BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Dampfgarofen

CDG914X.1

[de] Gebrauchs- und Montageanleitung

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit 2
2 Sachschäden vermeiden 4
3 Umweltschutz und Sparen 4
4 Kennenlernen 5
5 Betriebsarten 6
6 Zubehör 7
7 Vor dem ersten Gebrauch 8
8 Grundlegende Bedienung 9
9 Zeitfunktionen 11
10 Gerichte 13
11 Favoriten 15
12 Kindersicherung 15
13 Grundeinstellungen 15
14 Home Connect 16
15 Reinigen und Pflegen 18
16 Störungen beheben 22
17 Entsorgen 25
18 So gelingt's 25
19 Kundendienst 38
20 Informationen zu freier und Open Source Software 38
21 Konformitätserklärung 38

22 MONTAGEANLEITUNG 39
22.1 Allgemeine Montagehinweise 39

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.
Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie eine Dampf-Funktion verwenden.
Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 7*

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.
- Nie die Lüftungsöffnungen berühren.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.
- Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
- Nie die heißen Teile berühren.
- Kinder fernhalten.

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.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.
- Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Das Wasser in der Verdampferschale ist nach dem Ausschalten noch heiß.
- Nie die Verdampferschale sofort nach Ausschalten des Geräts entleeren.
- Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.
- Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Den Kundendienst rufen. → *Seite 38*

⚠ **WARNUNG – Erstickungsgefahr!**
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- Kleinteile von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!
Silikonbackformen sind für den Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Geschirr mit Roststellen kann eine Korrosion im Garraum verursachen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion führen.
- Kein Geschirr mit Roststellen verwenden.

Abtropfende Flüssigkeiten verschmutzen den Garraumboden.
- Beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer den ungelochten Garbehälter darunter einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
- Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.
- Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.
- Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- Dichtung immer sauber halten.
- Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- Keine Speisen im Garraum lagern.

Unsachgemäße Pflege kann zu Korrosion im Garraum führen.
- Pflegehinweise und Reinigungshinweise beachten.
- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, den Schmutz im Garraum entfernen.

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.
- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

Hitzestau beschädigt das Gerät.
- Nie Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf den Garraumboden legen.
- Nie den Garraumboden mit Folie jeglicher Art auslegen.
- Den Garraumboden und die Verdampferschale frei halten.
- Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter stellen.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.
- Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen → *Seite 25* das vorgeben.
- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20 % Energie.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.
- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

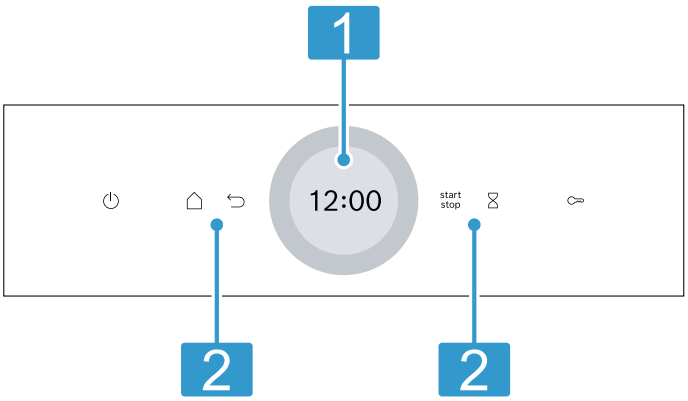
Speisen auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit der längsten Garzeit zuerst einschieben.
- Wenn Sie die Speisen gleichzeitig zubereiten, verkürzen Sie die Betriebsdauer.

Hinweis:
Das Gerät benötigt:
- im vernetzten Standby max. 2 W
- im nicht vernetzten Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.
Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1	**Display mit Einstellring** Über das Display stellen Sie mit Hilfe des digitalen Einstrellrings das Gerät ein. Sie sehen die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte.
2	**Tasten** Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein.

4.2 Display

Das Display ist in verschiedene Bereiche eingeteilt.

Digitaler Einstellring

Mit dem digitalen Einstellring außen um das Display ändern Sie die Einstellwerte.
Wenn Sie den minimalen oder maximalen Wert erreicht haben, bleibt dieser Wert im Display stehen. Drehen Sie bei Bedarf den Wert mit dem Einstellring wieder zurück.

Statusanzeige

Oben im Display werden Statusinformationen angezeigt.

Symbol	Bedeutung
⌛	Wecker ist aktiviert. → *"Wecker einstellen", Seite 12*
🔑	Kindersicherung ist aktiviert. → *"Kindersicherung", Seite 15*
📶	WLAN-Signalstärke für Home Connect. Je mehr Linien des Symbols gefüllt sind, desto besser ist das Signal. Wenn das Symbol durchgestrichen ist, gibt es kein WLAN-Signal. Wenn ein "x" beim Symbol ist, gibt es keine Verbindung zum Home Connect Server. → *"Home Connect ", Seite 16*
📱	Fernstart mit Home Connect ist aktiviert. → *"Home Connect ", Seite 16*
🔧	Ferndiagnose mit Home Connect zur Wartung ist aktiviert. → *"Home Connect ", Seite 16*

Einstellbereich

In der Mitte des Displays ist der Einstellbereich.
Im Einstellbereich sehen Sie aktuelle Auswahlmöglichkeiten und bereits vorgenommene Einstellungen.
Das Menü und weitere Einstellmöglichkeiten sind horizontal angeordnet. Auswahllisten zu Funktionen sind vertikal angeordnet. Um im Einstellbereich zu blättern, wischen Sie über das Display. Um eine Funktion zu wählen, auf die Funktion im Display drücken.
→ *"Betriebsart einstellen", Seite 10*

Mögliche Symbole im Einstellbereich

Symbol	Bedeutung
✓	Einstellwert bestätigen.
↺	Einstellwert zurücksetzen.
^	Im laufenden Betrieb Einstellwert ändern.

Hinweis: Eine blaue Markierung "new" oder ein blauer Punkt bei einer Funktion zeigt Ihnen an, dass mit der Home Connect App eine neue Funktion, ein neuer Favorit oder eine Aktualisierung auf Ihr Gerät heruntergeladen wurde.

4.3 Tasten

Mit den Tasten wählen Sie verschiedene Funktionen direkt aus.

Taste	Funktion
⏻	Gerät einschalten oder ausschalten. → *"Grundlegende Bedienung", Seite 9*
⌂	Menü der Betriebsarten öffnen. → *"Betriebsarten", Seite 6*

Taste	Funktion
start stop	Betrieb starten oder unterbrechen. → *"Grundlegende Bedienung", Seite 9*
⮌	Eine Einstellung zurück gehen.
⌛	Wecker wählen. → *"Wecker einstellen", Seite 12*
⚷	Ca. 4 Sekunden gedrückt halten: Kindersicherung aktivieren.

4.4 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 18 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.
Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung aus.
Ob die Garraumbeleuchtung bei Betrieb einschaltet, legen Sie in den Grundeinstellungen fest. → *Seite 15*

Kühlgebläse

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

ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

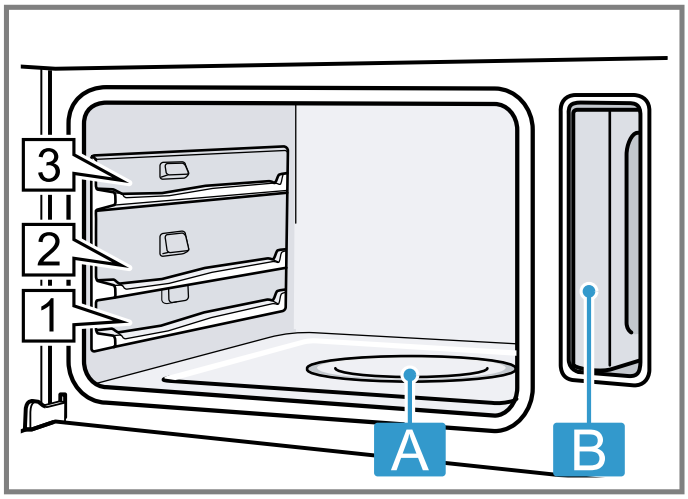
- Lüftungsschlitze nicht abdecken.

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

Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, legen Sie in den Grundeinstellungen fest.

Einschubhöhen

Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.



A	Verdampferschale
B	Wassertank im Tankschacht

4.5 Gerätetür

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb automatisch weiter.

Tipp: Um ein optimales Garergebnis zu erhalten, öffnen Sie die Tür während des Dämpfens so selten wie möglich.

5 Betriebsarten

Das Menü ist in verschiedene Betriebsarten unterteilt.

Betriebsart	Verwendung
Dämpfen	Die passende Dampfheizart einstellen und starten.
Gerichte	Speisen mit Dampf zubereiten. → *"Gerichte", Seite 13*
Reinigung	Das Wasser führende System entkalken.
Grundeinstellungen	Die Grundeinstellungen anpassen.
Favoriten	Eigene gespeicherte Einstellungen verwenden.

Home Connect

Mit Home Connect können Sie den Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden und fernsteuern und den vollen Funktionsumfang des Geräts nutzen.
Je nach Gerätetyp stehen Ihnen mit der Home Connect App zusätzliche oder umfangreichere Funktionen für Ihr Gerät zur Verfügung. Informationen dazu finden Sie in der App.
→ *"Home Connect ", Seite 16*

5.1 Dampfheizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Dampfheizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Dampfheizarten.
Wenn Sie eine Dampfheizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

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

5.2 Restwärme-Anzeige

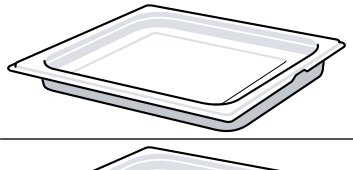
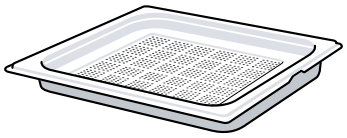
Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display mit dem Symbol die Restwärme im Garraum an. Je weiter die Temperatur sinkt, desto weniger ist vom Symbol sichtbar. Ab ca. 60 °C erlischt das Symbol ganz.

