



HB34D553.

Dampfbackofen

SIEMENS

Wichtige Sicherheitshinweise 4
 Ursachen für Schäden5
Ihr neues Gerät 6
 Bedienfeld6
 Betriebsarten.....6
 Automatische Kalibrierung7
Ihr Zubehör 7
 Zubehör7
 Zubehör einschieben7
 Garraum.....7
 Sonderzubehör.....8
Vor dem ersten Benutzen 8
 Uhrzeit einstellen.....8
 Wasserhärtebereich einstellen8
 Erste Inbetriebnahme.....8
 Zubehör vorreinigen8
Gerät bedienen 9
 Wassertank füllen.....9
 Gerät einschalten.....9
 Gerät ausschalten..... 10
 Nach jedem Betrieb 10
Zeitfunktionen..... 10
 Wecker einstellen..... 10
 Dauer einstellen 10
 Endezeit verschieben 11
 Uhrzeit einstellen..... 11
Programmautomatik 12
 Programm einstellen 12
 Hinweise zu den Programmen 12
 Programmtabelle..... 13
Kindersicherung..... 14
 Kindersicherung aktivieren..... 14
 Kindersicherung deaktivieren 14
Grundeinstellungen 15
Automatische Sicherheitsabschaltung 15
Pflege und Reinigung 16
 Reinigungsmittel..... 16
 Reinigungshilfe 17
 Entkalken 17
 Gerätetür aus- und einhängen..... 18
 Türscheiben reinigen..... 19
 Gestelle reinigen 19
Eine Störung, was tun?..... 20
 Garraumlampe wechseln 21
 Türdichtung austauschen 21
Kundendienst..... 22
 E-Nummer und FD-Nummer 22
Umweltschutz 22
 Umweltgerecht entsorgen 22
 Tipps zum Energiesparen 22

Tabellen und Tipps 23
 Dämpfen 23
 Heißluft 23
 Heißluft + Dämpfen 23
 Gemüse 23
 Beilagen und Hülsenfrüchte 24
 Geflügel und Fleisch 24
 Fisch 26
 Aufläufe, Suppeneinlagen... 26
 Desserts, Kompott 27
 Kuchen und Gebäck 27
 Speisen regenerieren 29
 Auftauen..... 29
 Teig gehen lassen 29
 Entsaften 30
 Einkochen..... 30
 Tiefkühlprodukte..... 30
Prüfgerichte 31
 Backen 31
 Dämpfen 31

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

*) Nur für Deutschland gültig.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

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

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

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.
- Alkoholämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Während des Betriebs kann heißer Dampf austreten. Die Lüftungsöffnungen nicht berühren. Kinder fernhalten.

Verbrühungsgefahr!

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

Verletzungsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die 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!

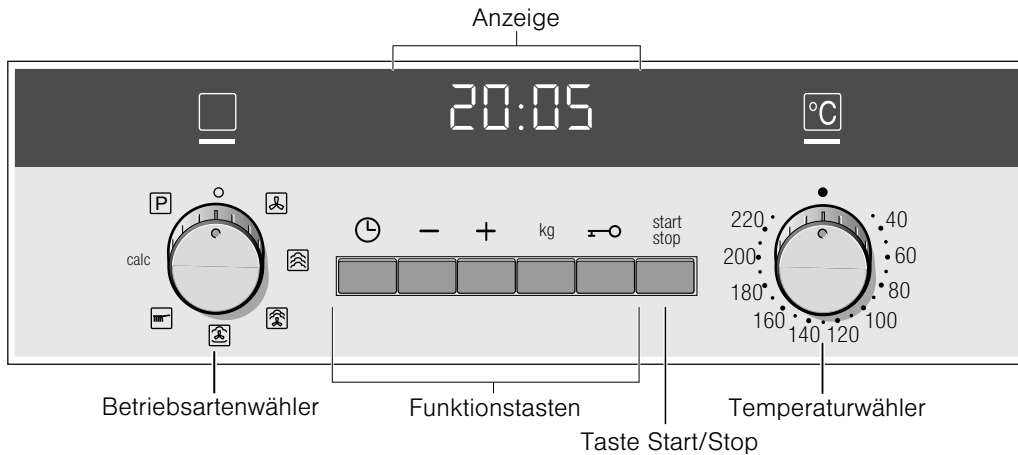
- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Alufolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- 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.
- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Sie können zu Korrosion im Garraum führen.
- Obstsaft kann Flecken im Garraum hinterlassen. Entfernen Sie Obstsaft immer sofort und wischen Sie mit einem feuchten und trockenen Tuch nach.
- Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten und ggf. austauschen.
- Nichts auf die offene Gerätetür stellen. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- 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.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Heizarten
- die automatische Kalibrierung

Bedienfeld



Bedienelement		Verwendung
Betriebsartenwähler	<input type="checkbox"/>	Betriebsart wählen
Funktionstasten		Kurz drücken: Zeitfunktion wählen (siehe Kapitel: Zeitfunktionen) Lang drücken bei ausgeschaltetem Gerät: Grundeinstellungen wählen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen)
	- +	Werte für Uhrzeit, Dauer, Gewicht etc. ändern
	kg	Gewicht des Garguts für ein Programm wählen (siehe Kapitel: Programmautomatik)
		Kindersicherung ein- und ausschalten (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Taste Start/Stop		Kurz drücken: Garbetrieb starten und unterbrechen (Pause) Lang drücken: Garbetrieb beenden
Temperaturwähler		Temperatur einstellen (siehe Kapitel: Gerät einschalten)

Versenkbare Bedienknöpfe

Die Betriebsarten- und Temperaturwähler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den jeweiligen Bedienknopf.

Betriebsarten

Mit dem Betriebsartenwähler können Sie unterschiedliche Anwendungen für Ihr Gerät einstellen.

Betriebsart		Anwendung	
	Heißluft	30 - 230 °C	Für feuchte Kuchen, Biskuit, Schmorbraten. Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum
	Dämpfen	35 - 100 °C	Für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren. Zum Gehenlassen von Teig (bei 35 °C). Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben
	Heißluft + Dämpfen	120 - 230 °C	Für Fleisch, Aufläufe und Gebäck. Heißluft und Dampf werden dabei kombiniert
	Regenerieren	100 - 180 °C	Für Tellergerichte und Backwaren. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus
	Reinigen		Erleichtert das Reinigen des Garraums (siehe Kapitel: Reinigungshilfe)
calc	Entkalken		Zum Entkalken des Wassersystems und der Verdampferschale (siehe Kapitel: Entkalken)
P	Programmautomatik		Programm wählen (siehe Kapitel: Programmautomatik)

Automatische Kalibrierung

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

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

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

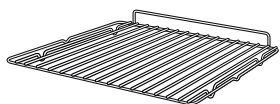
Ihr Zubehör

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

Zubehör

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

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



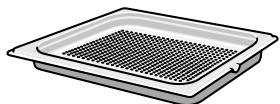
Rost
für Geschirr, Kuchen und Auflaufformen und für Braten



Garbehälter, gelocht, GN 1/3, 40 mm tief
zum Dämpfen von Gemüse, zum Entsaften von Beeren und zum Auftauen



Garbehälter, ungelocht, GN 1/3, 40 mm tief
zum Garen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide



Garbehälter, gelocht, GN 2/3, 40 mm tief
zum Dämpfen von ganzem Fisch oder größeren Mengen Gemüse, zum Entsaften von Beeren usw.



Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 28 mm tief (Backblech)
zum Backen von Blechkuchen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen

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

Hinweis: Die Garbehälter können sich während und nach dem Garbetrieb verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt oder Tiefgefrorenes wie Pizza auf das Zubehör gegeben wurde. Wenn es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Zubehör einschieben

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

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

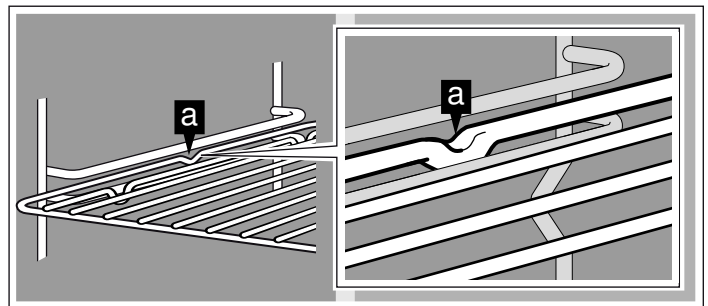
- dass die Rastnase (a) nach unten zeigt
- dass der Sicherheitsbügel des Rostes hinten und oben ist.

Nach einem Umzug

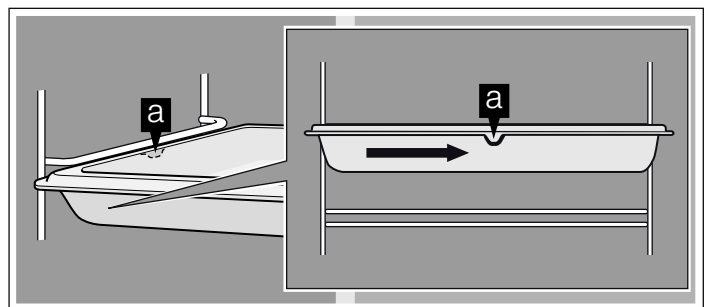
Damit sich das Gerät wieder automatisch an den neuen Aufstellort anpasst, stellen Sie das Gerät zurück auf die Werkseinstellungen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen) und wiederholen Sie die erste Inbetriebnahme (siehe Kapitel: Erste Inbetriebnahme).

Nach einem Stromausfall

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

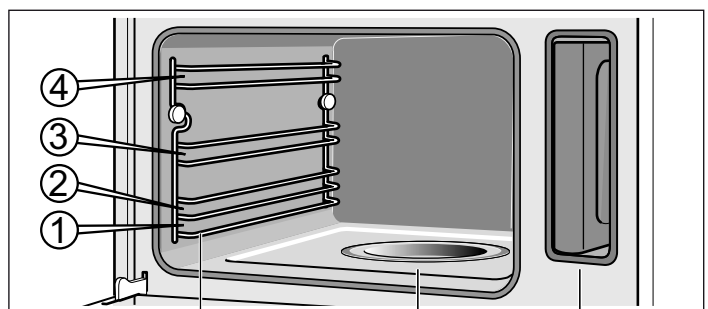


Achten Sie beim Einschieben des Garbehälters darauf, dass die Rastnase (a) nach unten zeigt.



Garraum

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



Gestelle für das Zubehör

Verdampferschale

Tankschacht mit Wassertank

Achtung!

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

Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 40 mm tief	HZ36D543
Garbehälter, gelocht, GN 2/3, 40 mm tief	HZ36D543G
Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 28 mm tief (Backblech)	HZ36D542
Garbehälter, ungelocht, GN 1/3, 40 mm tief	HZ36D513
Garbehälter, gelocht, GN 1/3, 40 mm tief	HZ36D513G


Zubehör	Bestellnr.
Porzellanbehälter, ungelocht, GN 2/3	HZ36D533P
Porzellanbehälter, ungelocht, GN 1/3	HZ36D513P
Rost	HZ36DR4
Bratenset	HZ36DB4
Fettfilter	HZ36DF
Reinigungsschwamm	623 653
Entkalker	311 138
Microfasertuch mit Wabenstruktur	460 770


Vor dem ersten Benutzen

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

- die Uhrzeit einstellen
- den Wasserhärtebereich einstellen
- die erste Inbetriebnahme starten
- das Zubehör vorreinigen

Uhrzeit einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss leuchtet in der Anzeige das Symbol  und **0:00**. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste  drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit **12:00**.

2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Wasserhärtebereich einstellen

Entkalken Sie Ihr Gerät in regelmäßigen Abständen. Nur so können Sie Schäden vermeiden.



Ihr Gerät zeigt automatisch an, wenn es entkalkt werden muss. Es ist auf Wasserhärtebereich "mittel" voreingestellt. Ändern Sie den Wert, wenn Ihr Wasser weicher oder härter ist.

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

Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.


Nur wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, entfällt das Entkalken. Ändern Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich auf "enthärtet".

Den Wasserhärtebereich können Sie in den Grundeinstellungen ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.


1. Ggf. Betriebsartenwähler auf **0** drehen, um das Gerät auszuschalten.
2. Taste  gedrückt halten, bis **0 2** in der Anzeige erscheint.
3. Taste  so oft drücken, bis **5 2** erscheint (Wasserhärtebereich "mittel").



4. Taste **+** oder **-** drücken, um den Wasserhärtebereich zu ändern.
Mögliche Werte:

0 0	enthärtet	-
0 1	weich	I
0 2	mittel	II
0 3	hart	III
0 4	sehr hart	IV

5. Taste  gedrückt halten, um die Grundeinstellungen zu verlassen.
Die Änderung ist gespeichert.

Erste Inbetriebnahme

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

1. Wassertank füllen und einschieben (siehe Kapitel: Wassertank füllen).
Befeuchten Sie vor dem ersten Benutzen die Dichtung im Tankdeckel mit etwas Wasser.
2. Betriebsartenwähler auf Dämpfen  drehen.
3. Temperaturwähler auf 100 °C drehen.
4. Taste  drücken.
Das Gerät heizt auf 100 °C auf. Die Dauer von 20 Minuten beginnt erst abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür.
Der Garbetrieb wird automatisch beendet und ein Signal ertönt.
5. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf **0** drehen, um das Gerät auszuschalten.
Lassen Sie die Gerätetür einen Spalt breit geöffnet, bis das Gerät abgekühlt ist.

Zubehör vorreinigen

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

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Wassertank füllen

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

Achtung!

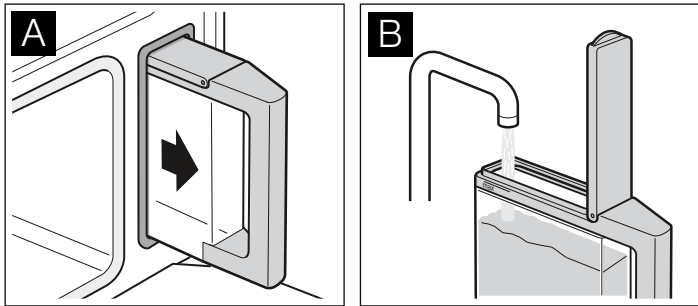
Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

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

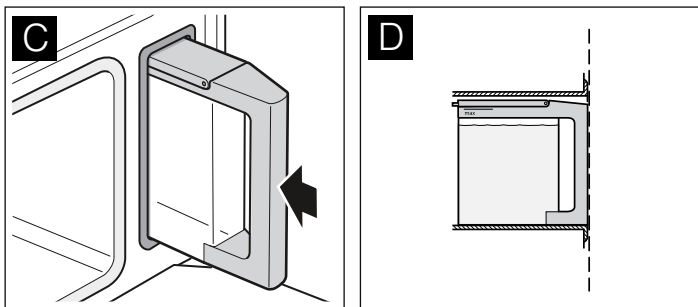
Informationen zu Ihrem Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserwerk. Die Wasserhärte können Sie mit den beiliegenden Teststreifen prüfen.

Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb:

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



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



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

Gerät einschalten

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür und bei der Entnahme der Garbehälter können heiße Flüssigkeiten durch Verziehen der Garbehälter herausspritzen. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Garbehälter vorsichtig entnehmen. Kinder fernhalten.

