



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Dampfgarofen


CDG834B.0


de Gebrauchsanleitung

Inhaltsverzeichnis


	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Ursachen für Schäden	5
	Umweltschutz	6
	Tipps zum Energiesparen	6
	Umweltgerecht entsorgen	6
	Gerät kennen lernen	7
	Bedienfeld	7
	Bedienelemente	7
	Display	8
	Menü Dämpfen	8
	Weitere Informationen	9
	Garraumfunktionen	9
	Zubehör	9
	Mitgeliefertes Zubehör	9
	Zubehör einschieben	9
	Sonderzubehör	10
	Vor dem ersten Gebrauch	10
	Vor der ersten Inbetriebnahme	10
	Erste Inbetriebnahme	10
	Gerät kalibrieren und Garraum reinigen	11
	Zubehör reinigen	11
	Gerät bedienen	12
	Gerät ein- und ausschalten	12
	Betrieb starten	12
	Wassertank füllen	12
	Heizart und Temperatur einstellen	13
	Nach jedem Betrieb	14
	Zeitfunktionen	14
	Dauer einstellen	14
	Ende einstellen	15
	Wecker einstellen	16
	Gerichte	16
	Gericht einstellen	16
	Hinweise zu den Gerichten	17
	Tabelle	17
	Kindersicherung	19
	Aktivieren und deaktivieren	19
	Grundeinstellungen	20
	Grundeinstellungen ändern	20
	Liste der Grundeinstellungen	20

Stromausfall	20
Uhrzeit ändern	20

	Reinigen	21
	Reinigungsmittel	21
	Entkalken	22
	Gerätetür aus- und einhängen	23
	Türscheiben aus- und einbauen	23
	Gestelle reinigen	24

	Störungen, was tun?	25
	Störungen selbst beheben	25
	Garraumlampe wechseln	26
	Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln	27
	Türdichtung austauschen	27

	Kundendienst	27
	E-Nummer und FD-Nummer	27

	Tabellen und Tipps	28
	Zubehör	28
	Geschirr	28
	Garzeit und -menge	28
	Lebensmittel gleichmäßig verteilen	28
	Druckempfindliche Lebensmittel	28
	Menügarer	28
	Gemüse	28
	Beilagen und Hülsenfrüchte	29
	Geflügel und Fleisch	29
	Fisch	30
	Suppeneinlagen, Sonstiges	30
	Desserts, Kompott	31
	Speisen regenerieren	31
	Sous-vide	31
	Auftauen	34
	Teig gehen lassen	35
	Entsaften	35
	Einkochen	35
	Tiefkühlprodukte	36
	Prüfgerichte	36

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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 ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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 15 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. → *"Zubehör" auf Seite 9*



Wichtige Sicherheitshinweise

⚠️ Warnung – 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.

⚠️ Warnung – 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 des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Heißes Zubehör nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

⚠️ Warnung – 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.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

**Ursachen für Schäden****Achtung!**

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Ein Wärmestau kann das Gerät beschädigen. 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: Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
- Geschirr mit Roststellen: Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Abtropfende Flüssigkeiten: Schieben Sie beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech, die Universalpfanne oder den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben. → *"Reinigen" auf Seite 21*
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Pflege des Gerätes: 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.
- Heißes Wasser im Wassertank: Heißes Wasser kann die Pumpe beschädigen. Füllen Sie ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank.
- Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere Oberflächen am Gerät. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.
- Wassertank reinigen: Wassertank nicht in der Spülmaschine reinigen. Der Wassertank wird sonst beschädigt. Reinigen Sie den Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel.

Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

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.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Gerät kennen lernen

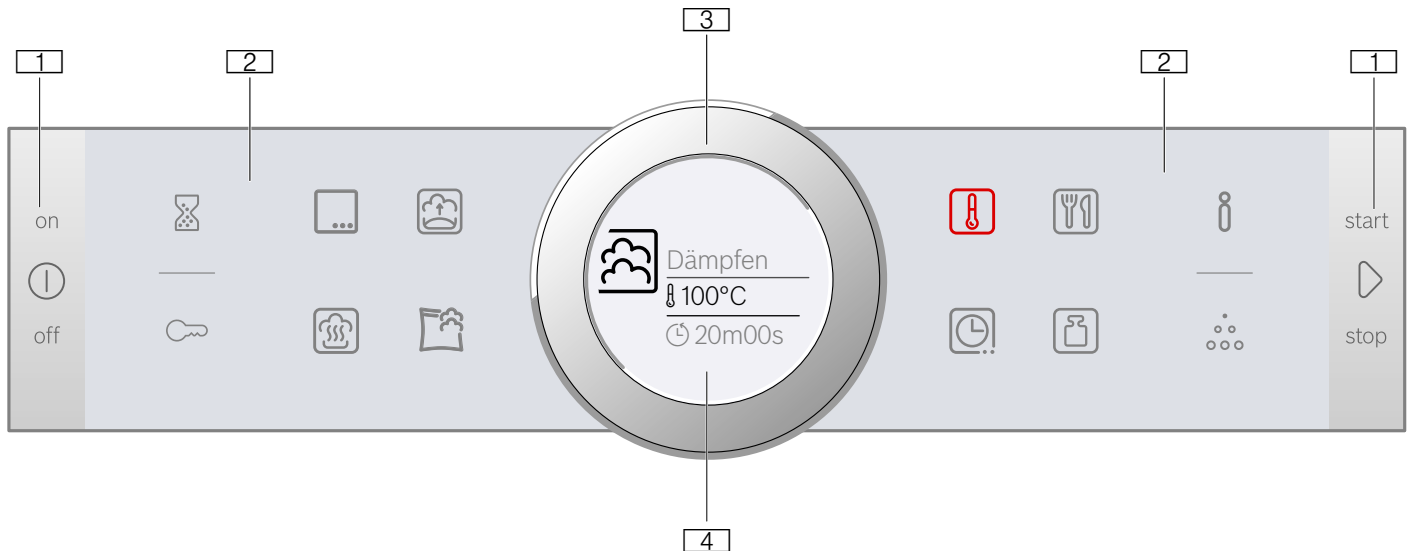
In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie mit Hilfe von Tasten, Touch-Feldern und einem Bedienring die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit einer ausgewählten Heizart.



1 Tasten

Die Tasten links und rechts am Bedienfeld haben einen Druckpunkt. Drücken Sie die Taste zum Betätigen.

Bei Geräten, die keine Edelstahlfront haben, sind auch diese beiden Tasten Touch-Felder ohne Druckpunkt.

2 Touch-Felder

Unter den Touch-Feldern liegen Sensoren. Tippen Sie nur auf das jeweilige Symbol, um die Funktion auszuwählen.

3 Bedienring

Der Bedienring ist so angebracht, dass Sie ihn unbegrenzt nach links oder rechts drehen können. Drücken Sie leicht darauf und bewegen Sie ihn mit dem Finger in die gewünschte Richtung.

4 Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte.

Touch-Felder außen

	Wecker	Wecker auswählen
	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren und deaktivieren durch langes Drücken (ca. 4 Sek.)
	Information	Eingeschaltetes Gerät: Hinweise anzeigen lassen Ausgeschaltetes Gerät: Durch langes Drücken (ca. 3 Sek.) Grundeinstellungen aufrufen
	Entkalken	Entkalken auswählen

Touch-Felder innen

	Menü Dämpfen	Dampf-Heizarten auswählen
	Gärstufe	Heizart Gärstufe auswählen
	Regenerieren	Heizart Regenerieren auswählen
	Sous-vide	Heizart Sous-vide auswählen
	Temperatur	Temperatur für den Garraum auswählen
	AutoPilot	Betriebsart Gerichte mit Gar-Programmen auswählen
	Zeitfunktionen	Zeitfunktionen auswählen
	Gewicht	Gewicht bei der Betriebsart Gerichte auswählen



Das Touch-Feld, dessen Wert im Display geändert werden kann oder im Vordergrund angezeigt ist, leuchtet rot.

Bedienelemente

Die einzelnen Bedienelemente sind auf die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes abgestimmt. So können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Tasten und Touch-Felder

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten und Touch-Felder sehen Sie hier kurz erklärt.

Symbol	Bedeutung	
Tasten		
	on/off	Gerät ein- und ausschalten
	start/stop	Betrieb starten und anhalten oder durch langes Drücken (ca. 3 Sek.) abbrechen

Bedienring

Mit dem Bedienring ändern Sie die Einstellwerte, die im Display angezeigt werden.

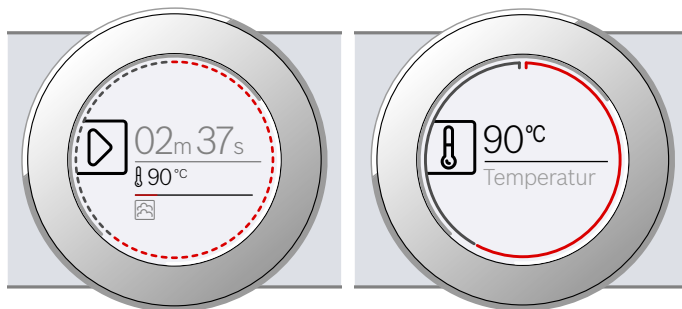
Bei den meisten Auswahllisten, z. B. der Temperatur, müssen Sie mit dem Bedienring wieder zurück drehen, wenn der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können, passend zu jeder Situation.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Er ist in weißer Schrift und mit einer weißen Linie darunter dargestellt. Der Wert im Hintergrund ist grau dargestellt.

Fokus	Der Wert im Fokus ist direkt änderbar, ohne dass er vorher ausgewählt werden muss. Nach dem Start eines Betriebs ist immer die Temperatur oder Stufe im Fokus. Die weiße Linie ist gleichzeitig die Aufheizlinie und füllt sich rot.
Vergrößerung	Solange Sie mit dem Bedienring den Wert im Fokus verändern, wird vergrößert nur dieser Wert angezeigt.



Ringlinie

Außen im Display befindet sich die Ringlinie.