6 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör	Eigenschaften	Verwendung
Dampfbehälter ungelocht, Größe L		▪ Reis, Hülsenfrüchte oder Getreide kochen ▪ Abtropfende Flüssigkeit auffangen, z. B. beim Dämpfen
Dampfbehälter gelocht, Größe L		▪ Ganzen Fisch oder größere Mengen Gemüse dämpfen ▪ Große Mengen Beeren entsaften

6.1 Rastfunktion

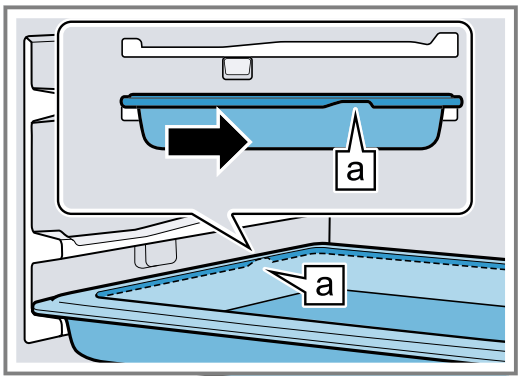
Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

6.2 Dampfbehälter einschieben

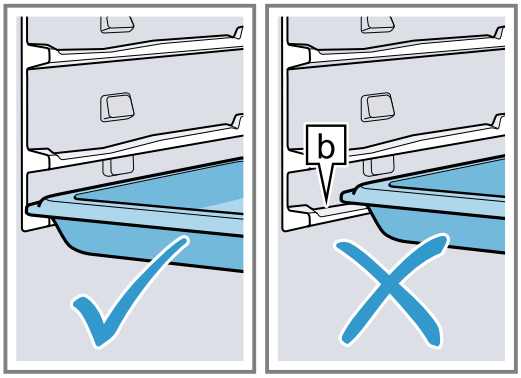
ACHTUNG!
Hitzestau beschädigt das Gerät.
- ▸ Nie Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf den Garraumboden legen.
- ▸ Nie den Garraumboden mit Folie jeglicher Art auslegen.

- Den Garraumboden und die Verdampferschale frei halten.
- Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter stellen.

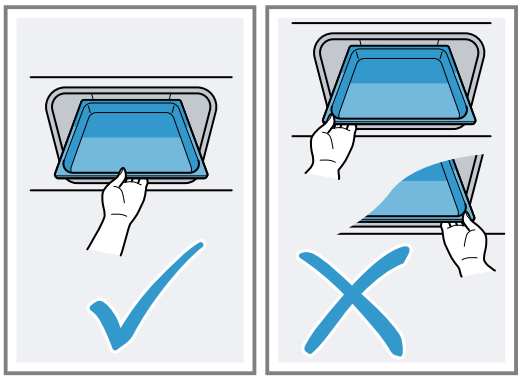
1. Den Dampfbehälter so drehen, dass die Rastnase [a] hinten ist und nach oben zeigt.



2. Den Dampfbehälter nicht über die Vertiefung [b] hinausschieben.



3. Den Dampfbehälter mittig greifen und einschieben.



6.3 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:
www.bosch-home.com
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

7 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

7.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie die erste Inbetriebnahme vornehmen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers. Damit das Gerät Sie zuverlässig an die anstehende Entkalkung erinnern kann, müssen Sie Ihren Wasserhärtebereich richtig einstellen.

ACHTUNG!

Wenn eine falsche Wasserhärte eingestellt ist, kann das Gerät Sie nicht rechtzeitig an das Entkalken erinnern.

- Wasserhärte richtig einstellen.

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

- Kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
- Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

Hinweise

- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich “sehr hart“ ein. Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.
- Wenn Ihr Leitungswasser stark kalkhaltig ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden. Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, stellen Sie den Wasserhärtebereich “enthärtet“ ein.

Einstellung	Wasserhärte in mmol/l	Deutsche Härte °dH	Französische Härte °fH
0 (enthärtet)[1]	-	-	-
1 (weich)	bis 1,5	bis 8,4	bis 15
2 (mittel)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (hart)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (sehr hart)[2]	über 3,8	über 21,3	über 38

[1] Nur einstellen, wenn ausschließlich enthärtetes Wasser verwendet wird.
[2] Auch für Mineralwasser einstellen. Ausschließlich Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

7.2 Erste Inbetriebnahme vornehmen

Nach dem Stromanschluss müssen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts vornehmen.

Hinweis: Sie können die Einstellungen auch mit Home Connect vornehmen. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
✔ Die erste Einstellung erscheint.
2. Um bei Bedarf die Einstellung zu ändern, auf einen Wert in der Liste drücken oder den Wert mit dem Einstellring ändern.
   Mögliche Einstellungen:
   – Sprache
   – Uhrzeit
   – Datum
   – Wasserhärte
3. Auf ✓ drücken und zur nächsten Einstellung wechseln.
4. Die Einstellungen durchgehen und bei Bedarf ändern.
✔ Nach der letzten Einstellung erscheint ein Hinweis im Display, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist.
5. Damit sich das Gerät vor dem ersten Heizen überprüft, Gerätetür einmal öffnen und schließen.

7.3 Gerät vor dem ersten Gebrauch kalibrieren und reinigen

Kalibrieren Sie das Gerät und reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

Hinweis: Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Bei der Kalibrierung stellt sich das Gerät während des ersten Dämpfens auf die Druckverhältnisse am Aufstellort ein.
Während der Kalibrierung die Gerätetür nicht öffnen. Die Kalibrierung wird abgebrochen und muss erneut gestartet werden.

Voraussetzung: Der Garraum ist kalt oder hat Raumtemperatur.

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkügelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
4. Den Wassertank füllen.
   → *"Wassertank füllen", Seite 10*
5. Folgende Einstellungen vornehmen:

Heizart	Dämpfen
Temperatur	100 °C
Dauer	20 Minuten

   → *"Grundlegende Bedienung", Seite 9*
6. Den Betrieb starten.
   – Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
✔ Die Kalibrierung startet. Dabei entsteht viel Dampf.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
7. Das Gerät abkühlen lassen und anschließend den Garraumboden gründlich trocknen.
8. Wenn das Gerät abgekühlt ist, alle Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
9. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
   → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 11*

Tipp: Nach einem Stromausfall bleibt die Kalibrierung erhalten.
Um das Gerät nach einem Umzug an den neuen Aufstellort anzupassen, stellen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellung zurück. Die Kalibrierung erneut vornehmen.

7.4 Zubehör reinigen

▸ Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.

8 Grundlegende Bedienung

8.1 Gerät einschalten

▸ Das Gerät mit ⏻ einschalten.
✔ Im Display erscheint das Menü.

8.2 Gerät ausschalten

Wenn Sie Ihr Gerät nicht verwenden, schalten Sie es aus. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht bedienen, schaltet es sich automatisch aus.

▸ Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
✔ Das Gerät schaltet aus. Laufende Funktionen werden abgebrochen.

✔ Im Display erscheint die Uhrzeit oder die Restwärme-Anzeige.

8.3 Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie starten.

▸ Den Betrieb mit start stop starten.
✔ Im Display erscheinen die Einstellungen.

8.4 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb unterbrechen und wieder fortsetzen.

1. Um den Betrieb zu unterbrechen, auf start stop drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, erneut auf start stop drücken.

8.5 Betriebsart einstellen

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, erscheint im Display das Menü.

1. Um in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten zu blättern, über das Display wischen.
   – Um im Menü und weiteren Einstellmöglichkeiten zu blättern, nach rechts oder links wischen.
   – Um in Auswahllisten zu blättern, nach unten oder oben wischen.
2. Um eine Funktion zu wählen, auf die Funktion im Display drücken.
✔ Je nach Funktion erscheinen mögliche Einstellwerte oder weitere Optionen zur Auswahl.
3. Um bei Bedarf eine Einstellung zurückzugehen, auf ⮌ drücken.
4. Um Einstellwerte zu ändern, den digitalen Einstellring verwenden:
   – Über den Einstellring wischen, je nach Bedarf im oder gegen den Uhrzeigersinn.
   – Oder auf eine bestimmte Position am Einstellring drücken.
5. Die Einstellung mit ✓ bestätigen.
6. Den Betrieb mit start stop starten.
7. Wenn der Betrieb beendet ist:
   – Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Hinweis: Ihre Einstellungen können Sie als "Favoriten" ☆ speichern und wieder verwenden.

8.6 Wassertank füllen

Der Wassertank befindet sich neben dem Garraum. Füllen Sie den Wassertank, bevor Sie einen Betrieb mit Dampf starten.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

▸ Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen.
▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
▸ Kinder fernhalten.

Das Wasser in der Verdampferschale ist nach dem Ausschalten noch heiß.

▸ Nie die Verdampferschale sofort nach Ausschalten des Geräts entleeren.
▸ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißes Wasser aus dem Gerät laufen.

▸ Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen.
▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
▸ Kinder fernhalten.
▸ Wenn die Verdampferschale überläuft, Wassertank nicht nachfüllen.

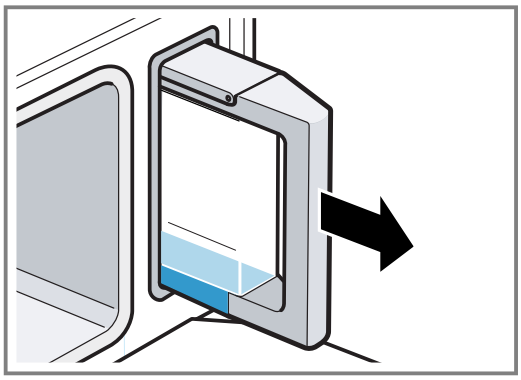
ACHTUNG!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

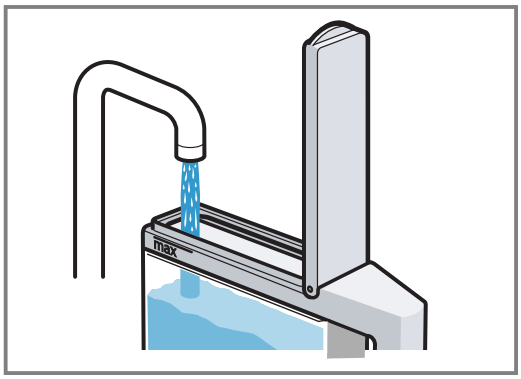
▸ Kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
▸ Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

Voraussetzung: Der Wasserhärtebereich ist korrekt eingestellt.

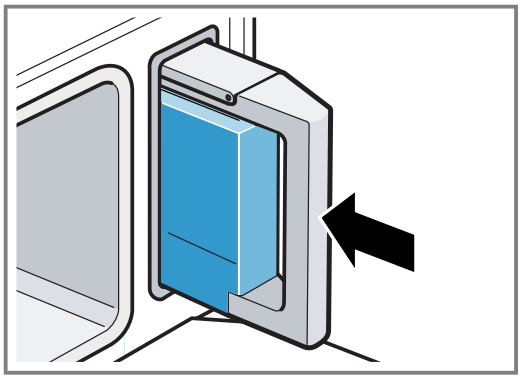
1. Die Gerätetür öffnen.
2. Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.