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



1. Betriebsartenwähler auf die gewünschte Betriebsart drehen.
2. Temperaturwähler drehen, um die Temperatur einzustellen.

Betriebsart	Temperaturbereich	Vorschlagsdauer
Heißluft	30 - 230 °C	-
Dämpfen	35 - 100 °C	20 Min
Heißluft + Dämpfen	120 - 230 °C	30 Min
Regenerieren	100 - 180 °C	10 Min

Bei Betriebsarten mit Dampf müssen Sie nun eine Dauer einstellen (siehe auch Kapitel: Zeitfunktionen). In der Anzeige erscheint dann eine Vorschlagsdauer.

3. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
4. Taste **start/stop** drücken.
Das Gerät heizt.
Das Symbol leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist und bei jedem Nachheizen.
Bei der Betriebsart Dämpfen läuft die Dauer erst nach der Aufheizzeit ab.

Wenn der Garbetrieb nicht startet, aber ein Signal ertönt, haben Sie eine Temperatur außerhalb des möglichen Temperaturbereichs eingestellt. Beachten Sie den Temperaturbereich der Betriebsart.

Temperatur ändern

Sie können jederzeit die Temperatur ändern. Drehen Sie dazu am Temperaturwähler.

Wenn Sie eine Temperatur einstellen, die außerhalb des möglichen Temperaturbereichs liegt, wird der Garbetrieb unterbrochen (Pause).

Pause

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

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

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

Anzeige

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal und das Symbol (Wassertank füllen) erscheint. Der Garbetrieb wird unterbrochen.

1. Gerätetür vorsichtig öffnen.
Es entweicht heißer Dampf!
2. Wassertank entnehmen, bis zur Markierung "max" füllen und wieder einschieben.
3. Taste **start/stop** drücken.

Gerät ausschalten

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

Taste **start stop** lang drücken, um den Garbetrieb zu beenden. Wenn Sie eine Dauer eingestellt haben, wird der Garbetrieb automatisch beendet. Ein Signal ertönt. Taste **⌚** drücken, um das Signal zu beenden.

Betriebsarten- und Temperaturwähler auf 0 zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten.

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Nach jedem Betrieb

Wassertank leeren

1. Gerätetür vorsichtig öffnen.
Es entweicht heißer Dampf!
2. Wassertank entnehmen und leeren.
3. Dichtung im Tankdeckel und den Tankschacht im Gerät gut abtrocknen.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste **⌚** rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen.

Solange Sie einstellen können, leuchten alle Zeitsymbole. Der Pfeil **▶** zeigt Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden.

Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste **+** oder **-** ändern, wenn vor dem Zeitsymbol der Pfeil **▶** steht.

Zeitfunktion abfragen

Taste **⌚** so oft drücken, bis der Pfeil **▶** vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Wecker einstellen

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Garbetrieb. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

1. Taste **⌚** drücken.
In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil **▶** steht vor **⌚**.
2. Mit Taste **+** oder **-** die Weckerzeit einstellen.
Vorschlagswert Taste **+** = 10 Minuten
Vorschlagswert Taste **-** = 5 Minuten
Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. Das Symbol **▶⌚** für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

Weckerzeit ändern

Mit Taste **+** oder **-** die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Nach Ablauf der Weckerzeit

Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint **0:00**. Mit Taste **⌚** den Wecker ausschalten.

Weckerzeit löschen

Mit Taste **-** die Weckerzeit zurück auf **0:00** stellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Achtung!

Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.

Garraum trocknen

⚠ Verbrühungsgefahr!

Das Wasser in der Verdampferschale kann heiß sein. Lassen Sie es vor dem Auswischen abkühlen.

1. Gerätetür einen Spalt breit geöffnet lassen, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Den abgekühlten Garraum und die Verdampferschale mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
3. Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist entfernen. Eingebraunte Reste lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
4. Möbel oder Griffe trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

Dauer einstellen

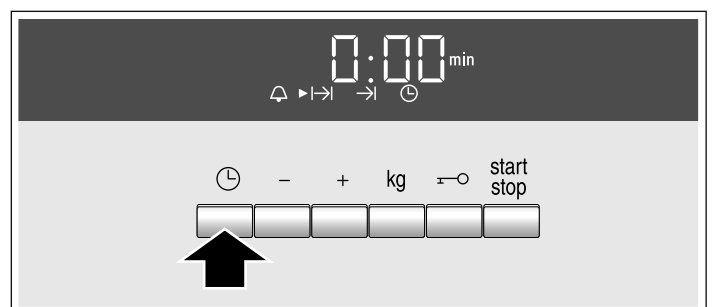
Wenn Sie die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht einstellen, wird der Garbetrieb automatisch nach dieser Zeit beendet. Das Gerät heizt nicht mehr.

Bei Betriebsarten mit Dampf müssen Sie immer eine Dauer einstellen.

Beispiel im Bild:
Dauer 45 Minuten.

Voraussetzung:
Eine Betriebsart und Temperatur sind eingestellt.

1. Taste **⌚** so oft drücken, bis der Pfeil **▶** vor der Dauer **⌚** steht.



Die Zeitsymbole leuchten. In der Anzeige erscheint **0:00**.

2. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
Vorschlagswert Taste **+** = 30 Minuten
Vorschlagswert Taste **-** = 10 Minuten



3. Taste ^{start}/_{stop} drücken.

Das Gerät heizt. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab. Das Symbol ►|→ leuchtet.

Bei der Betriebsart Dämpfen ☁ läuft die Dauer erst nach der Aufheizzeit ab.

Dauer ändern

Mit Taste + oder - die Dauer ändern. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ☹.

Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät heizt nicht mehr. Taste ☹ drücken, um das Signal zu beenden. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf 0 zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten. Gerätetür vorsichtig öffnen. Es entweicht heißer Dampf.

Dauer löschen

Mit Taste - die Dauer auf 0:00 zurückstellen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ☹. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Endezeit verschieben

Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Das Gerät startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig. Sie können z.B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

Bei einigen Programmen ist das Verschieben der Endezeit nicht möglich.

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

Beispiel im Bild:

Es ist 10:30 Uhr, das Gericht dauert 45 Minuten, soll aber erst um 12:30 Uhr fertig sein.

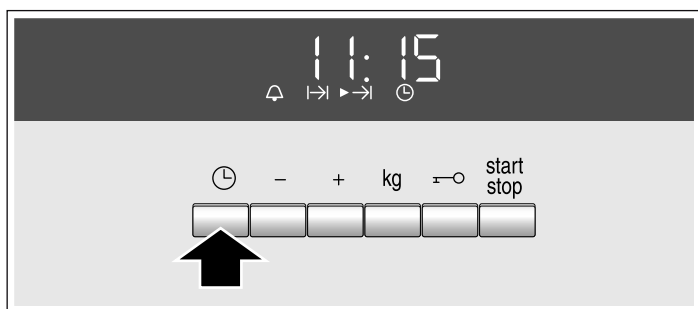
Voraussetzung:

Eine Betriebsart und Temperatur sind eingestellt.

1. Taste ☹ so oft drücken, bis der Pfeil vor der Dauer ►|→ steht.

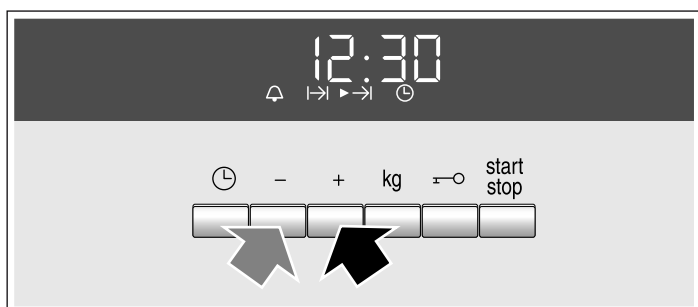
2. Mit Taste + oder - die Dauer einstellen.