Wenn Sie einen Wert ändern, zeigt Ihnen die Ringlinie, wo Sie sich in der Auswahlliste befinden. Je nach Einstellbereich ist die Ringlinie durchgängig oder in Segmente unterteilt, abhängig von der Länge der Auswahlliste.

Während des Betriebs füllt sich die Ringlinie im Sekundentakt rot. Nach jeder vollen Minute füllen sich die Segmente wieder von vorne. Bei einer ablaufenden Dauer erlischt jede Sekunde ein Segment.

Temperaturanzeige

Nach dem Start eines Betriebs wird Ihnen die aktuelle Garraumtemperatur im Display grafisch angezeigt.

Aufheizlinie	Die weiße Linie unter der Temperatur füllt sich von links nach rechts rot, je weiter der Garraum aufgeheizt ist. Wenn Sie vorheizen ist der optimale Zeitpunkt zum Einschleiben der Speise erreicht, sobald die Linie durchgehend rot gefüllt ist.
Restwärmanzeige	Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt die Ringlinie die Restwärme im Garraum an. Je geringer die Restwärme wird, desto dunkler wird die Ringlinie und verschwindet irgendwann ganz.

Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Menü Dämpfen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Heizarten. Zur Anzeige der Heizarten tippen Sie auf das Menü

Dämpfen . Nach dem Einschalten des Gerätes gelangen Sie direkt zur Heizart Dämpfen .

Heizart	Temperatur	Verwendung
Dämpfen	30-100 °C	Für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren
Regenerieren	80-100 °C	Für Tellergerichte Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus
Gärstufe	30-50 °C	Für Hefeteig Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus
Auftauen	30-60 °C	Für Gemüse und Obst Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht
Sous-vide	50 - 95°C	Garen "unter Vakuum" bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95°C und 100% Dampf: Geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in speziellen hitzebeständigen Kochbeutel mit einem Vakuumierer luftdicht verschweißt. Durch die schützende Hülle bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten.

Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlags-Temperatur oder Stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Weitere Informationen

In den meisten Fällen bietet Ihnen das Gerät Hinweise und weitere Informationen zur gerade ausgeführten Aktion.

Tippen Sie auf das Feld **i**. Der Hinweis wird für einige Sekunden im Display angezeigt. Bei längeren Hinweisen blättern Sie mit dem Bedienring zum Ende.

Manche Hinweise erscheinen automatisch z. B. zur Bestätigung oder als Aufforderung oder Warnung.

Garraumfunktionen

Einige Funktionen erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Beim Schließen der Tür läuft er weiter.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Bleibt die Tür länger als 15 Minuten geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 20

Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

	Dampfbehälter gelocht, Größe L zum Dämpfen von ganzem Fisch oder größeren Mengen Gemüse, zum Entsaften von Beeren usw.
	Dampfbehälter ungelocht, Größe L zum Auffangen von abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen und zum Kochen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide

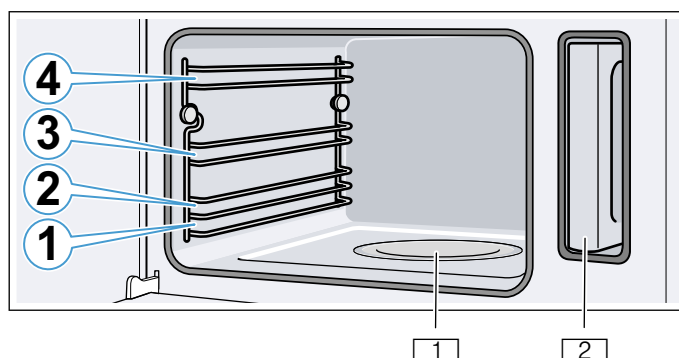
Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

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

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 4 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Am Garraum ist die oberste Einschubhöhe bei manchen Geräten mit einem Grillsymbol gekennzeichnet.



- 1 Verdampferschale
- 2 Wassertank im Tankschacht

Achtung!

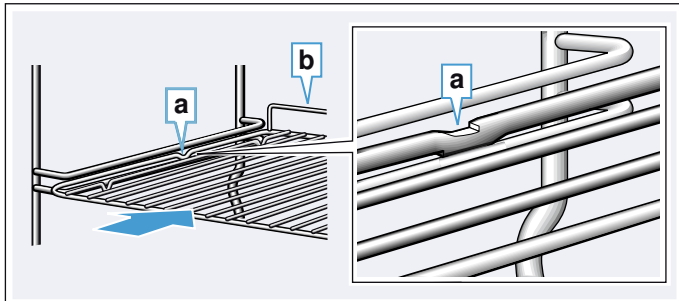
- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen. Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Schieben Sie kein Zubehör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

Rastfunktion

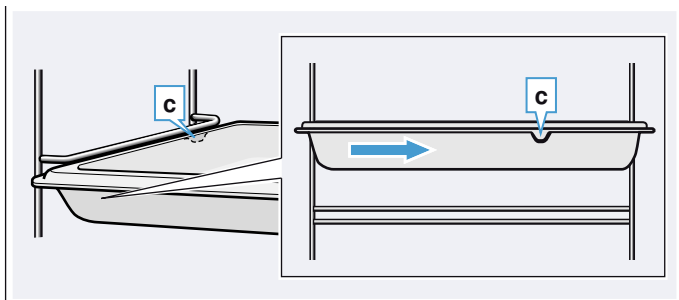
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

- Das Zubehör muss richtig herum in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippchutz funktioniert.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** nach unten und der Sicherheitsbügel **b** des Rostes nach hinten und oben zeigt.



Achten Sie beim Einschieben von Dampfbehältern darauf, dass die Rastnase **c** hinten ist und nach unten zeigt.



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 27

Sonderzubehör

Dampfbehälter, gelocht, Größe S

Dampfbehälter, ungelocht, Größe S

Dampfbehälter, gelocht, Größe L

Dampfbehälter, ungelocht, Größe L

Rost für Dampfgarer

Porzellanbehälter, ungelocht, Größe S

Porzellanbehälter, ungelocht, Größe L

Dekorleisten

Zum Verdecken des Möbel-Fachbodens und der Geräte-Grundplatte.



Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie die erste Inbetriebnahme durchführen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers.

Damit das Gerät Sie zuverlässig an die anstehende Entkalkung erinnern kann, müssen Sie Ihren Wasserhärtebereich richtig einstellen.

Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthärtet" einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "4 sehr hart" ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Wasserhärtebereich	Einstellung
0	00 enthärtet
1 (bis 1,3 mmol/l)	01 weich
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 mittel
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 hart
4 (über 3,8 mmol/l)	04 sehr hart

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.


Hinweis: Sie können diese Einstellungen jederzeit wieder in den Grundeinstellungen ändern.

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 20


Sprache einstellen


1. Mit dem Bedienring die gewünschte Sprache einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Feld tippen. Die nächste Einstellung erscheint.

Uhrzeit einstellen

1. Mit dem Bedienring die Uhrzeit einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Feld  tippen.
Die nächste Einstellung erscheint.

Wasserhärte einstellen

1. Mit dem Bedienring den Wasserhärtebereich einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Feld  tippen.
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  aus, wenn Sie es nicht brauchen.

Gerät kalibrieren und Garraum reinigen


Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Bei der Kalibrierung stellt sich das Gerät auf die Druckverhältnisse am Aufstellort ein. Das geschieht während dem ersten Dämpfen automatisch. Es entwickelt sich dabei viel Dampf.


Kalibrierung vorbereiten


1. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum.
3. Wischen Sie vor der Kalibrierung die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

Gerät kalibrieren und Garraum reinigen

Hinweise

- Die Kalibrierung kann nur dann gestartet werden, wenn der Garraum kalt ist (Raumtemperatur).
 - Während der Kalibrierung die Gerätetür nicht öffnen. Die Kalibrierung wird sonst abgebrochen.
1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  ein.
 2. Füllen Sie den Wassertank. → *"Wassertank füllen" auf Seite 12*
 3. Stellen Sie die angegebene Heizart, Temperatur und Dauer ein.

Einstellungen	
Heizart	Dämpfen 
Temperatur	100 °C
Dauer	20 Minuten

4. Schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  aus.
5. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.
7. Leeren Sie den Wassertank und trocknen Sie den Garraum. → *"Nach jedem Betrieb" auf Seite 14*

Hinweise

- Damit sich das Gerät nach einem Umzug an den neuen Aufstellort anpasst, stellen Sie das Gerät zurück auf die Werkseinstellungen. Wiederholen Sie die erste Inbetriebnahme und die Kalibrierung.
- Das Gerät speichert die Einstellungen der Kalibrierung auch bei Stromausfall oder Netztrennung. Es muss sich nicht neu kalibrieren.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.



Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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.

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Das Wasser in der Verdampferschale ist auch nach dem Ausschalten noch heiß. Verdampferschale nicht sofort nach dem Ausschalten entleeren. Gerät vor Reinigung abkühlen lassen.

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißes Wasser aus dem Gerät laufen. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten. Wenn die Verdampferschale überläuft, Wassertank nicht nachfüllen.

Gerät ein- und ausschalten

Bevor Sie an Ihrem Gerät etwas einstellen können, müssen Sie es einschalten.

Hinweis: Kindersicherung und Wecker können auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden. Bestimmte Anzeigen und Hinweise im Display, z. B. zur Restwärme im Garraum, bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.

Wenn Sie Ihr Gerät nicht brauchen, schalten Sie es aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Gerät einschalten

Mit Taste on/off ① schalten Sie das Gerät ein.

Es leuchten alle Touch-Felder rot auf. Im Display erscheint das Bosch Logo und danach die erste Heizart der Auswahlliste.

Gerät ausschalten

Mit Taste on/off ① schalten Sie das Gerät aus.

Eine evtl. laufende Funktion wird abgebrochen.

Im Display erscheint die Uhrzeit oder ggf. die Restwärmeanzeige.

Hinweis: Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 20

Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie mit Taste start/stop ▷ starten.

Nach dem Start erscheint im Display, zusätzlich zu den Einstellungen, eine Zeitanzeige. Außerdem erscheinen die Ringlinie und die Aufheizlinie.