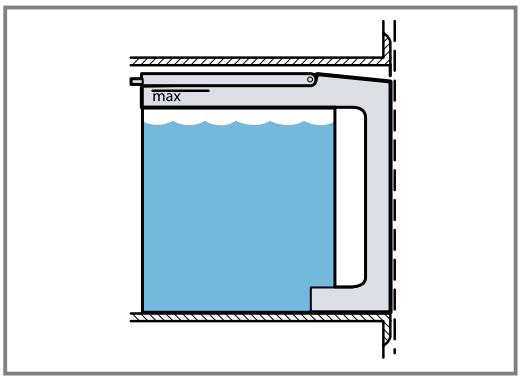
3. Den Tankdeckel öffnen.
4. Den Wassertank bis zur Markierung **max** mit kaltem Wasser füllen.



5. Den Tankdeckel schließen.
6. Den gefüllten Wassertank in den Tankschacht einsetzen.



7. Überprüfen, ob der Wassertank bündig mit dem Tankschacht sitzt.



8. Die Gerätetür schließen.

8.7 Wassertank nachfüllen

Wenn der Wassertank während des Betriebs leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen.

1. Die Gerätetür vorsichtig öffnen.
2. Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.
3. Den Wassertank mit Wasser füllen.
4. Den gefüllten Wassertank in den Tankschacht einsetzen.
5. Die Gerätetür schließen.

8.8 Heizart und Temperatur einstellen

1. Auf die gewünschte Heizart drücken.
2. Auf die Temperatur in °C oder je nach Heizart auf die Einstellstufe drücken.
3. Die Temperatur mit dem Einstellring einstellen.
4. Um die eingestellte Temperatur zu bestätigen, im Display auf ✓ drücken.
   Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen:
   – Zeitfunktionen
5. Den Betrieb mit start stop starten.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
✔ Im Display stehen die Einstellwerte und die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft.
6. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Hinweis: Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.
→ *"Dampfheizarten", Seite 6*

Heizart ändern

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

1. Auf start stop drücken.
2. Auf ⮌ drücken.
3. Auf die gewünschte Heizart drücken.
4. Den Betrieb erneut einstellen und mit start stop starten.

Temperatur ändern

Nach dem Start des Betriebs können Sie die Temperatur jederzeit ändern.

1. Im Display auf ⌃ drücken.
2. Auf die Temperatur drücken.
3. Die Temperatur mit dem Einstellring ändern.
4. Um die Änderung zu bestätigen, im Display auf ✓ drücken.
✔ Die Änderung wird übernommen.

8.9 Meldung "Wassertank füllen"

Wenn Sie eine Heizart einstellen und der Wassertank nur halb gefüllt ist, meldet das Gerät "Wassertank füllen".
Wenn das Wasser im Wassertank für den Garbetrieb ausreicht, starten Sie den Betrieb.
Wenn das Wasser im Wassertank nicht für den Garbetrieb ausreicht, füllen Sie den Wassertank.
→ *"Wassertank füllen", Seite 10*

8.10 Nach jedem Dampfbetrieb

Nach jedem Betrieb bleiben Feuchtigkeit und Verunreinigungen im Garraum zurück. Trocknen und reinigen Sie nach jedem Betrieb das Gerät. Leeren Sie auch den Wassertank.

Nach jedem Dampfbetrieb

1. Den Garraum trocknen.
   → *"Garraum trocknen", Seite 19*
2. Den Wassertank leeren.
   → *"Wassertank leeren", Seite 19*

8.11 Informationen anzeigen

In den meisten Fällen können Sie Informationen zu der gerade ausgeführten Funktion aufrufen. Manche Hinweise zeigt das Gerät automatisch an, z. B. zur Bestätigung oder als Aufforderung oder Warnung.

1. Auf ⓘ "Info" drücken.
✔ Informationen werden für einige Sekunden angezeigt.
2. Um bei viel Inhalt im Hinweis zu blättern, über das Display wischen.
3. Bei Bedarf den Hinweis mit ⮌ verlassen.

9 Zeitfunktionen

Zu einem Betrieb können Sie die Dauer und die Uhrzeit, zu der der Betrieb fertig sein soll, einstellen. Der Wecker ist unabhängig vom Betrieb einstellbar.

Zeitfunktion	Verwendung
Dauer ⏱	Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Ende ⏲	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.
Wecker ⌛	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.

9.1 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 24 Stunden einstellen.

Voraussetzung: Eine Betriebsart und eine Temperatur sind eingestellt.

1. Auf "Dauer" drücken.
2. Um die Dauer einzustellen, auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Stundenanzeige "h" oder Minutenanzeige "m".
✔ Der gewählte Wert ist blau markiert.
3. Die Dauer mit dem Einstellring einstellen.
Bei Bedarf den Einstellwert mit zurücksetzen.
4. Um die eingestellte Dauer zu bestätigen, im Display auf ✓ drücken.
5. Den Betrieb mit start stop starten.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
6. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ausschalten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

1. Im Display auf ⌃ drücken.
2. Auf die Dauer drücken.
3. Die Dauer mit dem Einstellring ändern.
4. Um die Änderung zu bestätigen, im Display auf ✓ drücken.
✔ Die Änderung wird übernommen.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

1. Im Display auf ⌃ drücken.
2. Auf die Dauer drücken.
3. Die Dauer mit zurücksetzen.
Hinweis: Bei Betriebsarten, die immer eine Dauer benötigen, setzt das Gerät die Dauer auf den voreingestellten Wert zurück.
4. Um die Änderung zu bestätigen, im Display auf ✓ drücken.
✔ Die Änderung wird übernommen.

9.2 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer des Betriebs fertig sein soll, können Sie bis zu 24 Stunden verschieben.

Hinweise

- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie die Uhrzeit nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

Voraussetzungen

- Eine Betriebsart und eine Temperatur sind eingestellt.
- Eine Dauer ist eingestellt.

1. Auf "Endezeit" drücken.
2. Um die Uhrzeit zu einzustellen, auf die Stundenanzeige oder die Minutenanzeige drücken.
✔ Der gewählte Wert ist blau markiert.
3. Die Uhrzeit mit dem Einstellring verschieben.
Bei Bedarf den Einstellwert mit zurücksetzen.
4. Um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen, im Display auf ✓ drücken.
5. Den Betrieb mit start stop starten.
✔ Das Display zeigt die Dauer bis zum Start. Das Gerät ist in Warteposition.
✔ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
6. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ausschalten.

Ende ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, die eingestellte Endezeit nur ändern, bevor der Betrieb gestartet ist und die Dauer abläuft.

1. Im Display auf ⌃ drücken.
2. Auf die Endezeit drücken.
3. Die Endezeit mit dem Einstellring ändern.
4. Um die Änderung zu bestätigen, im Display auf ✓ drücken.
✔ Die Änderung wird übernommen.

Ende abbrechen

Sie können die eingestellte Endezeit jederzeit löschen.

1. Im Display auf ⌃ drücken.
2. Auf die Endezeit drücken.
3. Die Endezeit mit zurücksetzen.
Hinweis: Bei Betriebsarten, die immer eine Dauer benötigen, setzt das Gerät die Zeit, zu der die Dauer endet, auf die nächstmögliche Uhrzeit zurück.
4. Um die Änderung zu bestätigen, im Display auf ✓ drücken.
✔ Die Änderung wird übernommen.

9.3 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bis 24 Stunden einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

1. Auf drücken.
2. Um den Wecker einzustellen, im Display auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Minutenanzeige "m" oder Sekundenanzeige "s".
✔ Der gewählte Wert ist blau markiert.
3. Den Wecker mit dem Einstellring einstellen.
Bei Bedarf den Einstellwert mit zurücksetzen.
4. Um den Wecker zu starten, im Display auf ▷ drücken.
✔ Der Wecker läuft ab.
✔ Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, bleibt der Wecker im Display sichtbar.
✔ Wenn das Gerät eingeschaltet ist, stehen die Einstellungen des laufenden Betriebs im Display. Der Wecker wird in der Statusanzeige angezeigt.
✔ Wenn der Wecker abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Wecker beendet ist.

Wecker ändern

Sie können den Wecker jederzeit ändern.

1. Wenn der Wecker im Hintergrund läuft, vorher den Wecker mit ⌛ wählen.
2. Auf ‖ drücken.
3. Den Wecker mit dem Einstellring ändern.
4. Mit ▷ bestätigen.

Wecker abbrechen

Sie können den Wecker jederzeit abbrechen.

1. Wenn der Wecker im Hintergrund läuft, vorher den Wecker mit ⌛ wählen.
2. Auf ‖ drücken.
3. Den Wecker mit ↺ zurücksetzen.
4. Mit ▷ bestätigen.

10 Gerichte

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

10.1 Gericht einstellen

1. Im Menü auf "Gerichte" drücken.
2. Auf das gewünschte Gericht drücken.
✔ Im Display erscheinen die Einstellungen zum Gericht.
3. Bei Bedarf die Einstellungen anpassen.
Je nach Gericht können Sie nur bestimmte Einstellungen anpassen.
4. Um Angaben z. B. zu Zubehör und Einschubhöhe zu erhalten, auf ⓘ"Info" drücken.
5. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Wenn das Gericht fertig ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.
6. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

10.2 Endezeit verschieben

Bei einigen Gerichten können Sie die Endezeit verschieben.

Voraussetzungen

- Ein Gericht ist ausgewählt.
- Der Betrieb ist nicht gestartet.

1. Auf ⏲ drücken.
2. Mit dem Einstellring die Endezeit einstellen.
3. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Im Display erscheint die Startzeit. Das Gerät ist in Warteposition.
✔ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.

Hinweis: Sie können die Endezeit nicht nachträglich ändern.

10.3 Speisen nachgaren

Bei einigen Gerichten bietet das Gerät nach Ablauf der Dauer nachgaren an. Sie können beliebig oft nachgaren.

1. Auf "Nachgaren" drücken.
✔ Im Display erscheint eine Dauer.
2. Bei Bedarf, die Dauer mit der Statuszeile ändern.
3. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.
4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Um das Signal vorzeitig zu beenden, ⏲ drücken
   – Wenn Sie erneut nachgaren wollen, auf "Nachgaren" drücken.
   – Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

10.4 Einstellung abbrechen

Nach dem Start können Sie die Einstellungen nicht mehr ändern.

▸ Um alle Einstellungen zu löschen, das Gerät mit ⏻ ausschalten.
✔ Alle Einstellungen sind gelöscht. Sie können neu einstellen.