3. Taste ☹ drücken.



Der Pfeil ► steht vor →| (Endezeit). Es erscheint die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist.

4. Mit Taste + die Endezeit auf später verschieben.



5. Taste ^{start}/_{stop} drücken.

Das Gerät schaltet in Warteposition. In der Anzeige wird die Endezeit ►→| angezeigt. Der Garbetrieb startet zum richtigen Zeitpunkt. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Endezeit ändern

Mit Taste + oder - die Endezeit ändern. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ☹ so oft, bis der Pfeil vor der Endezeit ►→| steht.

Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Ändern Sie die Endezeit nicht, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät heizt nicht mehr. Taste ☹ drücken, um das Signal zu beenden. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf 0 zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten. Gerätetür vorsichtig öffnen. Es entweicht heißer Dampf.

Endezeit löschen

Mit Taste - die Endezeit auf die aktuelle Uhrzeit zurückstellen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ☹ so oft, bis der Pfeil vor der Endezeit ►→| steht. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die eingestellte Dauer läuft sofort ab.

Uhrzeit einstellen

Beispiel:

Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste ☹ so oft drücken, bis der Pfeil vor der Uhrzeit ►☹ steht.

2. Mit Taste + oder - die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall leuchtet in der Anzeige das Symbol ☹ und 0:00. Taste ☹ drücken. Mit Taste + oder - die Uhrzeit einstellen. Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. So ist sie nur sichtbar, wenn das Gerät in Betrieb ist (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

Programmautomatik

Sie können mit 40 verschiedenen Programmen ganz einfach Speisen zubereiten.

In diesem Kapitel lesen Sie

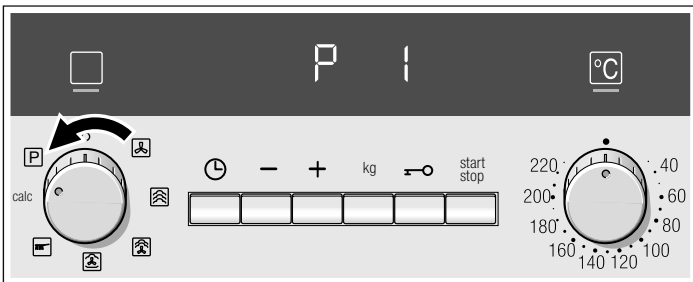
- wie Sie ein Programm aus der Programmautomatik einstellen
- Hinweise und Tipps zu den Programmen
- welche Programme Sie einstellen können

Programm einstellen

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

1. Betriebsartenwähler auf **P** drehen.

Im Anzeigefeld erscheint das erste Programm **P 1**.



2. Mit Taste **+** oder **-** das Programm einstellen.

3. Taste **kg** drücken.

In der Anzeige erscheint ein Vorschlagsgewicht.

Für einige Programme müssen Sie kein Gewicht eingeben. In diesem Fall erscheint **0.00** kg.



4. Mit Taste **+** oder **-** das Gewicht des Garguts eingeben.

5. Taste **start stop** drücken.

Die Dauer des Programms läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Endezeit verschieben

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

Programm abbrechen

Taste **start stop** lang drücken und Betriebsartenwähler auf **0** zurückdrehen.

Programmende

Ein Signal ertönt. Der Garbetrieb wird beendet. Betriebsartenwähler auf **0** zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten.

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

Hinweise zu den Programmen

Alle Programme sind für das Garen auf einer Ebene ausgerichtet.

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

Geschirr

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

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

Menge/Gewicht

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

Die Programmautomatik benötigt das Gewicht der Speise. Geben Sie bei einzelnen Stücken immer das größte Stückgewicht an. Das Gesamtgewicht muss innerhalb des vorgegebenen Gewichtsbereiches liegen.

Garzeit

Nach Programmstart wird die Garzeit angezeigt. Sie kann sich während der ersten 10 Minuten ändern, da die Aufheizzeit u.a. von der Temperatur des Garguts und des Wassers abhängt.

Gemüse zubereiten **P1 - P8**

Würzen Sie das Gemüse erst nach dem Garen.

Reis zubereiten **P9 - P10**

Wiegen Sie den Reis ab und geben Sie im Verhältnis 1:1,5 Wasser hinzu. Geben Sie das Gewicht ohne Flüssigkeit an. Rühren Sie den Reis nach dem Garen um. So wird das restliche Wasser schnell aufgesogen.

Geflügel garen **P11 - P13**

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

Roastbeef sanftgaren **P15**

Verwenden Sie für Roastbeef am besten hohes Roastbeef. Fleisch vorher kräftig anbraten.

Lammkeule sanftgaren **P19**

Fleisch vorher kräftig anbraten.

Fisch dämpfen **P21 - P22**

Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Garbehälter ein.

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

Hefezopf backen **P24**

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

Milchreis zubereiten **P25**

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 zubereiten **P26**

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

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

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

Brot backen P 27 - P 28

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

Brötchen backen P 29

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

Auftauen P 35 - P 37

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

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

Alle Auftauprogramme beziehen sich auf rohe Lebensmittel.

Wenn nötig, die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Gerät nehmen.

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

⚠ Gesundheitsrisiko!

Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln müssen Sie unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Sie darf nie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Keime könnten übertragen werden. Betreiben Sie den Dampfbackofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit Heißluft bei 180 °C.

Fischfilet auftauen (P 35): Legen Sie die Fischfilets nie übereinander.

Ganzes Geflügel auftauen (P 36): Entfernen Sie vor dem Auftauen die Verpackung. Lassen Sie das Geflügel nach dem Auftauen noch stehen. Bei großem Geflügel (z.B. Babypute) können Sie nach ca. 30 Minuten Standzeit die Innereien entnehmen.

Fläschchen desinfizieren P 38

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

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

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

Einkochen P 39

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

Kürbis vor dem Einkochen blanchieren.

Das Programm ist auf 1 Liter-Gläser ausgelegt.

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

Eier garen P 40

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

Programmtabelle

In diesem Kapitel finden Sie alle Programme Ihres Dampfbackofens. Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen.

Programm	Anmerkungen	Zubehör	Höhe
<i>P 1*</i> Blumenkohlröschen dämpfen	gleichgroße Röschen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<i>P 2*</i> Brokkoliröschen dämpfen	gleichgroße Röschen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<i>P 3*</i> Grüne Bohnen dämpfen	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<i>P 4*</i> Karotten in Scheiben dämpfen	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<i>P 5*</i> Weißer Spargel dämpfen	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<i>P 6</i> Gefrorenes Mischgemüse dämpfen	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<i>P 7*</i> Salzkartoffeln	mittelgroß, geviertelt, Stückgewicht 30 - 40 g	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<i>P 8*</i> Pellkartoffeln	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<i>P 9</i> Langkornreis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
<i>P 10</i> Basmatireis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
<i>P 11</i> Frisches Hähnchen	Gesamtgewicht 0,7 - 1,5 kg	Rost + Backblech	2
<i>P 12</i> Frische Hähnchenteile	Einzelgewicht 0,04 - 0,35 kg	Rost + Backblech	2
<i>P 13</i> Frische Hähnchenbrust dämpfen	Gesamtgewicht 0,2 - 1,5 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<i>P 14*</i> Frischer Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Backblech	2
<i>P 15</i> Frisches Roastbeef sanftgaren (medium)	Gesamtgewicht 1 - 2 kg	Backblech	2
<i>P 16*</i> Frischer, magerer Kalbsbraten	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
<i>P 17*</i> Gefüllte Kalbsbrust	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
<i>P 18*</i> Frischer Schweinebraten (Nacken) ohne Knochen	0,8 - 2 kg	Rost + Backblech	2