Betrieb anhalten

Mit der Taste start/stop ▷ können Sie einen Betrieb auch unterbrechen und wieder weiterlaufen lassen.

Wenn Sie die Taste start/stop ▷ ca. 3 Sekunden lang drücken, wird der Betrieb ganz abgebrochen und alle Einstellungen werden zurückgesetzt.

Hinweis: Nach einer Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Wassertank füllen

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie rechts den Wassertank. Bevor Sie den Betrieb starten, füllen Sie Wasser in den Wassertank.

Vergewissern Sie sich, dass Sie den Wasserhärtebereich korrekt eingestellt haben.

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 20

Achtung!

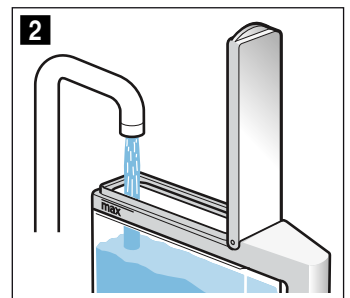
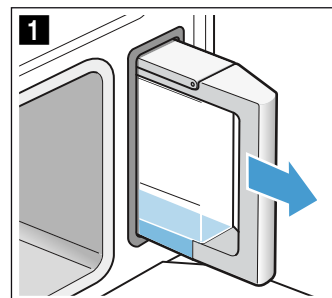
Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

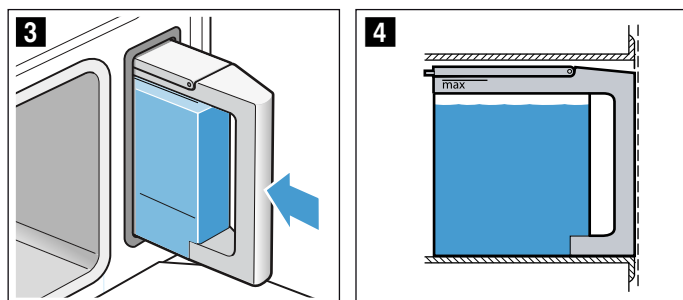
Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb:

1. Gerätetür öffnen.
2. Wassertank aus dem Tankschacht entnehmen (Bild 1).
3. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen. (Bild 2).



4. Tankdeckel schließen, bis er merklich einrastet.

5. Gefüllten Wassertank einsetzen (Bild 3).
6. Überprüfen, ob der Wassertank bündig mit dem Tankschacht eingeschoben ist (Bild 4).



7. Gerätetür schließen.
Der Wassertank ist gefüllt. Sie können den Betrieb starten.

Wassertank nachfüllen

Wenn der Wassertank leer ist, erscheint im Display die Aufforderung der Wassertank zu füllen. Der Betrieb wird unterbrochen.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißes Wasser aus dem Gerät laufen. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten. Wenn die Verdampferschale überläuft, Wassertank nicht nachfüllen.

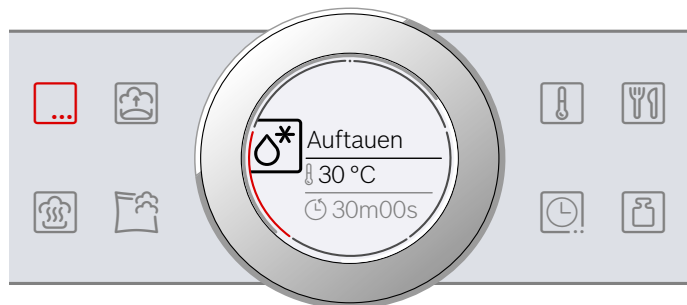
1. Gerätetür vorsichtig öffnen.
2. Wassertank entnehmen und füllen.
3. Wassertank wieder einschieben und Gerätetür schließen.
4. Betrieb starten.
Der Betrieb wird fortgesetzt.

Heizart und Temperatur einstellen

Wenn die gewünschte Heizart nicht ausgewählt ist, tippen Sie auf das Menü Dämpfen . Das Symbol leuchtet rot und die erste Heizart mit Vorschlagstemperatur erscheint im Display.

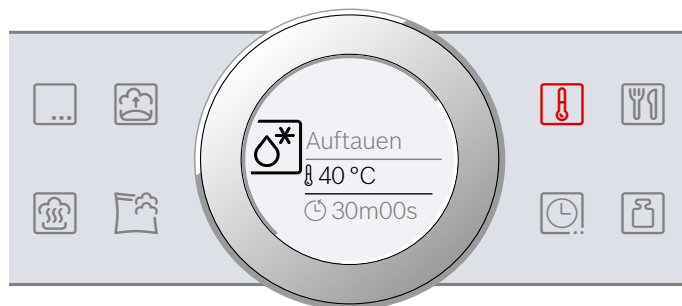
Beispiel im Bild: 15 Minuten Auftauen bei 40 °C.

1. Auf Menü Dämpfen tippen.
Im Display steht die Heizart weiß im Fokus.

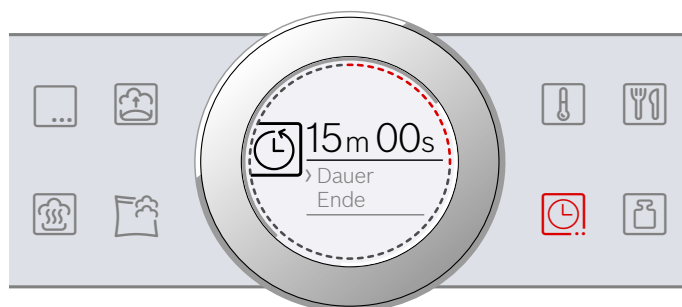


2. Mit dem Bedienring die Heizart Auftauen einstellen.

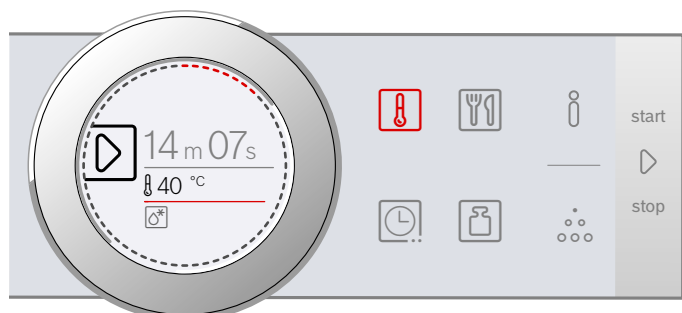
3. Auf Feld tippen.
Im Display steht die Temperatur weiß im Fokus.



4. Mit dem Bedienring die Temperatur einstellen.
5. Auf Feld tippen.
Im Display steht die Dauer weiß im Fokus.



6. Mit dem Bedienring die Dauer einstellen.
7. Mit Taste start/stop starten.
Das Gerät beginnt zu heizen.



Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off aus.

Hinweise

- Haben Sie die Heizart Dämpfen gestartet, beginnt die Dauer erst zu laufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Öffnen Sie während des Dämpfens die Gerätetür, stoppt der Gerätebetrieb. Nachdem die Gerätetür wieder geschlossen ist, muss das Gerät erst wieder auf die eingestellte Temperatur aufheizen, bevor die Dauer weiterläuft.

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.

Ändern

Nach dem Start bleibt die Temperatur im Fokus. Wenn Sie den Bedienring bewegen, wird direkt die Temperatur geändert und übernommen.

Zum Ändern der Heizart unterbrechen Sie vorher den Betrieb mit der Taste start/stop ▷. Tippen Sie auf das Symbol der Heizart. Es erscheint die Heizart mit der zugehörigen Vorschlagstemperatur.

Hinweis: Wenn Sie die Heizart ändern, werden auch die anderen Einstellungen zurückgesetzt.

Nach jedem Betrieb

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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.

Nach jedem Betrieb bleiben Feuchtigkeit und Verschmutzungen im Garraum zurück. Trocknen und reinigen Sie das Gerät daher nach jedem Betrieb. Leeren Sie außerdem den Wassertank nach jedem Betrieb.

Garraum trocknen

⚠ Warnung – 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. Schmutz im Garraum sofort entfernen.
3. Abgekühlten Garraum und Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Möbelfronten trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

Wassertank leeren




Der Wassertank muss nach jedem Dampfbetrieb geleert und abgetrocknet werden.



Achtung!


- Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.
 - Reinigen Sie den Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine. Der Wassertank wird beschädigt.
1. Gerätetür öffnen.
 2. Wassertank entnehmen und Restwasser ausleeren.
 3. Dichtung im Tankdeckel und den Tankschacht im Gerät gründlich abtrocknen.
 4. Wassertank in den Tankschacht einsetzen.
 5. Gerätetür schließen.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
 Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
 Ende	Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endezeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.
 Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät nicht automatisch ein oder aus.

Dauer und Ende können Sie nach dem Einstellen eines Betriebs über das Feld  aufrufen. Der Wecker hat ein eigenes Feld  und kann jederzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf das Feld  tippen.

Hinweis: Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 20

Dauer einstellen


Die Gardauer für Ihr Gericht können Sie am Gerät einstellen. So wird die Gardauer nicht ungewollt überschritten und Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Betrieb zu beenden.

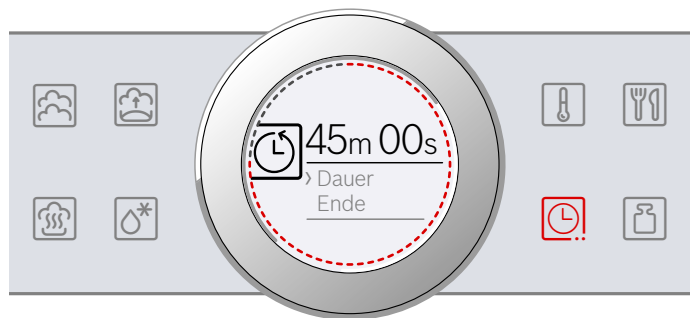
Eine Dauer können Sie bei jeder Heizart einstellen.