10.5 Übersicht der Gerichte

Welche einzelnen Gerichte Ihnen zur Verfügung stehen, sehen Sie am Gerät, wenn Sie die Betriebsart aufrufen. Die Gerichte sind nach Kategorien und Speisen sortiert.

- "Hähnchenbrustfilet dämpfen"
- "Fisch, ganz, dämpfen"
- "Fischfilet, frisch, dämpfen"
- "Mischgemüse, tiefgekühlt"
- "Pellkartoffeln, mittel"
- "Basmatireis"
- "Naturreis"
- "Couscous"
- "Blumenkohlröschen dämpfen"
- "Brokkoliröschen dämpfen"
- "Grüne Bohnen dämpfen"
- "Karotten in Scheiben dämpfen"
- "Tellerlinsen"
- "Eier, hart gekocht"
- "Eier, weichgekocht"
- "Milchreis"
- "Früchtekompott"
- "Joghurt in Gläsern"
- "Fläschchen desinfizieren"
- "Beilagen regenerieren"

10.6 Übersicht der Sous-vide Gerichte

Welche einzelnen Gerichte Ihnen zur Verfügung stehen, sehen Sie am Gerät, wenn Sie die Betriebsart aufrufen. Die Gerichte sind nach Kategorien und Speisen sortiert.
Die Angabe "SV" bei den Gerichten bedeutet, dass es sich um ein Sous-vide Gericht handelt.

- "Rinder-/ Kalbssteak, SV"

- "Rinder-/ Kalbsfilet, SV"
- "Schweinefilet, SV"
- "Lammrücken, SV"
- "Entenbrust, SV"
- "Hähnchenbrustfilet, SV"
- "Fischfilet, SV"
- "Jakobsmuscheln, SV"
- "Garnelen, SV"
- "Grüner Spargel, SV"
- "Kürbis, SV"
- "Tomaten, SV"
- "Äpfelscheiben, SV"
- "Ananas, in Scheiben, SV"
- "Vanillesauce, SV"

10.7 Zubereitungshinweise für Gerichte

Folgen Sie den Anweisungen an Ihrem Gerät. Beachten Sie diese Informationen, wenn Sie Gerichte zubereiten.

- Alle Programme sind für das Garen auf einer Ebene ausgerichtet. Die Garzeiten können je nach Menge und Qualität der Zutaten variieren.
- Beachten Sie die Zubereitungshinweise zum Sous-vide-Garen.
  → *"Sous-vide-Garen", Seite 32*

Menge / Gewicht

- Speisen maximal 4 cm hoch in das Zubehör füllen.
- Das in den Empfehlungen angegebene Maximalgewicht nicht überschreiten.

Zubehör / Geschirr

- Beachten Sie die Zubehörangaben in den Einstellempfehlungen.
  → *"So gelingt's", Seite 25*
- Beim Garen im gelochten Dampfbehälter zusätzlich den ungelochten Dampfbehälter in Höhe 1 einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Getreideprodukte oder Linsen

Gargut abwiegen und im richtigen Verhältnis Wasser hinzugeben:

- Basmatireis 1:1,5
- Couscous 1:1
- Naturreis 1:1,5
- Tellerlinsen 1:2
- Damit das restliche Wasser schneller aufgesogen wird, Getreideprodukte nach dem Garen umrühren.

Fisch

- Den gelochten Dampfbehälter einfetten.
- Fische oder Fischfilets nicht übereinanderlegen.
- Möglichst gleich große Fische oder Fischfilets wählen.
- Gewicht des schwersten Fischs angeben.

Eier

- Eier vor dem Garen einstechen.
- Eier nicht übereinanderlegen.

Hähnchenbrust

- Hähnchenbrüste nicht übereinanderlegen.

Gemüse

- Gemüse erst nach dem Garen würzen.
- Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.
- Verteilen Sie die Speisen immer gleichmäßig im Geschirr. Bei unterschiedlichen Schichthöhen garen die Speisen ungleichmäßig.

Joghurt zubereiten

1. Die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen. Bei H-Milch sind 40 °C ausreichend.
2. Die Milch auf 40 °C abkühlen lassen.
3. 150 g Joghurt mit Kühlschranktemperatur in die Milch einrühren.
4. Das Gemisch in Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
5. Die Tassen oder Gläser in einen Dampfgarbehälter stellen.
6. Die Angaben in der Übersicht der Gerichte berücksichtigen und das Programm starten.
7. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Milchreis zubereiten

1. Den Reis abwiegen.
2. Die 2,5-fache Menge Milch zugeben.
3. Den Reis und die Milch maximal 2,5 cm hoch in das Zubehör füllen.
4. Die Angaben in der Übersicht der Gerichte berücksichtigen und das Programm starten.
5. Nach dem Garen den Reis rühren.

✔ Der Milchreis saugt die restliche Milch auf.

Früchtekompott zubereiten

Das Programm ist nur für Steinobst und Kernobst geeignet.

1. Die Früchte abwiegen.
2. Ca. 1/3 der Menge an Wasser dazugeben.
3. Nach Geschmack Zucker und Gewürze zugeben.
4. Die Angaben in der Übersicht der Gerichte berücksichtigen und das Programm starten.

Fläschchen desinfizieren

Sie können mit Ihrem Gerät Fläschchen desinfizieren. Der Vorgang entspricht dem herkömmlichen Auskochen.

1. Die Fläschchen direkt nach dem Trinken mit der Flaschenbürste reinigen.
2. Die Fläschchen in der Spülmaschine reinigen.
3. Die Fläschchen so in den gelochten Dampfbehälter stellen, dass die Fläschchen sich nicht berühren.
4. Die Angaben in der Übersicht der Gerichte berücksichtigen und das Programm starten.
5. Die Fläschchen mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

11 Favoriten

In den Favoriten können Sie Ihre Einstellungen speichern und wieder verwenden.

Hinweis: Je nach Gerätetyp oder Softwarestand Ihres Geräts müssen Sie diese Funktion erst auf Ihr Gerät herunterladen. Informieren Sie sich in der Home Connect App.

11.1 Favoriten speichern

Sie können bis zu 10 verschiedene Betriebsarten als ihre Favoriten speichern.

- Um eine Betriebsart als Favorit zu speichern, müssen Sie die Home Connect App verwenden. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.

11.2 Favoriten wählen

Wenn Sie Favoriten gespeichert haben, können Sie diese zum Einstellen des Betriebs wählen.

1. Im Menü auf "Favoriten" drücken.
2. Auf den gewünschten Favoriten drücken.
3. Bei Bedarf können Sie die Einstellungen ändern.
4. Den Betrieb mit start stop starten.

✔ Im Display stehen die Einstellwerte.

11.3 Favoriten ändern

Sie können Ihre gespeicherten Favoriten jederzeit ändern, sortieren oder löschen.

- Um die Favoriten zu ändern, müssen Sie die Home Connect App verwenden. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.

12 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

12.1 Kindersicherung aktivieren

Sie können die Kindersicherung bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät aktivieren.

- Um die Kindersicherung zu aktivieren, ⚿ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.

✔ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

✔ Das Bedienfeld ist gesperrt. Das Gerät kann nur mit ⏻ ausgeschaltet werden.

✔ Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet ⚿. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, leuchtet ⚿ nicht.

12.2 Kindersicherung deaktivieren

Sie können die Kindersicherung jederzeit deaktivieren.

1. Auf eine beliebige Stelle auf dem Display drücken.
2. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, den Einstellring oben beginnend im Uhrzeigersinn einmal ganz herum drehen, sodass sich die Grafik am Ring vollständig füllt.

✔ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

13 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

13.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.
Mehr Informationen zu den einzelnen Grundeinstellungen erhalten Sie am Display mit ⓘ.

Grundlegende Einstellungen	Auswahl
Sprache	Siehe Auswahl am Gerät
Home Connect	Den Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden und fernsteuern. Home Connect → *Seite 16*
Uhrzeit	Uhrzeit im 24-h-Format
Datum	Datum im Format TT.MM.JJJJ

Display	Auswahl
Helligkeit	■ Stufen 1, 2, 3, 4 und 5[1]

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Display	Auswahl
Standby-Anzeige	■ Ein, zeitlich begrenzt ■ Ein (diese Einstellung erhöht den Energieverbrauch) ■ Aus[1]
Uhr	■ Digital + Datum[1] ■ Digital ■ Analog
Justierung	■ Display horizontal und vertikal ausrichten

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Ton	Auswahl
Tastenton	■ Ein[1] ■ Aus
Signalton	■ Sehr kurze Dauer ■ Kurze Dauer ■ Mittlere Dauer[1] ■ Lange Dauer

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Geräteeinstellungen	Auswahl
Gebläse Nachlaufzeit	■ Minimal ■ Empfohlen[1] ■ Lang ■ Sehr lang
Beleuchtung	■ Ein beim Garen und bei Türöffnung [1] ■ Nur bei Türöffnung ■ Immer aus
Wasserhärte	■ 4 (sehr hart)[1] ■ 3 (hart) ■ 2 (mittel) ■ 1 (weich) ■ 0 (enthärtet)

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Personalisierung	Auswahl
Markenlogo	■ Anzeigen[1] ■ Nicht anzeigen
Betrieb nach Einschalten	■ Hauptmenü[1] ■ Dämpfen ■ Gerichte ■ Favoriten
Regionale Gerichte	■ Alle[1] ■ Europäische Gerichte ■ Gerichte nach britischer Art
Kindersicherung	■ Nur Tastensperre[1] ■ Deaktiviert

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Werkseinstellungen	Auswahl
Werkseinstellungen	■ Wiederherstellen
Geräteinformation	Geräteinformation

13.2 Grundeinstellungen ändern

1. Im Menü auf "Grundeinstellungen" drücken.
2. Auf den gewünschten Grundeinstellungsbereich drücken.
3. Auf die gewünschte Grundeinstellung drücken.
4. Auf die gewünschte Auswahl zur Grundeinstellung drücken.
✔ Die Änderung wird bei den meisten Grundeinstellungen direkt übernommen.
5. Um weitere Grundeinstellungen zu ändern, mit ⮌ zurückgehen und eine andere Grundeinstellung wählen.
6. Um die Grundeinstellungen zu verlassen, mit ⌂ zurück ins Menü wechseln oder das Gerät mit ⏻ ausschalten.
✔ Die Änderungen sind gespeichert.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

14 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.
Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: www.home-connect.com.
Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

Tipps

- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
→ *"Sicherheit", Seite 2*
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

14.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Die Home Connect App herunterladen.

2. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.