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben



Programm	Anmerkungen	Zubehör	Höhe	
P19	Frische Lammkeule ohne Knochen sanftgaren (medium)	1 - 2 kg	Backblech	2
P20	Hackbraten aus frischem Hackfleisch	Gesamtgewicht 0,5 - 2 kg	Backblech	2
P21	Frischer Fisch im Ganzen dämpfen	0,3 - 2 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
P22	Frisches Fischfilet dämpfen	max. 2,5 cm dick	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
P23	Miesmuscheln	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
P24	Hefezopf	0,6 - 1,8 kg	Backblech + Backpapier	2
P25	Milchreis	-	Backblech	2
P26	Joghurt in Gläsern	-	Gläser + gelochter Garbehälter	2
P27*	Mischbrot backen	0,6 - 2 kg	Backblech + Backpapier	2
P28*	Roggenbrot backen	0,6 - 2 kg	Backblech + Backpapier	2
P29*	Frische Brötchen backen	Einzelgewicht 0,05 - 0,1 kg	Backblech + Backpapier	2
P30*	1 Portion regenerieren	-	Rost	2
P31*	Gegarte Beilagen regenerieren	-	Backblech	2
P32*	Gegartes Gemüse regenerieren	-	Backblech	2
P33*	Gebackene Pizza (dünner Boden) regenerieren	-	Rost + Backblech	3
P34*	Gebackene Pizza (dicker Boden) regenerieren	-	Rost + Backblech	3
P35	Fischfilet auftauen	max. 2,5 cm dick	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
P36	Geflügel im Ganzen auftauen	max. 1,5 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
P37	Beerenobst auftauen	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
P38*	Fläschchen desinfizieren	-	gelochter Garbehälter	2
P39	Einkochen	in 1 Liter-Gläser	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
P40*	Weichgekochte Eier	Eier Größe M max. 1 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben


Kindersicherung

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



Kindersicherung aktivieren

Taste  ca. 4 Sekunden gedrückt halten, bis das Symbol  erscheint.

Das Bedienfeld ist gesperrt.

Sie können trotz aktiver Kindersicherung das Gerät ausschalten, das Signal mit Taste  beenden, den Garbetrieb mit Taste Stop anhalten und den Wecker einstellen.

Kindersicherung deaktivieren

Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt. Sie können wieder einstellen.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die werkseitig voreingestellt sind. Sie können jedoch diese Grundeinstellungen nach Bedarf ändern.

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

1. Ggf. Betriebsartenwähler auf 0 drehen, um das Gerät auszu-schalten.
2. Taste \ominus gedrückt halten, bis $c0 2$ in der Anzeige erscheint.

3. Taste \ominus so oft drücken, bis die gewünschte Grundeinstellung erscheint.
4. Taste $-$ oder $+$ drücken, um die Grundeinstellung zu ändern.
5. Taste \ominus gedrückt halten, um die Grundeinstellungen zu verlassen.
Die Änderung ist gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Grundeinstellung	Funktion	Mögliche Einstellungen
$c0 2$	Display-Helligkeit	$c0 1$ = dunkel $c0 2$ = mittel $c0 3$ = hell
$c1 2$	Signalton Dauer: Länge des Signaltons bei Betriebsende einstellen	$c1 1$ = kurz (10 Sekunden) $c1 2$ = mittel (2 Minuten) $c1 3$ = lang (5 Minuten)
$c2 1$	Uhr bei ausgeschaltetem Gerät anzeigen	$c2 0$ = aus $c2 1$ = ein
$c3 1$	Weiter nach Tür schließen. Erneutes Starten nach dem Öffnen der Gerätetür entfällt	$c3 0$ = aus $c3 1$ = ein
$c4 2$	Zeit bis zum automatischen Speichern von Änderungen	$c4 1$ = kurz (2 Sekunden) $c4 2$ = mittel (5 Sekunden) $c4 3$ = lang (10 Sekunden)
$c5 2$	Wasserhärtebereich für Entkalkungsanzeige einstellen	$c5 0$ = enthärtet $c5 1$ = weich (I) $c5 2$ = mittel (II) $c5 3$ = hart (III) $c5 4$ = sehr hart (IV)
$c6 0$	Aufheizsignal Dämpfen	$c6 0$ = aus $c6 1$ = ein
$c7 0$	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen: <ul style="list-style-type: none"> ■ alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht ■ Automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt 	$c7 0$ = nicht zurücksetzen $c7 1$ = zurücksetzen

Automatische Sicherheitsabschaltung

Wenn Sie die Einstellungen an Ihrem Gerät mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die automatische Sicherheitsabschaltung aktiv. In der Anzeige erscheint **FS**.

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

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

Achtung!

Oberflächenschäden: Verwenden Sie

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

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

Reinigungsmittel

Gerät außen (mit Alufrost)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mildes Fenster-Reinigungsmittel – mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Alufrost wischen
Gerät außen (mit Edelstahlfront)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich
Garraum innen mit Verdampferschale	Heiße Spüllauge oder Essigwasser – den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden. Achtung! Der Garraum kann rosten: Keine Stahl- oder Scheuerschwämme benutzen. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie ausschließlich das vom Kundendienst empfohlene Backofen-Grillreiniger-Gel (Bestellnr. 463 582, auch online im eShop erhältlich). Beachten Sie die Angaben des Herstellers. Andere Backofenreiniger können Schäden am Gerät verursachen. Garraumlampe und Dichtungen an Tür, Lampe und Verdampferschale dürfen nicht mit dem Gel in Kontakt kommen. Maximal 12 Stunden einwirken lassen und Gerät in dieser Zeit nicht einschalten. Anschließend Garraum gründlich mit Wasser (z.B. mit einer Sprühflasche) ausspülen, um alle Reste des Gels zu entfernen
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.

Achtung!

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

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

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

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

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme.

Microfasertuch

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

Bratenset

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

Reinigungshilfe

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

Die Reinigungshilfe besteht aus:

- Reinigen (ca. 30 Minuten), leeren Sie anschließend die Verdampferschale und wischen Sie das Gerät aus
- 1. Spülen (20 Sekunden), leeren Sie anschließend die Verdampferschale
- 2. Spülen (20 Sekunden), entfernen Sie anschließend das Restwasser



Es müssen alle drei Schritte vollständig abgelaufen sein. Erst nach dem 2. Spülen ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Vorbereitung



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

Geben Sie einen Tropfen Spülmittel in die Verdampferschale am Garraumboden.

Reinigungshilfe starten

1. Betriebsartenwähler auf Reinigungshilfe  drehen.
2. Wassertank bis zur Markierung "max" mit Wasser füllen und einschieben.
3. Taste  drücken.
Die Reinigungshilfe läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.

Verdampferschale leeren und Gerät auswischen



Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Das Symbol  (Verdampferschale leeren) und  0:40 min erscheinen.

1. Gerätetür öffnen.
2. Gestelle aus dem Garraum nehmen und reinigen (siehe Kapitel: Gestelle reinigen).
3. Angelösten Schmutz im Garraum und in der Verdampferschale mit einer weichen Spülbürste und dem Reinigungsschwamm auswischen.
4. Wassertank ggf. mit Wasser füllen und wieder einschieben.
5. Gerätetür schließen.

1. Spülen

Taste  drücken.
Das Gerät spült.

Verdampferschale leeren



Nach 20 Sekunden erscheinen  (Verdampferschale leeren) und  0:20 min.


1. Gerätetür öffnen.
2. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.
3. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
4. Gerätetür schließen.

2. Spülen

Taste  drücken.
Das Gerät spült.

Restwasser entfernen



Nach 20 Sekunden erscheint in der Anzeige  (Verdampferschale leeren) und  0:00.

1. Gerätetür öffnen.
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Betriebsartenwähler auf  zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten.

Die Reinigungshilfe ist beendet.