Einstellen


Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

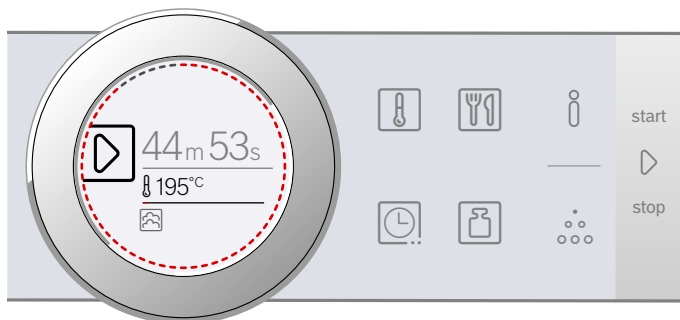
Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Vor dem Start auf Feld  tippen. Im Display steht die Dauer weiß im Fokus.
3. Mit dem Bedienring die Dauer einstellen.






Nach wenigen Sekunden wird der Wert übernommen oder zweimal auf Feld  tippen. Im Display steht unter Heizart und Temperatur oder Stufe die Dauer.

4. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät beginnt zu heizen.






Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer 00m 00s.

Sie können über das Feld  erneut eine Dauer einstellen oder mit der Taste start/stop  den Betrieb ohne Dauer fortsetzen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off  aus.

Ändern und abbrechen

Um die Dauer zu ändern, tippen Sie auf das Feld . Die Dauer steht weiß im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden. Mit dem Feld  die Änderung übernehmen.

Wenn Sie die Dauer abbrechen möchten, stellen Sie die Dauer wieder ganz auf null zurück. Nach Übernahme der Änderung können Sie den Betrieb mit der Taste start/stop  ohne Dauer fortsetzen.

Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie verschieben. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.


Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
- Stellen Sie ein Ende nicht mehr ein, wenn der Betrieb bereits gestartet war. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

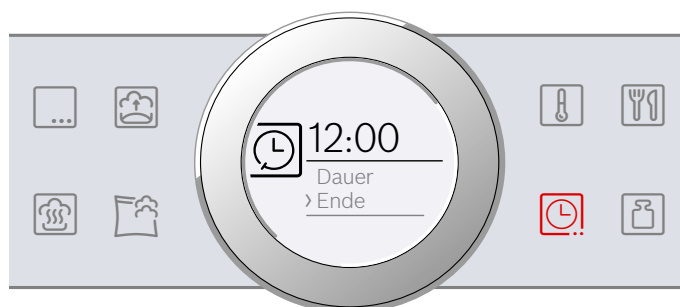
Einstellen


Das Ende der Dauer kann maximal um 23 Stunden und 59 Minuten nach hinten verschoben werden.


Beispiel im Bild: Die eingestellte Dauer ist 45 Minuten und das Gericht soll um 12:00 Uhr fertig sein.

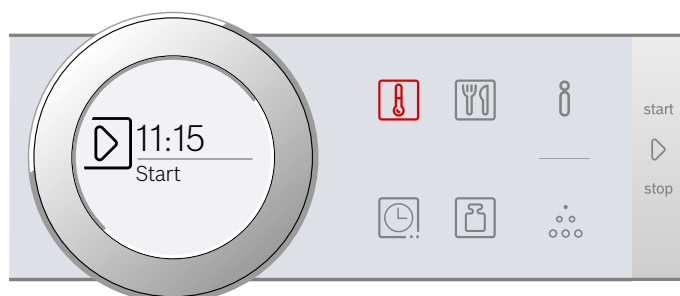
1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Dauer einstellen.
3. Vor dem Start erneut einmal auf Feld  tippen.
Im Display steht die Uhrzeit weiß im Fokus.

4. Mit dem Bedienring das Ende auf später verschieben.





Nach wenigen Sekunden wird der Wert übernommen oder erneut auf Feld  tippen. Im Display steht unter Betriebsart und Temperatur oder Stufe die Endezeit.


5. Mit Taste start/stop  starten.
Im Display steht die Uhrzeit, zu der das Gerät startet.






Das Gerät ist in Warteposition. Wenn das Gerät startet, läuft im Display die Dauer ab.


Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer 00m 00s.

Sie können über das Feld  erneut eine Dauer einstellen oder mit der Taste start/stop  den Betrieb ohne Dauer fortsetzen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off  aus.

Ändern und abbrechen

Um die Endezeit zu ändern, unterbrechen Sie vorher den Betrieb mit der Taste start/stop  und tippen Sie zweimal auf das Feld . Die Endezeit steht weiß im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden. Mit der Taste start/stop  den Betrieb fortsetzen.

Wenn Sie die Endezeit löschen möchten, stellen Sie die Endezeit wieder ganz zurück. Mit der Taste start/stop  können Sie die eingestellte Dauer direkt starten.

Hinweis: Das Ändern der Endezeit ist nur möglich, solange die Dauer noch nicht abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Wecker einstellen



Der Wecker läuft parallel zu anderen Einstellungen. Sie können ihn jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Er hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

Einstellen

Die Weckerzeit beginnt immer bei null Minuten.


Je höher der Wert, desto größer werden die Zeitschritte beim Einstellen.

Maximal sind 24 Stunden einstellbar.

1. Auf Feld  tippen.
Das Symbol leuchtet rot. Im Display steht die Weckerzeit weiß im Fokus.
2. Mit dem Bedienring die Weckerzeit einstellen.
3. Mit Feld  starten.

Hinweis: Nach wenigen Sekunden startet der Wecker auch automatisch.


Die Weckerzeit läuft ab.

Der Wecker bleibt im Display sichtbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Bei einem laufenden Betrieb stehen die Einstellungen dieses Betriebs im Vordergrund. Wenn Sie auf das Feld  tippen, wird die Weckerzeit für einige Sekunden angezeigt.

Wenn die Weckerzeit beendet ist, ertönt ein Signal und ein Hinweis erscheint im Display. Das Symbol leuchtet nicht mehr.

Tipp: Wenn sich die eingestellte Weckerzeit auf den Gerätebetrieb bezieht, verwenden Sie die Dauer. Die Zeit ist im Vordergrund sichtbar und das Gerät schaltet automatisch ab.

Ändern und abbrechen

Um die Weckerzeit zu ändern, tippen Sie auf das Feld . Die Weckerzeit steht weiß im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden.

Wenn Sie den Wecker abbrechen möchten, stellen Sie die Weckerzeit wieder ganz zurück. Nach Übernahme der Änderung leuchtet das Symbol nicht mehr.




Gerichte

Mit der Betriebsart "Gerichte" können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Einstellung aus.


Gericht einstellen

Gehen Sie mit dem Bedienring alle Gerichte durch, um zu sehen, welche Gerichte Ihnen im AutoPilot bereitstehen.

Die Dauer ist abhängig von Gericht und kann nicht geändert werden.



1. Auf Feld  tippen.
Im Display steht das erste Gericht weiß im Fokus.
2. Mit dem Bedienring das gewünschte Gericht einstellen.
3. Mit Taste start/stop  bestätigen.
Es erscheint ein Hinweis auf Zubehör und Einschubhöhe.
4. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät beginnt zu heizen.

Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off  aus.


Nachgaren

Nachdem die Dauer beendet ist, können Sie bei einigen Gerichten nachgaren, wenn Sie mit dem Garergebnis noch nicht zufrieden sind.


Im Display erscheint die Abfrage, ob Sie nachgaren möchten. Wenn Sie nachgaren möchten, tippen Sie auf die Taste start/stop . Eine Dauer wird vorgeschlagen, die Sie ändern können. Mit der Taste start/stop  starten.

Hinweis: Sie können beliebig oft nachgaren.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, tippen Sie auf das Feld .

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off  aus.



Endezeit verschieben

Bei einigen Gerichten können Sie die Endezeit nach hinten verschieben. Vor dem Start auf das Feld  tippen und mit dem Bedienring das Ende auf später verschieben.

Nach dem Start geht das Gerät in Warteposition. Die Endezeit kann nicht mehr geändert werden.

Ändern und Abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

Wenn Sie abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  aus. Mit der Taste start/stop  können Sie den Betrieb nicht mehr anhalten.

Hinweise zu den Gerichten

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 Dampfbehälter schieben Sie zusätzlich den ungelochten Dampfbehälter in Höhe 1 ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Menge/Gewicht

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

Das Gesamtgewicht muss innerhalb des vorgegebenen Gewichtsbereiches liegen.

Garzeit

In den ersten Minuten kann sich die angezeigte Dauer ändern, da die Aufheizzeit z. B. von der Temperatur des Garguts und des Wassers abhängt.

Gemüse zubereiten

Würzen Sie das Gemüse erst nach dem Garen.

Getreideprodukte/Linsen zubereiten

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

Basmatireis 1:1,5

Couscous 1:1

Naturreis 1:1,5

Tellerlinsen 1:2

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

Hähnchenbrust dämpfen

Legen Sie Hähnchenbrüste nicht übereinander in das Geschirr.

Fisch dämpfen

Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Dampfbehälter ein.

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

Joghurt zubereiten

Erhitzen Sie die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.

In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Tassen oder Gläser in einen Dampfgarbehälter stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Milchreis zubereiten

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

Früchtekompott zubereiten

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

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 Dampfbehälter, dass sie sich nicht berühren.

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

Eier garen

Stechen Sie die Eier vor dem Garen ein. Legen Sie die Eier nicht übereinander.

Tabelle

Beachten Sie die Hinweise zu den Gerichten.