3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

14.2 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.
Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
Home Connect Assistent	Assistent starten Verbindung trennen	Über den Home Connect Assistent können Sie Ihr Gerät mit der Home Connect App verbinden. **Hinweis:** Wenn Sie den Home Connect Assistent zum ersten Mal nutzen, steht nur die Einstellung "Assistent starten" zur Verfügung.
WiFi	Ein Aus	Mit WiFi können Sie die Netzwerkverbindung Ihres Geräts ausschalten. Wenn Sie einmal erfolgreich verbunden sind, können Sie WiFi deaktivieren und verlieren nicht ihre detaillierten Daten. Sobald Sie WiFi erneut aktivieren, verbindet sich das Gerät automatisch. **Hinweis:** Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.
Fernsteuerungsstatus	Monitoring Manueller Fernstart Permanenter Fernstart	Bei Monitoring können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen. Bei manuellem Fernstart müssen Sie den Fernstart jedes Mal aktivieren, bevor Sie das Gerät über die App starten können. Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende die Gerätetür öffnen, ist der Fernstart deaktiviert. Bei permanentem Fernstart können Sie das Gerät jederzeit aus der Ferne starten und bedienen. Wenn Sie das Gerät oft aus der Ferne bedienen, ist es sinnvoll, den Fernstart auf permanent zu stellen.

14.3 Gerät mit Home Connect App bedienen

Mit der Home Connect App können Sie das Gerät aus der Ferne einstellen und starten.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**
Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.
- Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Voraussetzungen
- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
- Um das Gerät über die App einstellen zu können, muss der manuelle oder permanente Fernstart in der Grundeinstellung Fernsteuerungsstatus gewählt sein.

1. Um den Fernstart zu aktivieren, drücken.
2. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.

   Hinweise
   - Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende die Gerätetür öffnen, wird der manuelle Fernstart deaktiviert.
   - Wenn Sie den Backofenbetrieb am Gerät starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Sie können die Einstellungen über die Home Connect App ändern oder ein neues Programm starten.

14.4 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates.
Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.
Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

Hinweise

- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.
- Die Installation dauert einige Minuten. Während der Installation können Sie Ihr Gerät nicht verwenden.

14.5 Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

Tipp: Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Website: www.home-connect.com.

14.6 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.
Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

15 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

15.1 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!
Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▸ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keinen Backofenreiniger verwenden.
- ▸ Keine Entkalkungsmittel auf dem Türgriff oder dem Bedienfeld verwenden, da sich diese Flecken nicht mehr entfernen lassen.
- ▸ Keine ätzenden, chlorhaltigen oder aggressiven Reiniger verwenden.
- ▸ Salze sind sehr aggressiv und können Rostellen verursachen. Reste von scharfen Soßen oder gesalzenen Speisen gleich aus dem abgekühlten Garraum entfernen.
- ▸ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.

Gerätefront

Oberfläche	Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	Spüllauge Spezielle Edelstahlreiniger	Die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocknen. Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen.

Gerät innen

Garinnenraum mit Verdampferschale	Heiße Spüllauge Essigwasser	Für die Reinigung mit der heißen Spüllauge oder dem Essigwasser den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge Essigwasser	Das Zubehör in heißer Spüllauge einweichen und mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern. Das Zubehör alternativ im Geschirrspüler reinigen. Bei starken Verfärbungen das Zubehör mit Essigwasser reinigen.
Wassertank	Spüllauge	Den Wassertank nicht im Geschirrspüler reinigen.
Tankschacht		Nach jedem Betrieb trocken reiben.
Dichtung im Wassertankdeckel		Nach jedem Betrieb trocken reiben.

Gerätetür

Türscheiben	Glasreiniger	Die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocknen.
Türdichtung	Heiße Spüllauge	

15.2 Mikrofasertuch

Das Mikrofasertuch entfernt wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Das Mikrofasertuch mit Wabenstruktur ist geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie zum Beispiel:
- Glas
- Glaskeramik
- Edelstahl
- Aluminium

Das Mikrofasertuch können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

15.3 Reinigungsschwamm

Verwenden Sie den saugfähigen Reinigungsschwamm nur zum Reinigen des Garraums und zum Entfernen des Restwassers aus der Verdampferschale.
Waschen Sie den Reinigungsschwamm vor der Verwendung gründlich aus.
Sie können den Reinigungsschwamm in der Waschmaschine mit dem Programm Kochwäsche waschen.
Den Reinigungsschwamm können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

15.4 Garraum trocknen

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▸ Kinder fernhalten.

Das Wasser in der Verdampferschale ist nach dem Ausschalten noch heiß.
- ▸ Nie die Verdampferschale sofort nach Ausschalten des Geräts entleeren.
- ▸ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

1. Die Gerätetür einen Spalt breit öffnen, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Im Garraum die Verunreinigungen entfernen.
3. Den abgekühlten Garraum und die Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Wenn sich an den Möbelfronten Kondenswasser gebildet hat, die Möbelfronten trocknen.

15.5 Wassertank leeren

ACHTUNG!
Das Trocknen des Wassertanks im heißen Garraum führt zu Schäden am Wassertank.
- ▸ Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
- ▸ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ▸ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

1. Gerätetür öffnen.
2. Den Wassertank entnehmen und das Restwasser ausleeren.
3. Im Tankdeckel die Dichtung und im Gerät den Tankschacht abtrocknen.
4. Den Wassertank in den Tankschacht einsetzen.
5. Gerätetür schließen.

15.6 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie Ihr Gerät regelmäßig entkalken. Wie oft Sie ihr Gerät entkalken müssen, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab.

Hinweise
- Wenn Sie während des Entkalkens start stop drücken, wird der Vorgang abgebrochen und das Gerät schaltet sich aus. Nach dem Wiedereinschalten müssen Sie das Gerät zweimal spülen, um die Reste der Entkal-

kerlösung zu entfernen. Während des zweiten Spülgangs ist das Gerät für andere Anwendungen gesperrt.
- Das Gerät zeigt Ihnen an, sobald noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind. Wenn Sie das Entkalken nicht durchführen, können Sie keinen Betrieb mit Dampf mehr einstellen.

Schritt	Dauer
Entkalken → *Seite 20*	Ca. 34 min
Erster Spülgang	2 min
Zweiter Spülgang	2 min

Entkalken starten

Das Entkalken Ihres Geräts benötigt ca. 30 Minuten.

ACHTUNG!

Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.

- Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel verwenden.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

1. 300 ml Wasser und 60 ml flüssiges Entkalkungsmittel zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Den Wassertank entnehmen.
3. Den Wassertank mit der Entkalkerlösung füllen.
4. Den Wassertank vollständig in das Gerät einschieben.
5. Die Gerätetür schließen.
6. ⏻ drücken
7. "Reinigung" wählen.
8. start stop drücken.

Spülgang durchführen

1. Die Entkalkerlösung mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen und den Reinigungsschwamm gründlich mit Wasser auswaschen.
2. Den Wassertank entnehmen und gründlich ausspülen.
3. Den Wassertank mit Wasser füllen und wieder einschieben.
4. Die Gerätetür schließen.

✔ Das Gerät spült 4 Minuten lang.

5. Die Gerätetür öffnen.
6. Das Restwasser in der Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm aufnehmen.
7. Mit dem zweiten Spülgang fortfahren.
8. Den Wassertank entnehmen und das Restwasser ausleeren.
9. Den Wassertank gründlich spülen und mit Wasser füllen.
10. Den Wassertank wieder einschieben.
11. Die Gerätetür schließen.
12. start stop drücken.

✔ Das Gerät spült 2 Minuten lang.

13. Das Restwasser in der Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm aufnehmen.
14. Den Garraum mit dem Reinigungsschwamm wischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
15. Das Gerät ausschalten.

✔ Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

15.7 Gerätetür

Um die Gerätetür gründlich zu reinigen, können Sie die Gerätetür auseinander bauen.

Gerätetür aushängen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

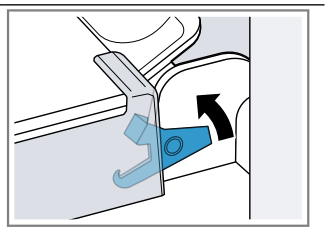
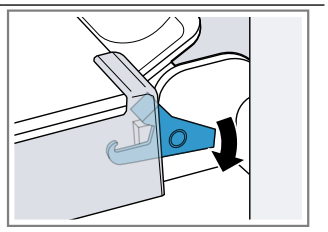
- Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

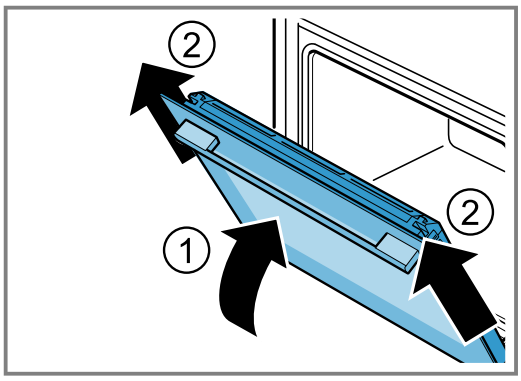
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
   Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
   - Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

   Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt	 Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.
Sperrhebel zugeklappt	 Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ①. Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und nach oben herausziehen ②.



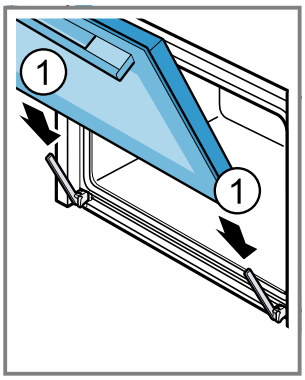
4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

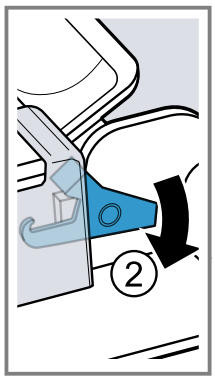
Gerätetür einhängen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
- Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

1. Die Gerätetür gerade auf die beiden Scharniere schieben ①. Die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.
2. Die Gerätetür ganz öffnen.
3. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.





✔ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

4. Die Gerätetür schließen.

15.8 Türscheiben

Um die Türscheiben besser reinigen zu können, können Sie die Gerätetür ausbauen.

Türscheibe ausbauen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

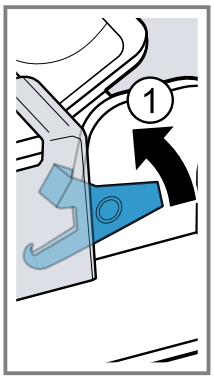
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

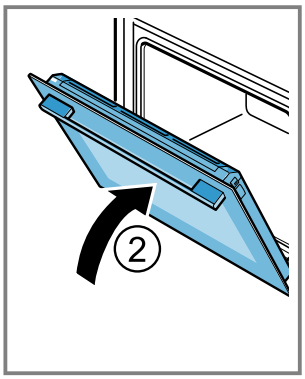
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.