Reinigungshilfe abbrechen

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

1. Taste  lang drücken, um die Reinigungshilfe abzubrechen.
In der Anzeige erscheint  0:40 min.
Damit kein Spülmittel im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.

2. Taste  drücken.

Das Symbol  (Verdampferschale leeren) erscheint.

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

Entkalken

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

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

Das Entkalken besteht aus:

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

Es müssen alle drei Schritte vollständig abgelaufen sein. Erst nach dem 2. Spülen ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Entkalker

Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den vom Kundendienst empfohlenen flüssigen Entkalker (Bestellnr. 311 138, auch online im eShop erhältlich). Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.

Beachten Sie die Herstellerangaben des Reinigungsmittels.


1. 300 ml Wasser und 60 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Wassertank leeren und mit der Entkalkerlösung füllen.

Achtung!



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

Entkalken starten

Der Garraum muss vollständig abgekühlt sein.

1. Betriebsartenwähler auf Entkalken **calc** drehen.
2. Wassertank mit Entkalkerlösung einschieben und Gerätetür schließen.
3. Taste  drücken.
Das Entkalken läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.

Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Das Symbol  (Wassertank füllen) und  0:40 min erscheinen.


1. Gerätetür öffnen.
2. Wassertank gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.

Das Symbol  (Verdampferschale leeren) erscheint.



3. Die Entkalkerlösung mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.

4. Gerätetür schließen.

1. Spülen


Taste  drücken.
Das Gerät spült.

Verdampferschale leeren


Nach 20 Sekunden erscheinen  (Verdampferschale leeren) und  0:20 min.


1. Gerätetür öffnen.
2. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.
3. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
4. Gerätetür schließen.

2. Spülen

Taste  drücken.
Das Gerät spült.



Restwasser entfernen



Nach 20 Sekunden erscheinen  (Verdampferschale leeren) und  0:00.

1. Gerätetür öffnen.
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Betriebsartenwähler auf  zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten.
Das Entkalken ist beendet.

Entkalken abbrechen


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

1. Taste  lang drücken, um das Entkalken abzubrechen.
In der Anzeige erscheint  0:40 min.
Damit keine Entkalkerlösung im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.

2. Taste  drücken.
Das Symbol  (Wassertank füllen) erscheint.

Gehen Sie nun wie im Abschnitt "Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen" vor.

Nur Verdampferschale entkalken

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

Einziger Unterschied:

1. 100 ml Wasser und 20 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Verdampferschale komplett mit Entkalkerlösung füllen.

3. Wassertank nur mit Wasser füllen.

4. Betriebsart Entkalken  wie beschrieben starten.

Sie können die Verdampferschale auch manuell entkalken.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Verletzungsgefahr!

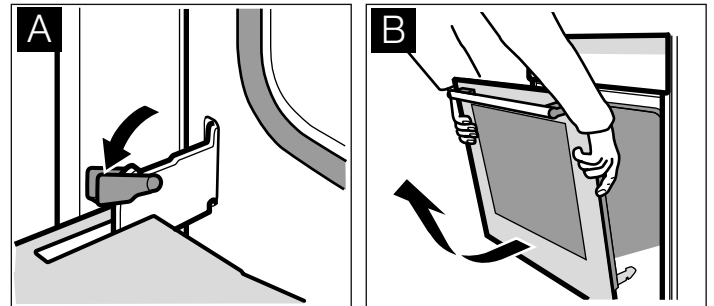
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

Verletzungsgefahr!

Hat sich die Gerätetür einseitig ausgehängt, greifen Sie nicht ins Scharnier. Das Scharnier kann mit großer Kraft zurückklappen. Rufen Sie den Kundendienst.

Gerätetür aushängen

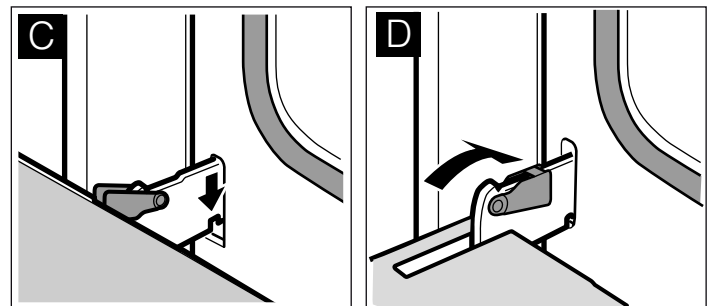
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen (Bild A).
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.
3. Gerätetür so weit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren.
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



Gerätetür einhängen

Die Gerätetür nach der Reinigung wieder einbauen.

1. Scharniere in die Halterungen links und rechts einsetzen (Bild C).
Die Kerbe an beiden Scharnieren muss einrasten.
2. Gerätetür ganz öffnen.
3. Sperrhebel links und rechts ganz zuklappen (Bild D).



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.

4. Gerätetür schließen.

Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die Türscheiben der Gerätetür ausbauen.

⚠ Verletzungsgefahr!

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

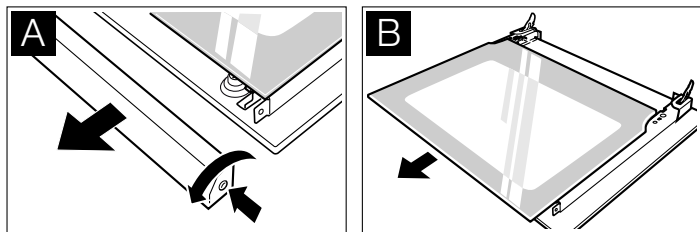
⚠ Verletzungsgefahr!

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

Türscheibe ausbauen

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

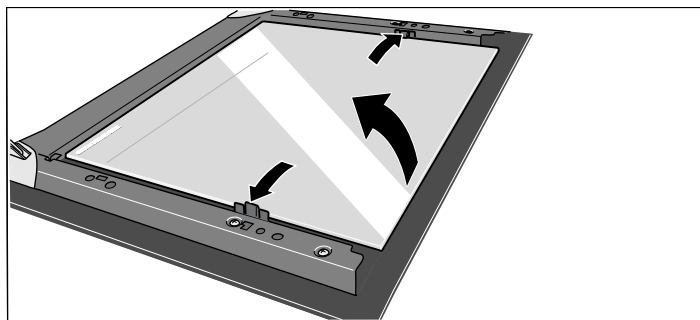
1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einhängen).
2. Abdeckung an der Gerätetür oben links und rechts los-schrauben und abnehmen (Bild A).
3. Türscheibe anheben und herausziehen (Bild B).



Zwischenscheibe ausbauen

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

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



Reinigen

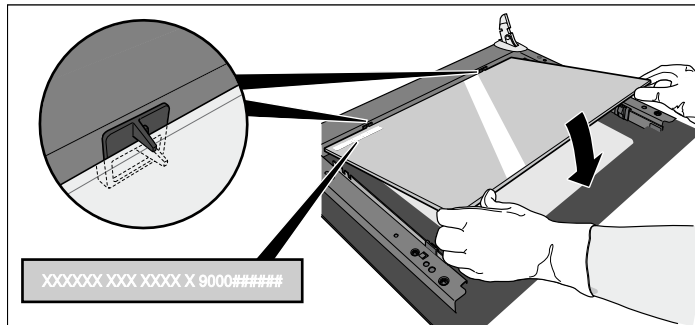
Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Achtung!