Gericht	Anmerkungen	Zubehör	Höhe
Blumenkohlrischen dämpfen*	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	3 1
Brokkolirischen dämpfen*	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	3 1
Grüne Bohnen dämpfen*	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	3 1
Karotten in Scheiben dämpfen*	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	3 1
Gefrorenes Mischgemüse dämpfen	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	3 1
Pellkartoffeln*	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	3 1
Basmatireis	max. 0,75 kg	ungelochter Dampfbehälter	2

* Sie können für dieses Gericht eine Endezeit einstellen

Gericht	Anmerkungen	Zubehör	Höhe
Naturreis	max. 0,75 kg	ungelochter Dampfbehälter	2
Couscous	max. 0,75 kg	ungelochter Dampfbehälter	2
Tellerlinsen	max. 0,55 kg	ungelochter Dampfbehälter	2
Gegarte Beilagen regenerieren*		ungelochter Dampfbehälter	2
Frische Hähnchenbrust dämpfen	Gesamtgewicht 0,2 - 1,5 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	3 1
Frisches Fischfilet dämpfen	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	3 1
Frischer Fisch im Ganzen dämpfen	0,3 - 2 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	3 1
Joghurt in Gläsern	-	Gläser + ungelochter Dampfbehälter	2
Milchreis	-	ungelochter Dampfbehälter	2
Früchtekompott*	-	ungelochter Dampfbehälter	2
Fläschchen desinfizieren*		ungelochter Dampfbehälter	2
Weichgekochte Eier*	Eier Größe M, max. 1 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	3 1
Hartgekochte Eier*	Eier Größe M, max. 1,8 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	3 1

* Sie können für dieses Gericht eine Endezeit einstellen

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Das Bedienfeld wird gesperrt und es lässt sich nichts einstellen. Einzig kann mit der Taste on/off ⓘ das Gerät ausgeschaltet werden.

Aktivieren und deaktivieren

Sie können die Kindersicherung bei ein- und ausgeschaltetem Gerät aktivieren oder deaktivieren.

Jeweils ca. 4 Sekunden lang auf das Feld ⓘ drücken.

Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

Bei eingeschaltetem Gerät leuchtet das Feld ⓘ rot.

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, leuchtet das Feld ⓘ nicht.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.
Im Display erscheinen Hinweise zum Ablauf.
2. Die Hinweise mit Feld **☑** bestätigen.
Im Display erscheint die erste Einstellung "Sprache".
3. Bei Bedarf die Einstellung mit dem Bedienring ändern.
4. Auf Feld **☑** tippen.
Die nächste Einstellung erscheint im Display und kann mit dem Bedienring geändert werden.
5. Mit Feld **☑** alle Einstellungen durchgehen und bei Bedarf mit dem Bedienring ändern.
6. Zum Schluss zur Bestätigung Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen gespeichert wurden.

Abbrechen

Wenn Sie die Änderungen nicht speichern wollen, können Sie mit der Taste on/off **ⓘ** abbrechen. Es erscheint ein Hinweis im Display, dass die Einstellungen nicht gespeichert wurden.

Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

Einstellung	Auswahl
Sprache	Weitere Sprachen möglich
Uhrzeit	Uhrzeit im 24 h Format
Wasserhärte	00 (enthärtet) 01 (weich) 02 (mittel) 03 (hart) 04 (sehr hart)
Signalton	Kurze Dauer (30 Sek.) Mittlere Dauer (1 Min.)* Lange Dauer (5 Min.)
Tastenton	Eingeschaltet Ausgeschaltet* (Ton bei on/off ⓘ bleibt)
Display Helligkeit	5 Stufen
Uhranzeige	Aus Digital*
Beleuchtung	Im Betrieb aus Im Betrieb an*
Betrieb nach Einschalten	Heizarten* AutoPilot

Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet* Eingeschaltet
Markenlogo	Anzeigen* Nicht anzeigen
Gebläse-Nachlaufzeit	Empfohlen* Minimal
Werkseinstellungen	Zurücksetzen Nicht zurücksetzen*

* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)

Hinweis: Änderungen an den Einstellungen zur Sprache, zum Tastenton und zur Display Helligkeit haben sofort Effekt. Alle anderen greifen erst nach dem Speichern der Einstellungen.

Stromausfall

Die von Ihnen gesetzten Änderungen an den Einstellungen bleiben auch nach einem Stromausfall erhalten.

Nur die Einstellungen zur ersten Inbetriebnahme müssen Sie bei längerer Stromunterbrechung neu vornehmen. Eine kurze Stromunterbrechung kann das Gerät überbrücken.

Uhrzeit ändern

Wenn Sie die Uhrzeit anpassen möchten, z. B. von Sommer- auf Winterzeit, ändern Sie die Grundeinstellung.

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.
Im Display erscheinen Hinweise zum Ablauf.
2. Die Hinweise mit Feld **☑** bestätigen.
Im Display erscheint die erste Einstellung "Sprache".
3. Auf Feld **☑** tippen.
Die Einstellung für die Uhrzeit erscheint.
4. Mit dem Bedienring die Uhrzeit ändern.
5. Zur Bestätigung Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen gespeichert wurden.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Warnung – 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

Reinigungsmittel

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

Reinigungsschwamm

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

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

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.

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.

Microfasertuch

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

Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie es regelmäßig entkalken.

Das Entkalken besteht aus mehreren Schritten. Alle Schritte müssen vollständig abgelaufen sein. Erst danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Hinweis: Wenn Sie während des Entkalkens auf die Taste on/off ① tippen, wird der Vorgang unterbrochen und das Gerät schaltet sich aus. Nachdem das Gerät wieder eingeschaltet wurde, muss es zunächst zweimal gespült werden, damit Reste der Entkalkerlösung aus dem Gerät entfernt werden. Bis zum Ende des zweiten Spülvorgangs ist das Gerät für andere Anwendungen gesperrt.

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

Wie häufig das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Sobald noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind, erinnert Sie das Gerät mit einer Meldung im Display an das Entkalken. Die Anzahl der übrigen Betriebe wird nach dem Einschalten angezeigt. So haben Sie Zeit das Entkalken rechtzeitig vorzubereiten.

Starten

Achtung!

- Geräteschäden: Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene flüssige Entkalkungsmittel. Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schaden am Gerät verursachen. Entkalkungsmittel Bestellnr. 311 680
 - Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung oder Entkalkungsmittel auf das Bedienfeld oder andere Oberflächen am Gerät. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.
1. 300 ml Wasser und 60 ml flüssiges Entkalkungsmittel zu einer Entkalkerlösung mischen.
 2. Wassertank entnehmen und mit der Entkalkerlösung füllen.
 3. Mit Entkalkerlösung gefüllten Wassertank vollständig einschieben.
 4. Gerätetür schließen.
 5. Auf Taste on/off ① tippen.
 6. Auf Betriebsart Entkalken ☼ tippen.
Die Dauer des Entkalkens wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
 7. Mit Taste start/stop ▷ starten.
Das Gerät wird entkalkt. Im Display läuft die Dauer ab. Sobald das Entkalken abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Erster Spülgang

1. Die Entkalkerlösung mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
2. Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
3. Gerätetür schließen.
4. Mit Taste start/stop ▷ starten.
Das Gerät spült. Nach etwa 20 Sekunden ist der erste Spülgang beendet.
5. Gerätetür öffnen.
6. Reinigungsschwamm gründlich mit Wasser auswaschen.
7. Restwasser in der Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm aufnehmen.
8. Mit zweitem Spülgang fortfahren.

Zweiter Spülgang

1. Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
2. Gerätetür schließen.
3. Mit Taste start/stop ▷ starten.
Das Gerät spült. Nach etwa 20 Sekunden ist der zweite Spülgang beendet.
4. Restwasser in der Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm aufnehmen.
5. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und anschließend mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
6. Gerät ausschalten.
Das Entkalken ist abgeschlossen und das Gerät wieder betriebsbereit.

Nur Verdampferschale entkalken

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

Einziger Unterschied:

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

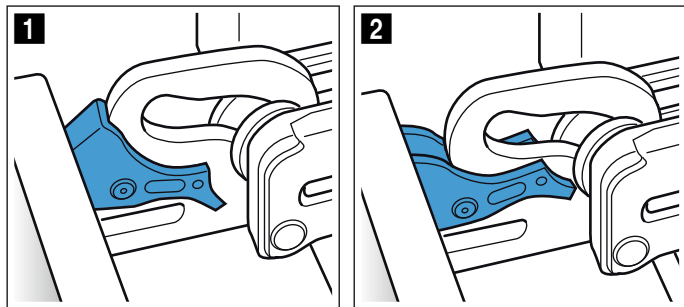
Sie können die Verdampferschale auch manuell entkalken.

Gerätetür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Gerätetür aushängen.

Die Scharniere der Gerätetür haben je einen Sperrhebel.

Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild **1**), ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Gerätetür aufgeklappt sind (Bild **2**), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

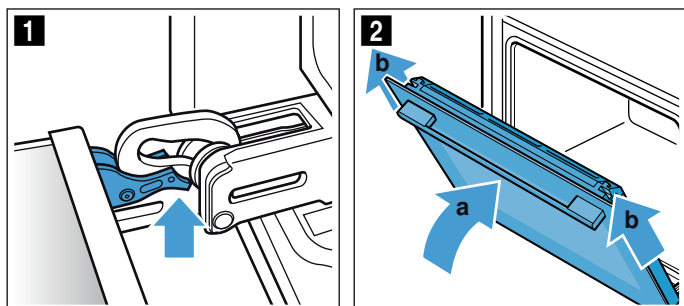


⚠️ Warnung Verletzungsgefahr!

- Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Gerätetür aushängen

1. Gerätetür ganz öffnen und in Richtung Gerät drücken.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild **1**).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen **a**. Mit beiden Händen links und rechts anfassen **b** und nach oben herausziehen (Bild **2**).

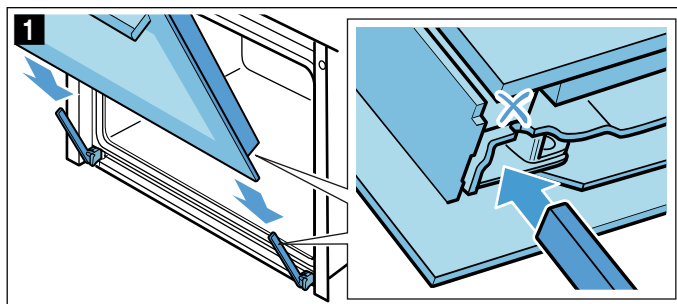


Gerätetür einhängen

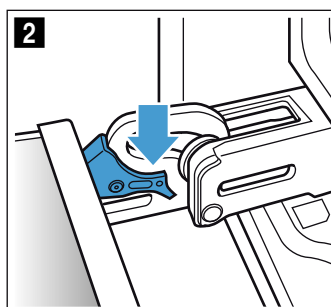
Die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Gerätetür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild **1**).
Legen Sie beide Scharniere unten an der Außenscheibe an und benutzen Sie diese als Führung.