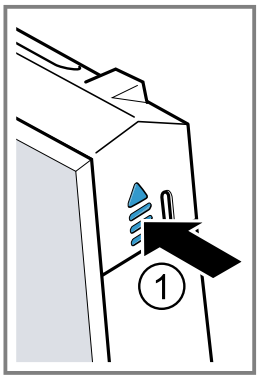
✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

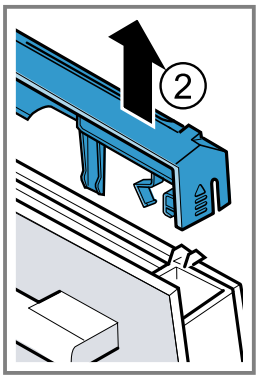
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.



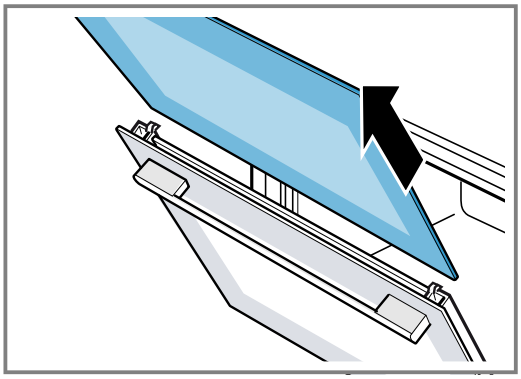


4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.

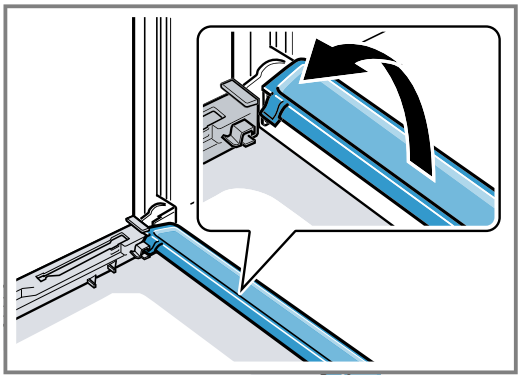




6. Die Türscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



7. Bei Bedarf die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen.
   - Die Gerätetür öffnen.
   - Die Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen.



8. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
   - Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

   Die ausgebaute Türscheibe von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
9. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge reinigen.
10. Die Gerätetür reinigen.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 18*
11. Die Türscheibe trocknen und wieder einbauen.
→ *"Türscheibe einbauen", Seite 22*

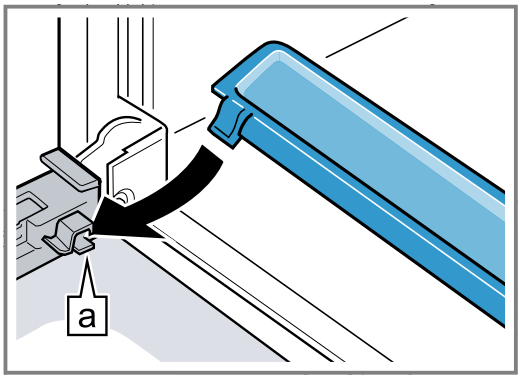
Türscheibe einbauen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

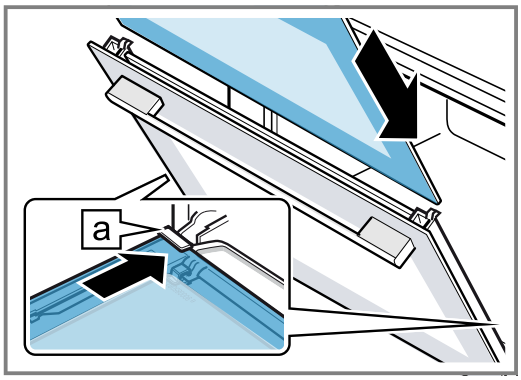
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- Schutzhandschuhe tragen.

Hinweis: Sie können Ihr Gerät erst wieder nutzen, wenn Sie die Scheibe ordnungsgemäß eingebaut haben.

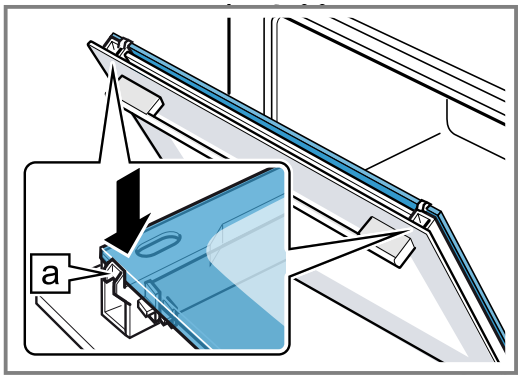
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Die Kondensatleiste wieder einsetzen. Dazu die Kondensatleiste senkrecht einstecken und nach unten drehen a.



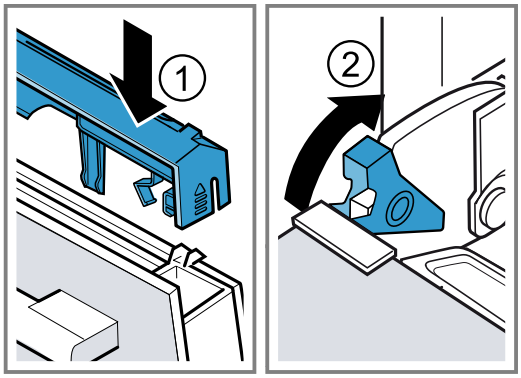
3. Die Innenscheibe einschieben a.



Darauf achten, dass die glatte, glänzende Seite der Scheibe außen und der Ausschnitt links und rechts oben ist.
Die Scheibe muss unten richtig in der Halterung sitzen.
4. Die Innenscheibe oben andrücken a.



5. Die Abdeckung aufsetzen und andrücken, bis sie hörbar einrastet ①.
6. Die Gerätetür ganz öffnen.
7. Beide Sperrhebel links und rechts zuklappen ②.



8. Die Gerätetür schließen.

16 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

16.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▸ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
Eingeschaltetes Gerät kann nicht bedient werden, im Display erscheint ⚿.	Kindersicherung ist aktiviert. ▸ Drücken Sie ⚿, bis ⚿ im Display erlischt.
Gerät heizt nicht.	Demo-Modus ist eingeschaltet. **1.** Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten. **2.** Schalten Sie den Demo-Modus innerhalb von ca. 5 Minuten in den Grundeinstellungen aus. → *"Grundeinstellungen ändern", Seite 16*
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal. ✔ Das Gerät überprüft sich und ist einsatzbereit.
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	Funktionsstörung **1.** Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **2.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an.
Betrieb startet nicht oder unterbricht.	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen. ▸ Schließen Sie die Gerätetür.
	Gerät ist nicht aktiv. ▸ Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Gerät fordert zum Auswischen des Garraums und Füllen des Wassertanks auf.	Während dem Entkalken wurde die Stromversorgung unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet. ▸ Nachdem das Gerät wieder eingeschaltet ist, das Gerät zweimal spülen.
Nach dem Einschalten einer Betriebsart zeigt das Display eine Meldung, dass die Temperatur zu hoch ist.	Gerät ist nicht ausreichend abgekühlt. **1.** Lassen Sie das Gerät abkühlen. **2.** Stellen Sie erneut eine Betriebsart ein.
Tasten blinken.	Normale Erscheinung, da sich Kondenswasser hinter der Bedienblende bildet. Keine Handlung notwendig.
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl Wassertank voll ist.	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben. ▸ Schieben Sie den Wassertank ein, bis der Wassertank merklich einrastet.
	Zuleitung zum Wassertank ist verstopft. **1.** Entkalken Sie das Gerät. **2.** Prüfen Sie den eingestellten Wasserhärtebereich und passen Sie den Wasserhärtebereich an. ▸ Wenn die orange-farbenen Stopfen noch im Tankführungsgehäuse eingesetzt sind, die Stopfen entfernen. Die Stopfen werden nicht weiter benötigt.
Wassertank entleert sich ohne Grund und Verdampferschale läuft über.	Wassertank wurde nicht richtig geschlossen. ▸ Schließen Sie den Wassertankdeckel, bis er merklich einrastet.
	Dichtung im Tankdeckel ist verschmutzt. ▸ Reinigen Sie die Dichtung.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Wassertank entleert sich ohne Grund und Verdampferschale läuft über.	Dichtung im Tankdeckel ist defekt. ▸ Kaufen Sie einen neuen Wassertank beim Kundendienst.
Gerät fordert zum Füllen des Wassertanks auf, obwohl Wassertank voll ist.	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben. ▸ Schieben Sie den Wassertank ein, bis der Wassertank merklich einrastet.
	Erkennungssystem funktioniert nicht. ▸ Rufen Sie den Kundendienst.
Gerät fordert zum Füllen des Wassertanks auf, obwohl Wassertank noch nicht leer ist bzw. Gerät fordert nicht zum Füllen des Wassertanks auf, obwohl Wassertank leer ist.	Wassertank ist verschmutzt und die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemmt. **1.** Schütteln und reinigen Sie den Wassertank. **2.** Wenn sich die verklemmten Teile nicht lösen, bestellen Sie einen neuen Wassertank beim Kundendienst.
Während Betrieb erscheint Meldung im Display "Wassertank füllen?".	Wassertank ist halb gefüllt. ▸ Füllen Sie den Wassertank für längere Betriebe komplett.
Im Display erscheint "Gerät heizt auf", aber Gerät erreicht nicht gewählte Temperatur.	Werte der automatischen Kalibrierung sind nicht optimal eingestellt. ▸ Setzen Sie das Gerät auf die Werkseinstellungen zurück und wiederholen Sie die erste Inbetriebnahme. ✔ Beim nächsten Dämpfen bei 100 °C läuft die Kalibrierung automatisch. Dabei entsteht mehr Dampf.
Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf.	Gerät wird automatisch kalibriert. Keine Handlung notwendig.
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf.	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren. ▸ Setzen Sie das Gerät auf die Werkseinstellungen zurück und wiederholen Sie die Kalibrierung. → *"Gerät vor dem ersten Gebrauch kalibrieren und reinigen", Seite 9*
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen.	Normaler Vorgang. Keine Handlung notwendig.
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Gehen Sie auf www.home-connect.com.