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

Zwischenscheibe einbauen

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



Türscheibe einbauen

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

Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

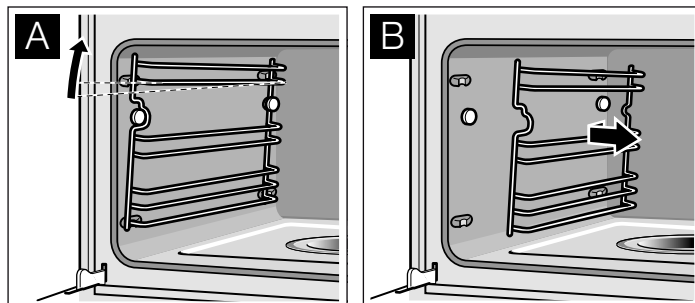
⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

Gestelle aushängen

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

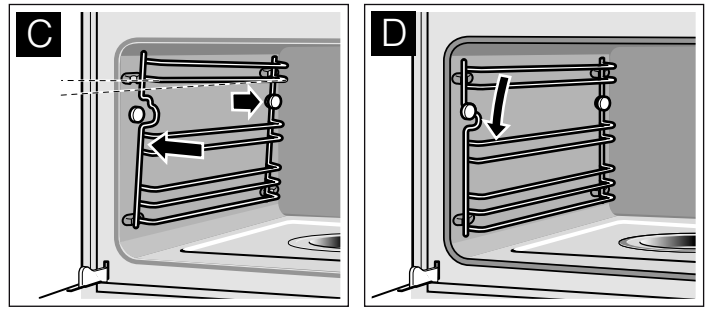
1. Gestell vorne vorsichtig nach oben drücken, bis es ausgerastet ist, und seitlich aus der Aufhängung lösen (Bild A).
2. Gestell aus der Aufhängung ausrasten und entnehmen (Bild B).



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

Gestelle einhängen

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



Die Gestelle passen jeweils nur auf einer Seite.

Eine Störung, was tun?






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

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

⚠ Stromschlaggefahr!

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten. In der Anzeige erscheint ►I→ 0:40 min	Reinigungshilfe oder Entkalken wurde abgebrochen	Betriebsartenwähler auf bzw. auf calc drehen und Gerät 2x spülen (s. Kapitel Reinigungshilfe abbrechen bzw. Entkalken abbrechen)
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer	Ein Bedienknebel wurde versehentlich betätigt	Taste lang drücken
	Nach dem Einstellen wurde die Taste nicht gedrückt	Taste kurz drücken, um den Garbetrieb zu starten oder Taste lang drücken, um die Einstellung zu löschen
Gerät lässt sich nicht starten. Ein Signal ertönt	Temperatur außerhalb des möglichen Temperaturbereichs ist eingestellt	Beachten Sie die Temperaturbereiche der Betriebsarten
Drehen am Temperaturwähler unterbricht den Garbetrieb	Temperatur außerhalb des möglichen Temperaturbereichs ist eingestellt	Beachten Sie die Temperaturbereiche der Betriebsarten. Taste drücken
In der Anzeige leuchten und 0:00	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen (s. Kapitel Zeitfunktionen)
In der Anzeige steht FB	Die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiv	Beliebige Taste drücken
Anzeige erscheint, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank einschieben, bis er einrastet
	Erkennungssystem funktioniert nicht	Kundendienst rufen
Anzeige erscheint, obwohl der Wassertank noch nicht leer ist bzw. Wassertank ist leer, aber Anzeige erscheint nicht	Wassertank ist verschmutzt. Die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemmt	Wassertank schütteln und reinigen. Lassen sich die Teile nicht lösen, neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Wassertank entleert sich ohne erkennbaren Grund. Verdampferschale läuft über	Wassertank wurde nicht richtig geschlossen	Deckel schließen, bis er merklich einrastet
	Dichtung im Tankdeckel ist verschmutzt	Dichtung reinigen
	Dichtung im Tankdeckel ist defekt	Neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben Zuleitung ist verstopft	Wassertank bis zur Rastung einschieben Gerät entkalken. Prüfen, ob der Wasserhärtebereich richtig eingestellt ist
Anzeige  erscheint	Gerät wurde mindestens 2 Tage lang nicht benutzt und der Wassertank ist voll	Wassertank leeren und reinigen. Wassertank nach dem Garbetrieb immer leeren
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost, bedingt durch den Wasserdampf	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf	Gerät wird automatisch kalibriert	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen (s. Kapitel Grundeinstellungen). Dann für 20 Minuten bei 100 °C Dämpfen starten
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen		Das ist normal
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Das Gerät ist verkalkt	Entkalken starten (s. Kapitel: Entkalken)
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung ED 11	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder hat sich verklemmt	Taste  drücken, um Fehlermeldung zu löschen. Alle Tasten einzeln drücken und prüfen, ob sie sauber sind
In der Anzeige erscheint eine Fehlermeldung E...	Technischer Defekt	Taste  drücken, um Fehlermeldung zu löschen, ggf. Uhrzeit neu einstellen. Erscheint die Fehlermeldung erneut, Kundendienst rufen
Gerät heizt nicht mehr. In der Anzeige blinkt der Doppelpunkt	Tastenkombination wurde betätigt	Betriebsart Dämpfen bei 35 °C einstellen, dann Taste  gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt. Taste  noch einmal kurz drücken

Garraumlampe wechseln

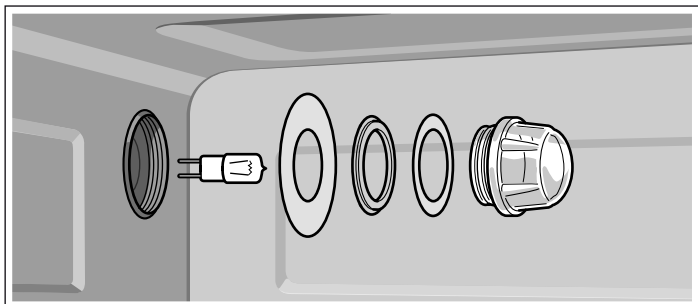
Temperaturbeständige Halogenlampen 230 V/25 W mit Dichtungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Verbrennungsgefahr!

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

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

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



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

Das Gerät nie ohne Glasabdeckung und ohne Dichtungen betreiben!

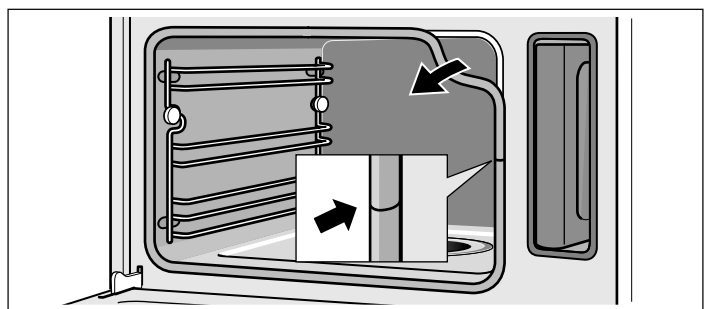
Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln

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

Türdichtung austauschen

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

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



Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

Kundendienst

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
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.

Umweltschutz

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.

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür während eines Garvorgangs möglichst selten.
- Verwenden Sie beim Backen dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Dampfbackofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Dampfbackofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.
- Beim Dämpfen können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Bei Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten schieben Sie die Speise mit der längsten Zeit zuerst ein.

Tabellen und Tipps

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

Zubehör

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

Geschirr

Wenn Sie Geschirr verwenden, stellen Sie es immer in die Mitte des Rostes. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Durch dickwandiges Geschirr verlängern sich die Garzeiten. Decken Sie Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, mit Folie ab (z.B. beim Schmelzen von Schokolade).

Dämpfen

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

Garzeiten und Garmenge

Die Garzeiten beim Dämpfen sind abhängig von der Stückgröße, aber unabhängig von der Gesamtmenge. Das Gerät kann maximal 2 kg Speise dämpfen. Beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Stückgrößen. Bei kleineren Stücken verkürzt sich die Garzeit, bei größeren verlängert sie sich. Qualität und Reifegrad haben ebenfalls Einfluss auf die Garzeit. Daher können die angegebenen Werte nur als Richtlinie dienen.