Achten Sie darauf, dass die Scharniere in die richtige Öffnung eingeschoben werden. Das Einschieben muss leicht und ohne Widerstand gehen. Sollten Sie einen Widerstand spüren, überprüfen Sie, ob die Scharniere in der richtigen Öffnung eingeschoben sind.



2. Gerätetür ganz öffnen. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild **2**).



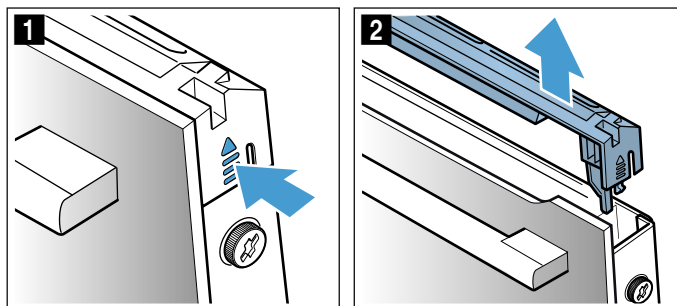
3. Garraumtür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

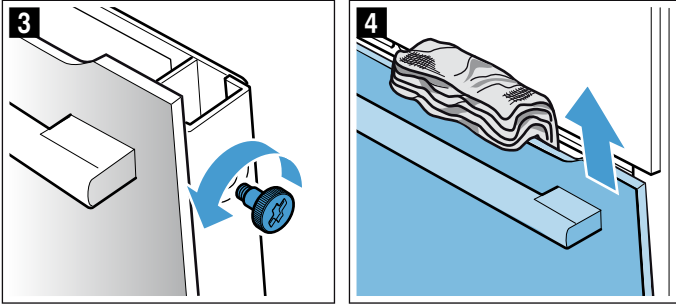
Ausbauen am Gerät

1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild **1**).
3. Abdeckung abnehmen (Bild **2**).



4. An der Gerätetür links und rechts die Schrauben lösen und entfernen (Bild **3**).

5. Bevor Sie die Tür wieder schließen, klemmen Sie ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch ein (Bild 4).
Frontscheibe nach oben herausziehen und mit dem Türgriff nach unten auf einer ebenen Fläche ablegen.



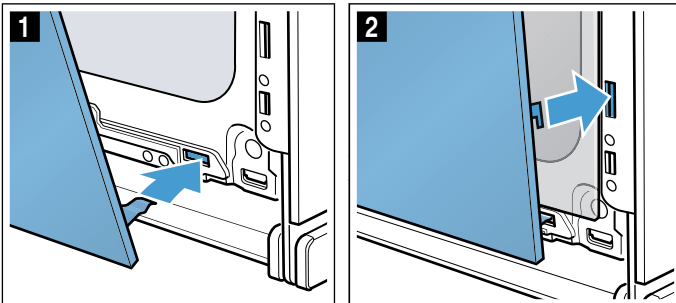
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

**⚠ Warnung
Verletzungsgefahr!**

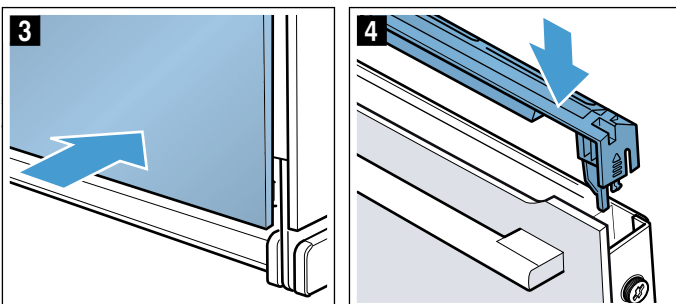
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Einbauen am Gerät

1. Frontscheibe unten in die Halterungen einführen (Bild 1).
2. Frontscheibe schließen bis die beiden oberen Haken gegenüber der Öffnung sind (Bild 2).



3. Frontscheibe unten andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 3).
4. Gerätetür wieder etwas öffnen und Küchentuch entfernen.
5. Die beiden Schrauben links und rechts wieder eindrehen.
6. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 4).



7. Gerätetür schließen.

Achtung!

Benutzen Sie den Garraum erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

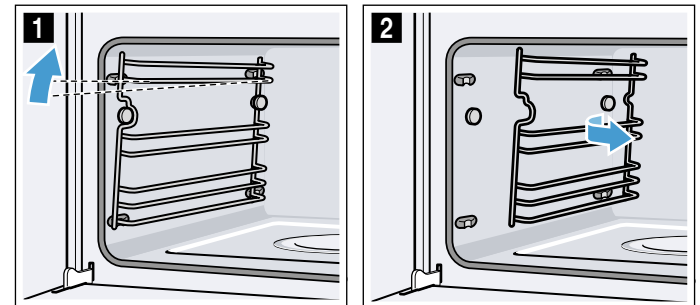
⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

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.

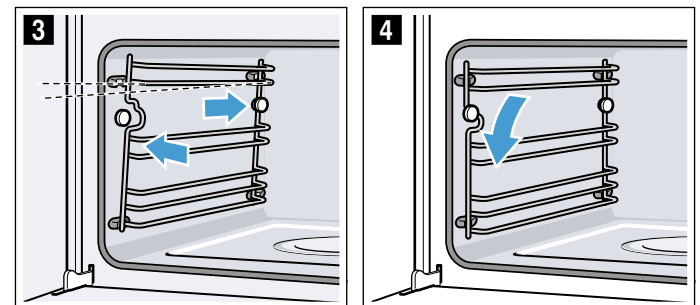
1. Gestell vorne vorsichtig nach oben drücken, bis es ausgerastet ist, und seitlich aus der Aufhängung lösen (Bild 1).
2. Gestell aus der Aufhängung ausrasten und entnehmen (Bild 2).



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 3).
3. Gestell vorne an der Aufhängung einhängen und nach unten drücken, bis es einrastet und wieder waagrecht im Gerät befestigt ist (Bild 4).



Die Gestelle passen jeweils nur auf einer Seite.

Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Tipp: Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.


Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störungen selbst beheben

Technische Störungen am Gerät können Sie oft ganz leicht selbst beheben.

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Im Display steht "Sprache Deutsch".	Stromausfall	Stellen Sie die Sprache und die Uhrzeit neu ein.
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung geändert.	Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige.
Gerät heizt nicht auf, im Display leuchtet das Symbol  .	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert.	Trennen Sie das Gerät kurz vom Netz (Sicherung im Sicherungskasten ausschalten) und deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen.
Bedienring ist aus der Lagerung im Bedienfeld herausgefallen.	Bedienring wurde aus Versehen entrastet.	Der Bedienring ist abnehmbar. Legen Sie den Bedienring einfach wieder in dessen Lagerung im Bedienfeld und drücken ihn hinein, sodass er einrastet und sich wieder wie gewohnt drehen lässt.
Bedienring lässt sich nicht mehr leicht drehen.	Schmutz ist unter dem Bedienring.	Der Bedienring ist abnehmbar. Zum Entrasten ziehen Sie den Bedienring einfach aus der Lagerung. Oder drücken Sie auf den äußeren Rand des Bedienrings, sodass er kippt und sich leicht greifen lässt. Reinigen Sie den Bedienring und dessen Lagerung am Gerät vorsichtig mit Spüllauge und einem Spültuch. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keine scharfen oder scheuernden Mittel verwenden. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. Den Bedienring nicht zu oft abnehmen, damit die Lagerung stabil bleibt.
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
	Gerät ist nicht ausgeschaltet	Gerät aus- und wieder einschalten
Das Gerät fordert Sie zum Auswischen des Garraums und Füllen des Wassertanks auf	Während dem Entkalken wurde die Stromzufuhr unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet	Nach dem Wiedereinschalten des Gerätes zwei Mal Spülen
Nach dem Einschalten einer Betriebsart erscheint im Display eine Meldung, dass die Temperatur zu hoch ist	Gerät ist nicht ausreichend abgekühlt	Gerät abkühlen lassen und Betriebsart erneut einschalten
Das Gerät fordert Sie zum Entkalken auf, ohne dass zuvor der Zähler erscheint	Der eingestellte Wasserhärtebereich ist zu niedrig	Entkalken durchführen Eingestellten Wasserhärtebereich prüfen und ggf. anpassen
Tasten blinken	Normale Erscheinung durch Kondenswasser hinter der Bedienblende	Sobald das Kondenswasser verdunstet ist, blinken die Tasten nicht mehr
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank ganz einschieben, bis er merklich einrastet
	Zuleitung zum Wassertank ist verstopft	Gerät entkalken Eingestellten Wasserhärtebereich prüfen und ggf. ändern

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
Eine Aufforderung zum Füllen des Wassertanks erscheint im Display, obwohl der Wassertank voll ist.	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank ganz einschieben, bis er merklich einrastet
	Erkennungssystem funktioniert nicht	Kundendienst rufen
Eine Aufforderung zum Füllen des Wassertanks erscheint im Display, obwohl der Wassertank noch nicht leer ist bzw. der Wassertank ist leer, aber es erscheint keine entsprechende Meldung im Display	Wassertank ist verschmutzt. Die beweglichen Wasserstandsmerkmale sind verklemmt	Wassertank schütteln und reinigen. Wenn sich die verklemmten Teile nicht lösen, einen neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Die Frage "Wassertank füllen?" erscheint während des laufenden Betriebes im Display	Wassertank halb gefüllt	Keine Abhilfe notwendig, Betrieb läuft weiter
Im Display erscheint "Gerät heizt auf", aber das Gerät erreicht nicht die gewählte Temperatur	Werte der automatischen Kalibrierung nicht optimal	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen und erste Inbetriebnahme wiederholen → "Grundeinstellungen" auf Seite 20 → "Vor dem ersten Gebrauch" auf Seite 10 Beim nächsten Dämpfen bei 100° C läuft die Kalibrierung automatisch, dabei entsteht mehr Dampf
Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf	Gerät wird automatisch kalibriert	Normaler Vorgang
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen und Kalibrierung wiederholen
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen	Normaler Vorgang	Nicht möglich


Warnung – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Fehlermeldungen im Display

Wenn im Display eine Fehlermeldung mit "D" oder "E" erscheint, z. B. D0111 oder E0111, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  aus und wieder ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

Garraumlampe wechseln

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

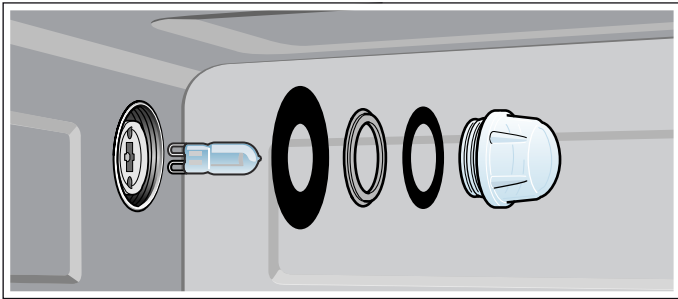
Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Abdeckung nach links herausdrehen.
3. Lampe herausziehen.
Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.