16.2 Defekte LED-Leuchten wechseln

▸ Defekte LED-Leuchten dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einer konzessionierten Fachkraft (Elektroinstallateur) gewechselt werden.

16.3 Türdichtung austauschen

Wenn am Garraum die äußere Türdichtung defekt ist, müssen Sie die Türdichtung austauschen. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Geräts an.

1. Die Gerätetür öffnen.
2. Die alte Türdichtung abziehen.
3. An einer Seite des Garraums die neue Türdichtung einschieben und ringsherum einziehen.
Die Stoßstelle muss seitlich sein.
4. Den Sitz der Türdichtung besonders in den Ecken überprüfen.

17 Entsorgen

17.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
   Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

18 So gelingt's

Für verschiedene Gerichte finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

18.1 So gehen Sie am besten vor

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen.
- Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Kinder fernhalten.

Tipp
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, beachten Sie diese grundlegenden Informationen:

- → *"Sicherheit", Seite 2*
- → *"Energie sparen", Seite 4*
- → *"Kondenswasser", Seite 26*

1. Eine passende Speise aus der Speiseübersicht wählen.
   Tipps
   - Für eine Auswahl an Speisen hat Ihr Gerät programmierte Einstellungen. Wenn Sie sich vom Gerät leiten lassen wollen, verwenden Sie die programmierten Gerichte → *Seite 13*.
   - Wenn Sie nicht genau die Speise oder die Anwendung finden, die Sie zubereiten oder durchführen wollen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gericht.
2. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
3. Geeignetes Geschirr und Zubehör auswählen.
   Verwenden Sie das Geschirr und Zubehör, das in den Einstellempfehlungen angegeben ist.
4. Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlungen einstellen.
6. Wenn das Gericht fertig ist, mit ⏻ das Gerät ausschalten.

18.2 Gut zu wissen

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

Zubehör

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.
Wenn Sie im gelochten Dampfbehälter Speisen garen, schieben Sie immer den ungelochten Dampfbehälter darunter ein. Der ungelochte Dampfbehälter fängt die abtropfende Flüssigkeit auf.

Geschirr

Wenn Sie Geschirr verwenden, stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des gelochten Dampfbehälters.
Das Geschirr muss hitzebeständig und dampfbeständig sein. Durch dickwandiges Geschirr verlängern sich die Garzeiten.
Speisen, die Sie im Wasserbad zubereiten (z. B. beim Schmelzen von Schokolade), decken Sie mit Folie ab.

Garzeit 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 Stücken verlängert sich die Garzeit. Qualität und Reifegrad haben ebenfalls Einfluss auf die Garzeit. Daher können die angegebenen Werte nur als Richtlinie dienen.

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

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

Druckempfindliche Lebensmittel

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

Menü-Garen

Im Dampf können Sie komplette Menüs gleichzeitig garen, ohne dass der Geschmack sich überträgt.
Stellen Sie die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in den Garraum. Schieben Sie die restlichen Speisen zum passenden Zeitpunkt nach. So werden alle Speisen gleichzeitig fertig.

Die Gesamtgarzeit verlängert sich beim Menü-Garen. Wenn Sie die Gerätetür öffnen, entweicht etwas Dampf und der Garraum muss neu aufheizen.

Kondenswasser

Beim Garen kann im Garraum und an der Gerätetür Kondenswasser auftreten. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser abwischen.

18.3 Gemüse

Gemüse in den gelochten Dampfbehälter geben und in Höhe 2 einschieben. Den ungelochten Dampfbehälter darunter auf Höhe 1 einschieben. Der ungelochte Dampfbehälter fängt die abtropfende Flüssigkeit auf.

Einstellempfehlungen für Gemüse

Speise	Stückgröße	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Artischocken	Im Ganzen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	20 - 35
Blumenkohl	im Ganzen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	20 - 35
Blumenkohl	Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 15
Brokkoli	Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	8 - 10
Erbsen	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	5 - 10
Fenchel	Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 14
Grüne Bohnen	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	15 - 25
Karotten	Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 20
Kohlrabi	Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	15 - 25
Lauch	Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	6 - 9
Mais	im Ganzen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	25 - 35
Mangold[1]	Streifen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	8 - 10
Spargel, grün[1]	im Ganzen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	7 - 12
Spargel, weiß[1]	im Ganzen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 15

[1] Das Gerät vorheizen.

Speise	Stückgröße	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Spinat[1]	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	8 - 12
Rosenkohl	Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 20
Rote Bete	ganz	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	40 - 50
Rotkohl Blaukraut	in Streifen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	25 - 35
Weißkohl / Kraut	in Streifen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	3 - 4
Zuckerschoten	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	8 - 12

[1] Das Gerät vorheizen.

18.4 Beilagen und Hülsenfrüchte

Einstellempfehlungen für Beilagen und Hülsenfrüchte.

Beilagen und Hülsenfrüchte garen

1. Wasser bzw. Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zugeben.
   Beispiel: 1:1,5 = je 100 g Reis 150 ml Flüssigkeit zugeben.
2. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.

Einstellempfehlungen für Beilagen und Hülsenfrüchte

Speise	Verhältnis	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pellkartoffeln (mittlere Größe)	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	35 - 45
Salzkartoffeln	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	20 - 25
Naturreis	1:1,5	ungelochter Dampfbehälter	2		100	35 - 45
Langkornreis	1:1,5	ungelochter Dampfbehälter	2		100	20 - 30
Basmatireis	1:1,5	ungelochter Dampfbehälter	2		100	15 - 25
Risotto	1:2	ungelochter Dampfbehälter	2		100	30 - 40
Tellerlinsen	1:2	ungelochter Dampfbehälter	2		100	30 - 40
Couscous	1:1	ungelochter Dampfbehälter	2		100	6 - 10

[1] Der Speise etwas Wasser zugeben.

Speise	Verhältnis	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Grünkern, geschrotet	1:2,5	ungelochter Dampfbehälter	2		100	15 - 20
Hirse, ganz	1:2,5	ungelochter Dampfbehälter	2		100	25 - 35
Klöße	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	15 - 25
Teigwaren, frisch, gekühlt[1]	-	ungelochter Dampfbehälter	2		100	5 - 15

[1] Der Speise etwas Wasser zugeben.

18.5 Geflügel und Fleisch

Einstellempfehlungen für Geflügel und Fleisch.

Einstellempfehlungen für Geflügel und Fleisch

Speise	Menge	Zubehör Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in-°C	Garzeit in Min.
Hähnchenbrust	je 0,15 kg	ungelochter Dampfbehälter	2		100	20 - 30
Entenbrust [1]	je 0,35 kg	ungelochter Dampfbehälter	2		100	12 - 18
Flaches Roastbeef, medium [1]	1 kg	ungelochter Dampfbehälter	2		100	25 - 45
Hohes Roastbeef, medium [1]	1 kg	ungelochter Dampfbehälter	2		100	40 - 60
Schweinefilet [1]	0,5 kg	ungelochter Dampfbehälter	2		100	20 - 30
Schweinemedaillons [1]	ca. 3 cm dick	ungelochter Dampfbehälter	2		100	6 - 12
Kasseler Rippchen	in Scheiben	ungelochter Dampfbehälter	2		100	15 - 20
Wiener Würstchen		gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Weißwürste		gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	20 - 25

[1] vorher anbraten und in Folie einwickeln

18.6 Fisch

Einstellempfehlungen zum Garen von Fisch und Muscheln.

Einstellempfehlungen für Fisch

Speise	Menge	Zubehör Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in-°C	Garzeit in Min.
Dorade, ganz	je 0,3 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Doradenfilet	je 0,15 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	10 - 20

Speise	Menge	Zubehör Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Forelle, ganz	je 0,2 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Kabeljaufilet	je 0,15 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Lachsfilet	je 0,15 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	8 - 10
Muscheln	1,5 kg	ungelochter Dampfbehälter	2		100	10 - 15
Rotbarschfilet	je 0,15 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Seezungenröllchen, gefüllt		gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	10 - 20

18.7 Einstellempfehlungen für Suppeneinlagen und Sonstiges

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Eierstich	ungelochter Dampfbehälter	2		90	15 - 20
Grießnockerl	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Hartgekochte Eier (Größe M, max. 1,8 kg)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	10 - 12
Weichgekochte Eier (Größe M, max. 1 kg)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	6 - 8

18.8 Desserts, Kompott

Einstellempfehlungen zum Zubereiten von Desserts und Kompott.

Kompott zubereiten

1. Früchte wiegen.
2. Ca. 1/3 der Menge an Wasser dazugeben.
3. Nach Geschmack Zucker und Gewürze zugeben.
4. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.

Milchreis zubereiten

1. Reis abwiegen.
2. Die 2,5-fache Menge Milch zugeben.
3. Reis und Milch max. 2,5 cm hoch in eine Schüssel füllen.
4. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
5. Nach dem Garen den Milchreis umrühren.

✔ Der Milchreis saugt die restliche Milch auf.

Joghurt zubereiten

1. Die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen.
   Wenn Sie H-Milch verwenden, erwärmen Sie die H-Milch auf 40 °C. Diese Temperatur ist für H-Milch ausreichend.
2. 150 g Joghurt (Kühlschranktemperatur) in die Milch einrühren.
3. Das Gemisch in Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Den gelochten Dampfbehälter in den Garraum schieben.
5. Die Tassen oder Gläser in den gelochten Dampfbehälter stellen.
6. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
7. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Einstellempfehlungen für Desserts und Kompott

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Germknödel	ungelochter Dampfbehälter	2		100	20 - 30
Crème Caramel	Förmchen + gelochter Dampfbehälter	2		80	25 - 35
Milchreis	Schüssel + gelochter Dampfbehälter	2		100	30 - 40
Joghurt	Portionsgläser + gelochter Dampfbehälter	2		40	300 - 360
Apfelkompott	ungelochter Dampfbehälter	2		100	10 - 15
Birnenkompott	ungelochter Dampfbehälter	2		100	10 - 15
Kirschkompott	ungelochter Dampfbehälter	2		100	10 - 15
Rhabarberkompott	ungelochter Dampfbehälter	2		100	10 - 15
Zwetschgenkompott	ungelochter Dampfbehälter	2		100	15 - 20

18.9 Regenerieren

Regenerieren erhitzt kalte Speisen schonend. Die Speisen schmecken und sehen aus, wie frisch zubereitet.