Gemüse

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

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

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

Druckempfindliche Lebensmittel

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

Menügaren

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

Heißluft

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

Heißluft + Dämpfen

Die Betriebsart Heißluft + Dämpfen eignet sich besonders gut zur Zubereitung von Braten, Hähnchen und Backwaren wie Hefengebäck und Brot.

Braten und Hähnchen werden außen schön knusprig und innen saftig. Außerdem verliert Fleisch weniger an Gewicht.

Backwaren wie Hefengebäck und Brot bekommen eine besonders schöne glänzende Oberfläche und trocknen nicht aus.

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

* Gerät vorheizen

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Spinat*	-	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	8 - 10
Rosenkohl	Röschen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	20 - 30
Rote Bete	ganz	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	40 - 50
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	30 - 35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	2 - 3
Zuckerschoten	-	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	8 - 12

* Gerät vorheizen

Beilagen und Hülsenfrüchte

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

Die Einschubhöhe für den ungelochten Garbehälter können Sie frei wählen.

Lebensmittel	Verhältnis	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pellkartoffeln (mittlere Größe)	-	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	35 - 45
Salzkartoffeln (geviertelt)	-	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	20 - 25
Kartoffelgratin	-	Backblech	2	Heißluft	170 - 180	35 - 45
Naturreis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	30 - 40
Langkornreis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	20 - 30
Basmatireis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	20 - 30
Parboiled Reis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	15 - 20
Risotto	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	30 - 35
Tellerlinsen	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	30 - 45
weiße Bohnenkerne, vorgeweicht	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	65 - 75
Couscous	1:1	ungelocht	-	Dämpfen	100	6 - 10
Grünkern, geschrotet	1:2,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	15 - 20
Hirse, ganz	1:2,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	25 - 35
Weizen, ganz	1:1	ungelocht	-	Dämpfen	100	60 - 70
Klöße	-	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	80 - 90	20 - 30

Geflügel und Fleisch

Rost und Backblech zusammen in einer Höhe einschieben.
Den fertigen Braten noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Dampfbackofen ruhen lassen. So bleibt das Fleisch saftiger.

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

Geflügel

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

* vorher anbraten

Rindfleisch

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

* vorher anbraten

Kalbfleisch

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

* vorher anbraten

Schweinefleisch

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

* vorher anbraten

Sonstiges

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hackbraten	aus 0,5 kg Hackfleisch	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	140 - 150	45 - 60
Rehrücken mit Knochen*	0,6 - 0,8 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 170	15 - 30
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	170 - 180	60 - 80
Lammrücken mit Knochen*	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	160 - 170	15 - 25
Kaninchenteile	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 160	40 - 60
Wiener Würstchen	-	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	80 - 85	12 - 18
Weißwürste	-	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	80 - 85	15 - 20

* vorher anbraten

Tipps zum Braten

Bratenset verwenden	Wenn Sie das Bratenset verwenden, erzielen Sie optimale Bratergebnisse und der Garraum verschmutzt kaum. Das Bratenset erhalten Sie als Zubehör im Fachhandel (siehe Kapitel: Zubehör)
Wann ist der Braten fertig?	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe": Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu

Fisch

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

Aufläufe, Suppeneinlagen...

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pikanter Auflauf aus gegarten Zutaten	Auflaufform + Rost	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 170	30 - 40
Süßer Auflauf	Auflaufform + Rost	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 170	30 - 45
Lasagne	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Förmchen + Rost	2	Heißluft + Dämpfen	180 - 200	15 - 25
Eierstich	ungeloht	2	Dämpfen	90	15 - 20
Grießnockerl	geloht + Backblech	3 1	Dämpfen	80 - 90	7 - 12
Hartgekochte Eier (Größe M, max. 1,8 kg)	geloht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	10 - 12
Weichgekochte Eier (Größe M, max. 1 kg)	geloht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	6 - 8

Desserts, Kompott

Kompott

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

Milchreis

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

Joghurt

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

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

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

Lebensmittel	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Germknödel	Backblech	Dämpfen	100	20 - 25
Crème caramel	Förmchen + Rost	Dämpfen	85 - 90	25 - 30
Süßer Auflauf (z.B. Grießauflauf)	Auflaufform + Rost	Heißluft + Dämpfen	160 - 170	50 - 60
Milchreis*	Backblech	Dämpfen	100	25 - 35
Joghurt*	Portionsgläser + Rost	Dämpfen	40	300 - 360
Apfelkompott	Backblech	Dämpfen	100	10 - 15
Birnenkompott	Backblech	Dämpfen	100	10 - 15
Kirschkompott	Backblech	Dämpfen	100	10 - 15
Rhabarberkompott	Backblech	Dämpfen	100	10 - 15
Zwetschgenkompott	Backblech	Dämpfen	100	15 - 20

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

Kuchen und Gebäck

Verwenden Sie am besten dunkle Backformen aus Metall.

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

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

Den Rost oder das Backblech nicht zu dicht belegen.

Kuchen in der Form

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

Kuchen auf dem Blech

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

Brot, Brötchen

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Weißbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	200 - 210	15 - 20
			Heißluft	160 - 170	20 - 25
Sauerteigbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	200 - 220	15 - 25
			Heißluft	150 - 160	40 - 60
Mischbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	200 - 220	15 - 20
			Heißluft	160 - 170	25 - 40
Vollkornbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	200 - 220	20 - 30
			Heißluft	140 - 150	40 - 60
Roggenbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	200 - 220	20 - 30
			Heißluft	150 - 160	50 - 60
Brötchen (Rohlinge je 70 g)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	190 - 200	25 - 30
Brötchen aus Hefeteig, süß (Rohlinge je 70 g)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	170 - 180	20 - 30

Kleingebäck

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

Tipps zum Backen

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

Speisen regenerieren

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

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

* 5 Minuten vorheizen

Auftauen

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

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

Verwenden Sie die Betriebsart Dämpfen.

Wenn nötig, die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Gerät nehmen.

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

Gesundheitsrisiko!

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

Betreiben Sie den Dampfbäckofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit Heißluft bei 180 °C.

Fleisch auftauen

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

Geflügel auftauen

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

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

Teig gehen lassen

Mit der Betriebsart Dämpfen geht Teig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur.

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

Teigschüssel auf den Rost stellen. Den Teig nicht abdecken.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hefeteig	1 kg	Schüssel + Rost	35	20 - 30
Sauerteig	1 kg	Schüssel + Rost	35	20 - 30

Entsaften

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

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

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in min
Himbeeren	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	30 - 45
Johannisbeeren	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	40 - 50

Einkochen

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

Nur einwandfreies Obst und Gemüse verwenden.

Folgende Lebensmittel können Sie nicht mit Ihrem Gerät einkochen:

Inhalt von Blechdosen, Fleisch, Fisch oder Pastetenmasse.

Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn prüfen.

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

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

Nach der angegebenen Garzeit die Gerätetür öffnen.

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

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

* etwas Flüssigkeit zugeben

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Blumenkohl	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	5 - 8
Bohnen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Erbsen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Karotten	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	3 - 5
Mischgemüse	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	4 - 8
Rosenkohl	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	5 - 10

* etwas Flüssigkeit zugeben

Prüfgerichte

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

Backen

Prüfgerichte nach Norm EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

Hinweis: Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

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

Dämpfen

Prüfgerichte nach Norm EN 60350-1.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Brokkoli (Dampfverteilung)	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	*
Brokkoli (Dampfnachschub)	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	*
Erbsen** (Maximale Beladung)	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	***

* Die Garzeit für "bissfest" muss zuvor ermittelt werden.

** 2,0 kg Erbsen gleichmäßig im Behälter verteilen.

***Das Garzeitende ist erreicht, wenn die Erbsen an der kältesten Stelle eine Temperatur von 85°C erreicht haben.

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



9000765600 45 941007