Achtung!

Das Gerät nur mit Glasabdeckung und mit Dichtungen betreiben.

- 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 erste Inbetriebnahme erneut durchführen.

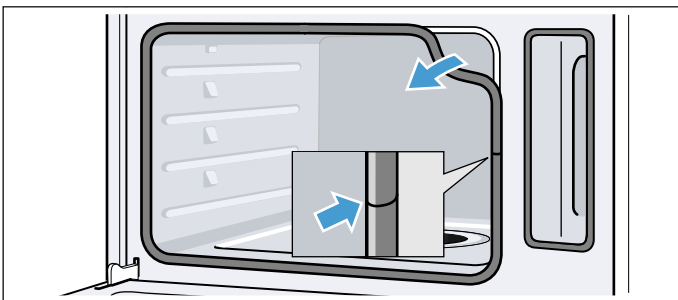
Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln

Wenn die Glasabdeckung der Halogenlampe oder Dichtungen beschädigt sind, müssen sie ausgewechselt werden. Eine neue Glasabdeckung erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie 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 Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.



E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige 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.


Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.

 E-Nr:  FD:  Z-Nr: 

Type:  

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 Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A	0810 550 511
D	089 69 339 339
CH	0848 840 040

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

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 Dampfbehälter immer den ungelochten Dampfbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Geschirr

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

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

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

Garzeit und -menge

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

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

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

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

Druckempfindliche Lebensmittel

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

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 Dampfbehälter geben und in Höhe 3 einschieben. Den ungelochten Dampfbehälter 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	25 - 35
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	20 - 25
Lauch	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	6 - 9
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

* Gerät vorheizen

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Spinat*	-	geloht + ungelocht	Dämpfen	100	2 - 3
Romanesco	Röschen	geloht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Rosenkohl	Röschen	geloht + ungelocht	Dämpfen	100	20 - 30
Rote Bete	ganz	geloht + ungelocht	Dämpfen	100	40 - 50
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	geloht + ungelocht	Dämpfen	100	30 - 35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	geloht + ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	geloht + ungelocht	Dämpfen	100	3 - 4
Zuckerschoten	-	geloht + 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 Dampfbehälter können Sie frei wählen.

Lebensmittel	Verhältnis	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pellkartoffeln (mittlere Größe)	-	geloht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	35 - 45
Salzkartoffeln (geviertelt)	-	geloht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	20 - 25
Naturreis	1:1,5	ungeloht	-	Dämpfen	100	35 - 45
Langkornreis	1:1,5	ungeloht	-	Dämpfen	100	20 - 30
Basmatireis	1:1,5	ungeloht	-	Dämpfen	100	20 - 30
Parboiled Reis	1:1,5	ungeloht	-	Dämpfen	100	15 - 20
Risotto	1:2	ungeloht	-	Dämpfen	100	30 - 35
Tellerlinsen	1:2	ungeloht	-	Dämpfen	100	35 - 50
weiße Bohnenkerne, vorgeweicht	1:2	ungeloht	-	Dämpfen	100	65 - 75
Couscous	1:1	ungeloht	-	Dämpfen	100	6 - 10
Grünkern, geschrotet	1:2,5	ungeloht	-	Dämpfen	100	15 - 20
Hirse, ganz	1:2,5	ungeloht	-	Dämpfen	100	25 - 35
Weizen, ganz	1:1	ungeloht	-	Dämpfen	100	60 - 70
Klöße	-	geloht + 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	ungeloht	2	Dämpfen	100	15 - 25
Entenbrust*	je 0,35 kg	ungeloht	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	16 - 20
Schweinemedallions*	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	20 - 25

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
Fischterriner	Wasserbadform 1,5 l	ungelocht	2	Dämpfen	70 - 80	40 - 80
Forelle, ganz	je 0,2 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	12 - 15
Kabeljaufilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 14
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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
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 reicht das Anwärmen auf 40 °C.

150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren. In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Tassen oder Gläser in einen Dampfgarbehälter stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Lebensmittel	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Germknödel	ungelocht	Dämpfen	100	20 - 25
Crème caramel	Förmchen + gelocht	Dämpfen	80	15 - 20
Milchreis*	ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Joghurt*	Portionsgläser + gelocht	Dämpfen	40	300 - 360
Apfelkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Birnenkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Kirschkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Rhabarberkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Zwetschgenkompott	ungelocht	Dämpfen	100	15 - 20

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

Speisen regenerieren

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Gemüse	ungelochter Dampfbehälter	3	Regenerieren	100	12 - 15
Nudeln, Kartoffeln, Reis	ungelochter Dampfbehälter	3	Regenerieren	100	5 - 25

Sous-vide

Sous-vide-Garen bedeutet Garen „unter Vakuum“ bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95 °C und bei 100% Dampf.

Sous-vide-Garen ist eine schonende Zubereitungsart für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in einem speziellen hitzebeständigen Vakuumierbeutel mit einem Kammervakuumierer luftdicht verschweißt.

Durch die schützende Hülle des Vakuumierbeutels bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten. Die niedrigen Temperaturen und die direkte Wärmeübertragung erlauben es, kontrolliert jeden beliebigen Garpunkt zu

erreichen. Ein Übergaren der Speisen ist fast unmöglich.

Portionen

Beachten Sie die in der Einstelltabelle angegebenen Mengen und Stückgrößen. Bei größeren Mengen und Stücken muss die Garzeit entsprechend angepasst werden. Das Gerät kann maximal 2 kg Speisen Sous-vide garen.

Die angegebenen Mengen für Fisch, Fleisch und Geflügel entsprechen ein bis zwei Portionen. Für Gemüse und Dessert wurde die Menge für jeweils vier Personen gewählt.

Einschubebenen

Gegart werden kann auf bis zu zwei Ebenen. Hierzu den ungelochten Garbehälter zum Auffangen von abtropfendem Kondensat immer auf Ebene 1 einschieben. Den gelochten Garbehälter entsprechend darüber.

Hygiene

Warnung – Gesundheitsrisiko!

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen. Achten Sie daher unbedingt auf das Einhalten der folgenden Anwendungs- und Hygienehinweise:

- Nur frische Lebensmittel von einwandfreier und bester Qualität verwenden.
- Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Koch-/ Grillzange verwenden.
- Hygienisch kritische Lebensmittel wie z.B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und/ oder schälen.
- Oberflächen und Schneidebretter stets sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- Kühlkette einhalten. Unterbrechen Sie diese nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel und lagern Sie die vakuumierten Speisen anschließend wieder im Kühlschrank, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen. Lagern Sie die vorbereiteten Speisen maximal 24 Stunden.
- Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.

Tip: Da sich auf fast allen Lebensmitteloberflächen Keime befinden, können Sie diese am besten abtöten, indem Sie die vakuumierte und noch nicht gegarte Speise für maximal 3 Sekunden in kochendes Wasser halten. So sind Ihre Zutaten keimarm und hygienisch bestens vorbereitet für das Garen mit Sous-vide. Anschließend geben Sie den Vakuumierbeutel in den Garraum, um die Speise Sous-vide zu garen.

Vakuumierbeutel

Verwenden Sie zum Sous-vide-Garen nur für diesen Zweck vorgesehene, hitzebeständige Vakuumierbeutel.

Der Vakuumierbeutel darf nur einmal verwendet werden. Verwenden Sie ihn nicht mehrfach.

Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben (z.B. portionierter Fisch). Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.

Vakuumieren

Nutzen Sie für das Vakuumieren der Speisen einen Kammervakuumierer, der ein 99% Vakuum erzeugen kann. Nur so kann eine gleichmäßige Wärmeübertragung und somit perfektes Garergebnis erzielt werden.

Hinweis: Zum Befüllen des Vakuumierbeutels klappen sie den Rand des Beutels 3 - 4 cm um und stellen ihn in ein Gefäß, z.B. in einen Messbecher.

Kontrollieren Sie vor dem Garen ob das Vakuum im Vakuumierbeutel intakt ist. Achten Sie auf diese Punkte:

- Es befindet sich keine/ kaum Luft im Vakuumierbeutel.
- Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
- Es sind keine Löcher im Vakuumierbeutel. Verwenden Sie nicht den Kerntemperaturfühler.
- Fleisch- oder Fischstücke nicht übereinander legen.
- Gemüse und Dessert wurden möglichst flach evakuiert.
- Damit die Naht einwandfrei gelingt, ist es wichtig, dass der Vakuumierbeutelrand im Bereich der Naht nicht mit Lebensmittelresten benetzt ist.

Im Zweifelsfall das Gargut in einen neuen Vakuumierbeutel füllen und erneut vakuumieren.

Lebensmittel sollten maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumiert werden. Nur so kann verhindert werden, dass Gase aus dem Lebensmittel entweichen (z.B. bei Gemüse), die die Wärmeübertragung unterbinden oder dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

Qualität der Lebensmittel

Die Qualität des Garergebnisses wird zu 100% durch die Beschaffenheit der Ausgangsware beeinflusst. Verwenden Sie nur frische Lebensmittel der besten Güteklasse. Nur so kann ein sicheres und geschmacklich einwandfreies Garergebnis gewährleistet werden.

Zubereitung

Durch das Garen unter Vakuum können keine Aromen entweichen. Dabei ist zu beachten, dass gewohnte Mengen von Aromen wie z.B. Gewürzen, Kräutern und Knoblauch den Geschmack wesentlich stärker beeinflussen bzw. intensivieren können. Beginnen Sie daher zunächst mit der Hälfte der Ihnen bekannten Mengen.

Bei Ausgangsware von hoher Qualität reicht es häufig aus, nur ein kleines Stück Butter sowie etwas Salz mit in den Vakuumierbeutel zu geben. Meist reicht die Intensivierung der natürlichen Lebensmittelaromen schon für ein Geschmackserlebnis.

Diese Zutaten beeinflussen die Zubereitung der Speise

- Salz und Zucker verkürzen die Garzeit
- Säurehaltige Lebensmittel, wie beispielsweise Zitronen oder Essig, lassen die Speisen fester werden
- Alkohol oder Knoblauch geben den Speisen einen unangenehmen Beigeschmack

Legen Sie die vakuumierten Speisen nicht übereinander oder zu dicht nebeneinander in den gelochten Garbehälter. Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung sollten die Lebensmittel sich nicht berühren. Den ungelochten Garbehälter immer auf Ebene 1 einschieben, um abtropfendes Kondensat aufzufangen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Heißes Wasser sammelt sich während des Garens auf dem Vakuumierbeutel. Vakuumierbeutel mit einem Topflappen vorsichtig anheben, so dass das heiße Wasser in die Universalpfanne oder den Garbehälter abläuft. Anschließend den Vakuumierbeutel vorsichtig mit einem Topflappen entnehmen.

Nach dem Garvorgang den Garraum erst auskühlen lassen, dann das Wasser in der Verdampferschale mit einem Schwamm aufwischen.

Den Vakuumierbeutel von außen abtrocknen, in ein sauberes Gefäß legen und mit einer Schere öffnen. Das gesamte Gargut und die enthaltene Flüssigkeit in das Gefäß geben. Aus dem Sud oder der Marinade können Sie eine Soße zubereiten.

Das Gargut kann nach dem Sous-vide-Garen wie folgt fertiggestellt werden:

Fleisch: kurz und sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite in einer Pfanne anbraten. Dadurch erhält es eine schöne Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren.

Wichtig: Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch ab bevor Sie es in das heiße Öl geben um Fettspritzer zu vermeiden.

Gemüse: kurz in einer Pfanne anbraten, um Röstaromen zu erhalten. Dabei kann es unproblematisch abgeschmeckt oder mit anderen Zutaten vermengt werden.

Fisch: würzen und mit heißer Butter übergießen.

Verlängern Sie die Anbratzeit, falls das Lebensmittel durch das Sous-vide-Garen noch nicht den gewünschten Gargrad erreicht hat.

Servieren Sie die Speisen auf vorgewärmten Tellern und wenn möglich mit heißer Soße oder Butter, da das Sous-vide-Garen bei relativ niedrigen Temperaturen stattfindet.

Lebensmittel	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipp/Hinweis
Fleisch					
Kalbsteaks, medium, 2 cm dick	geloht + ungelocht	Sous-vide	60	80	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Rindersteak (Hüfte, Rücken, etc.), englisch, 2 - 3 cm dick	geloht + ungelocht	Sous-vide	58	90	
Rindersteak (Hüfte, Rücken, etc.), medium, 2 - 3 cm dick	geloht + ungelocht	Sous-vide	62	80	
Rinderfilet, Stück, englisch, 3 - 4 cm dick	geloht + ungelocht	Sous-vide	58	100	
Rinderfilet, Stück, medium, 3 - 4 cm dick	geloht + ungelocht	Sous-vide	62	90	
Schweinemedallions (je 80 g)	geloht + ungelocht	Sous-vide	63	75	Mit Butter und frischem Basilikum vakuumieren.
Lammrücken, ohne Knochen	geloht + ungelocht	Sous-vide	58	50	Mit etwas Salz, Butter und Thymian vakuumieren.
Schweinebauch, 700 g	geloht + ungelocht	Sous-vide	65	24 Stunden	Mit Butter, Rosmarin, Thymian und etwas Senf vakuumieren.
Kalbstafelspitz, 1 kg	geloht + ungelocht	Sous-vide	62	18 Stunden	Mit Butter, Thymian, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Wurzelgemüse vakuumieren.
Pulled Pork, 1,5 kg	geloht + ungelocht	Sous-vide	64	48 Stunden	Mit Butter, Sojasoße, Liquid Smoke (Flüssig-Rauch), Pfeffer, Paprikapulver und Kümmelpulver vakuumieren.
Geflügel					
Entenbrust (je 350 g)	geloht + ungelocht	Sous-vide	62	70	Fettschicht einschneiden, Fleischseite mit etwas Pfeffer und Salz bestreuen und mit einem kleinen Stück Orangenschale vakuumieren.
Hähnchenbrust (je 250 g)	geloht + ungelocht	Sous-vide	65	60	Mit Butter, etwas Salz und Thymian vakuumieren.
Fisch					
Kabeljau (je 140 g)	geloht + ungelocht	Sous-vide	58	25	Mit Butter und wenig Salz vakuumieren.
Heilbutt / Steinbutt (je 150 g)	geloht + ungelocht	Sous-vide	58	30	
Zander (je 140 g)	geloht + ungelocht	Sous-vide	60	20	

Lebensmittel	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipp/Hinweis
Gemüse					
Blumenkohl (500 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	40 - 50	Mit etwas Wasser, Butter, Salz und Muskat vakuumieren.
Champignons, geviertelt (500 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	20 - 25	Mit Butter, Rosmarin, wenig Knoblauch und Salz vakuumieren.
Chicorée, halbiert (4 - 6 Stück)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	40 - 45	Mit Orangensaft, Zucker, Salz, Butter und Thymian vakuumieren.
Grüner Spargel, ganz (600 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	20 - 30	Bleibt schön grün, wenn er vor dem Vakuumieren blanchiert wird. Mit Butter, Salz, wenig Zucker und Pfeffer vakuumieren.
Karotten, in Scheiben 0,5 cm (600 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	90	70 - 80	Mit Orangensaft, Curry und Butter vakuumieren.
Kartoffeln, geschält, geviertelt (800 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	95	35 - 45	Mit Butter und Salz vakuumieren. Gut zum Weiterverarbeiten z.B. für Salat.
Kirschtomaten, ganz oder halbiert (500 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	58	25 - 35	Rote und gelbe Kirschtomaten mischen. Mit Olivenöl, Salz und Zucker vakuumieren.
Kürbis, in 2 x 2 cm großen Würfeln (600 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	90	25 - 35	Garzeit kann je nach Kürbisart variieren.
Zucchini, in Scheiben 1 cm (600 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	25 - 30	Mit Olivenöl, Salz und Thymian vakuumieren.
Zuckerschoten, ganz (500 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	5 - 10	Mit Butter und Salz vakuumieren.
Dessert					
Ananas, in Scheiben 1,5 cm (400 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	70 - 80	Mit Butter, Honig und Vanille vakuumieren.
Äpfel, geschält, in Scheiben 0,5 cm (2 - 4 Stück)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	15 - 25	Mit Karamellsauce vakuumieren. Garzeit kann je nach Apfelsorte variieren.
Bananen, ganz (2 - 4 Stück)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	65	20 - 25	Mit Butter, Honig und Vanilleschote vakuumieren.
Birne, geschält, in Spalten (2 - 4 Stück)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	25 - 35	Mit Honig oder Zucker süßen.
Kumquats, halbiert (12 - 16 Stück)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	75 - 80	Heiß abwaschen, halbieren und entkernen. Mit Butter, Vanilleschote, Honig und Aprikosenmarmelade vakuumieren.
Vanillesauce (0,5 l)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	80	15 - 25	0,5 l Milch, 1 Ei, 3 Eigelb, 80 g Zucker, Mark einer Vanilleschote verrühren und vakuumieren.

Auftauen

Die Dampffunktion Auftauen ist zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst und Gemüse geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen. Nehmen Sie zum Auftauen das gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung. Legen Sie tiefgefrorenes Obst und Gemüse in den gelochten Dampfbehälter und schieben Sie den ungelochten Dampfbehälter darunter ein. So bleibt das Lebensmittel nicht im Auftauwasser und abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Für Tiefgefrorenes, bei dem Flüssigkeit in der Speise behalten werden soll, z. B. Tiefkühl-Rahmspinat, verwenden Sie den ungelochten Dampfbehälter oder ein Geschirr auf dem Rost.

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Tipp: Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf, als im Block gefrorene.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Beerenobst	0,5 kg	gelocht + ungelocht	3 1	50 - 55	15 - 20
Gemüse	0,5 kg	gelocht + ungelocht	3 1	40 - 50	15 - 50

Teig gehen lassen

Mit der Heizart Teig gehen lassen 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

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 Dampfbehälter füllen und in Höhe 3 einschieben. Zum Auffangen des Saftes den ungelochten Dampfbehälter 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 Dampfbehälter 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	6 - 10
Blumenkohl	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	5 - 8
Bohnen	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	6 - 10
Erbsen	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	5 - 12
Karotten	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Mischgemüse	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	6 - 10
Rosenkohl	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	5 - 10

* etwas Flüssigkeit zugeben

Prüfgerichte

Prüfgerichte nach Norm EN 60350-1.

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Brokkoli (Dampfverteilung)	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	7 - 9
Brokkoli (Dampfnachschub)	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	7 - 9
Erbsen* (Maximale Beladung)	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	5 - 12

* 2,0 kg Erbsen gleichmäßig im Behälter verteilen.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001421271

981203