Einstellempfehlungen zum Regenerieren

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

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse	ungelochter Dampfbehälter	2		100	10 - 15
Nudeln, Kartoffeln, Reis	ungelochter Dampfbehälter	2		100	10 - 25
Tellergericht, gekühlt, 1 Portion	Offenes Geschirr	2		100	10 - 20

18.10 Auftauen

Die Dampffunktion Auftauen ist zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst und Gemüse geeignet.
Fleisch und Fisch tauen Sie am besten im Kühlschrank auf.
Wenn Sie Flüssigkeit in der tiefgefrorenen Speise behalten wollen, z. B. bei Tiefkühl-Rahmspinat, dann verwenden Sie den ungelochten Dampfbehälter.

Hinweise

- Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte und hängen von der Qualität, Gefriertemperatur (-18 °C) und Beschaffenheit der Speise ab. In der Tabelle sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Garzeit ein und verlängern Sie die Garzeit, wenn erforderlich.
- Flach eingefrorene oder portionierte Speisen tauen schneller auf, als Speisen, die im Block eingefroren sind.

Gefrorene Speisen auftauen

1. Gefrorene Speise aus der Verpackung entnehmen.
2. Gefrorene Speise in den gelochten Dampfbehälter legen.
3. Gelochten Dampfbehälter in den Garraum einschieben und den ungelochten Dampfbehälter darunter einschieben.
   ✔ Die Speise liegt nicht im Auftauwasser und abtropfende Flüssigkeit verbleibt im ungelochten Dampfbehälter.
4. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.

Einstellempfehlungen zum Auftauen

Speise	Menge	Zubehör Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Beerenobst	0,5 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Gemüse	0,5 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		40 - 50	15 - 50

18.11 Entsaften

Einstellempfehlungen zum Entsaften von Beeren.

Beeren entsaften

1. Beeren in eine Schüssel geben und zuckern.
2. Das Gemisch mindestens eine Stunde stehen lassen, damit die Beeren Saft ziehen.
3. Die Beeren in den gelochten Dampfbehälter, füllen und auf Höhe 2 einschieben.
4. Um den Saft aufzufangen, den ungelochten Dampfbehälter eine Ebene darunter einschieben.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Wenn die Garzeit beendet ist, die Beeren in ein Tuch füllen und den restlichen Saft auspressen.
7. Garraum trocknen.

Einstellempfehlungen zum Entsaften

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Himbeeren	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	30 - 45
Johannisbeeren	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	40 - 50

18.12 Einkochen

Konservieren Sie Obst und Gemüse durch Erhitzen und luftdichtes Einschließen in Gläsern.

- Lebensmittel 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.
- Nur rostfreie Klammern verwenden.

Obst und Gemüse einkochen

Voraussetzung: Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn prüfen.

1. Gummiringe und Gläser gründlich mit heißem Wasser reinigen.
   Sie können die Gläser mit dem Gerät sterilisieren.
   → *"Gericht einstellen", Seite 13*
2. Den gelochten Dampfbehälter in den Garraum schieben.
3. Die vorbereiteten Gläser in den gelochten Dampfbehälter stellen.
   Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
4. Nach der angegebenen Garzeit die Gerätetür öffnen.
5. Die Einmachgläser erst aus dem Gerät nehmen, wenn diese vollständig abgekühlt sind.

Einstellempfehlungen zum Einkochen

Einstellempfehlungen zum Einkochen mit Dampf.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse	1 Liter-Einmachgläser	2		100	30 - 120
Steinobst	1 Liter-Einmachgläser	2		100	25 - 30
Kernobst	1 Liter-Einmachgläser	2		100	25 - 30

18.13 Sous-vide-Garen

Beim Sous-vide-Garen werden Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95 °C und bei 100 % Dampf gegart, z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Lebensmittel werden in einem speziellen hitzebeständigen Vakuumierbeutel mit einem Kammervakuumierer luftdicht verschweißt.
Durch die schützende Hülle eines Vakuumierbeutels bleiben Nährstoffe und Aromastoffe enthalten. Die niedrigen Temperaturen und die direkte Wärmeübertragung erlauben es, kontrolliert den eingestellten Garpunkt zu erreichen. Ein Übergaren der Speisen ist fast unmöglich.

Portionen

Beachten Sie die in der Tabelle angegebenen Mengen und Stückgrößen. Das Gerät kann maximal 2 kg Speisen garen, passen Sie die Garzeit bei größeren Mengen und Stücken an.
Die angegebenen Mengen für Fisch, Fleisch und Geflügel entsprechen 1 bis 2 Portionen. Die angegebenen Mengen für Gemüse und Dessert entsprechen der Menge für 4 Personen.

Einschubhöhen

Sie können auf bis zu 2 Einschubhöhen garen.
Wenn Sie im gelochten Dampfbehälter garen, schieben Sie den ungelochten Dampfbehälter unterhalb ein. Der ungelochte Dampfbehälter fängt die abtropfende Flüssigkeit auf.

Vakuumierbeutel

Nur speziell für das Sous-vide-Garen vorgesehene Vakuumierbeutel verwenden, die aus hitzebeständigem Material gefertigt sind.
Verwenden Sie den Vakuumierbeutel nur einmal. Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben, wie z.B. portionierter Fisch.

Qualität der Lebensmittel

Die Beschaffenheit der Ausgangsware beeinflusst zu 100 % die Qualität des Garergebnisses. Um ein sicheres und geschmacklich einwandfreies Garergebnis zu gewährleisten, verwenden Sie nur frische Lebensmittel.

Speisen vorbereiten

Auf fast allen Lebensmitteloberflächen befinden sich Keime.

⚠ **WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen und kann bei Missachtung der Anwendungshinweise und Hygienehinweise zu Gesundheitsschäden führen.

- ▸ Nur frische Lebensmittel von bester und absolut einwandfreier Qualität verwenden.
- ▸ Die Hände waschen und desinfizieren.
- ▸ Einmalhandschuhe, eine Kochzange oder eine Grillzange verwenden.
- ▸ Kritische Lebensmittel, wie z. B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- ▸ Gemüse und Obst gründlich abwaschen und schälen.
- ▸ Oberflächen und Schneidebretter sauber halten.
- ▸ Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- ▸ Kühlkette nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel unterbrechen.
- ▸ Vakuumierte Speisen maximal 24 Stunden im Kühlschrank lagern, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- ▸ Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.
- ▸ Um die Keime abzutöten, halten Sie die vakuumierte und noch nicht gegarte Speise für max. 3 Sekunden in kochendes Wasser.
- ✔ Die Zutaten sind keimarm und hygienisch für das Sous-vide-Garen vorbereitet.

Speisen vakuumieren

Um eine gleichmäßige Wärmeübertragung und ein optimiertes Garergebnis zu erzielen, verwenden Sie zum Vakuumieren einen Kammervakuumierer, der ein 99-%-Vakuum erzeugen kann. Achten Sie beim Befüllen des Vakuumierbeutels darauf, dass der Vakuumierbeutel im Bereich der Naht nicht mit Lebensmittelresten benetzt ist.

Tipp: Um zu verhindern, dass Gase, wie z. B. bei Gemüse, aus dem Lebensmittel entweichen, die Lebensmittel maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumieren. Die Gase unterbinden die Wärmeübertragung oder verursachen, dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

Hinweis: Verwenden Sie keinen Kerntemperaturfühler.

1. Die Speise mit der Hälfte der gewohnten Menge würzen.

   Tipp: Sie können bereits mit einem kleinen Stück Butter und etwas Salz im Vakuumierbeutel die natürlichen Aromen qualitativ hochwertiger Lebensmittel intensivieren.
   Verschiedene Zutaten beeinflussen die Zubereitung der Speise:
   - Salz und Zucker verkürzen die Garzeit.
   - Säurehaltige Lebensmittel lassen Speisen fester werden, z. B. Zitronensaft oder Essig.
   - Alkohol und Knoblauch geben Speisen einen unangenehmen Beigeschmack.
2. Um den Vakuumierbeutel zu befüllen, den Rand des Beutels 3 - 4 cm umklappen und in ein Gefäß stellen, z. B. in einen Messbecher.
   Achten Sie beim Befüllen des Vakuumierbeutels darauf, dass der Vakuumierbeutel im Bereich der Naht nicht mit Lebensmittelresten benetzt ist.
3. Vor dem Garen prüfen, ob das Vakuum im Beutel intakt ist.
   Dazu folgende Punkte beachten:
   - Im Vakuumierbeutel befindet sich keine Luft.
   - Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
   - Im Vakuumierbeutel sind keine Löcher.
   - Gemeinsam vakuumierte Fleischstücke oder Fischstücke dürfen nicht direkt aneinander gepresst sein.
4. Wenn der Vakuumierbeutel nicht ideal gefüllt ist, das Gargut in einen neuen Beutel füllen und erneut vakuumieren.

Speise Sous-Vide garen

Durch das Garen unter Vakuum können keine Aromen entweichen. Gewohnte Mengen von Aromen, wie Gewürze oder Kräuter beeinflussen den Geschmack wesentlich stärker bzw. intensivieren ihn.

Voraussetzungen

- Die Speise ist vorbereitet.
  → *"Speisen vorbereiten", Seite 32*
- Die Speisen ist vakuumiert.
  → *"Speisen vakuumieren", Seite 32*

1. Die Speise in den gelochten Garbehälter legen.
   Um eine gleichmäßige Wärmeverteilung der Speise zu erhalten, die vakuumierte Speise nicht übereinander oder dicht nebeneinander in den gelochten Garbehälter legen.
2. Um abtropfendes Kondensat abzufangen, den ungelochten Garbehälter unterhalb einschieben.
3. ⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
   Heißes Wasser sammelt sich während des Garens auf dem Vakuumierbeutel.
   - Den Vakuumierbeutel mit einem Topflappen vorsichtig anheben, sodass das heiße Wasser in den ungelochten Dampfbehälter abläuft.
   - Den Vakuumierbeutel vorsichtig mit einem Topflappen entnehmen.

   Nach dem Garvorgang den Garraum auskühlen lassen und anschließend das Wasser in der Verdampferschale mit einem Schwamm auswischen.
4. Den Vakuumierbeutel abtrocknen und in ein sauberes Gefäß legen.
5. Den Vakuumierbeutel mit einer Schere öffnen und das gesamte Gargut und die Flüssigkeit in das Gefäß geben.
   Sie können aus dem Sud oder der Marinade eine Soße zubereiten.
6. Die Speise servierfertig machen.

Speise	Zubereitungshinweise
Fleisch	■ Um Fettspritzer zu vermeiden, das Fleisch mit einem Küchentuch abtupfen, bevor Sie das Fleisch in das heiße Öl geben. ■ Das Fleisch sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite anbraten. Dadurch erhält das Fleisch eine Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren.
Fisch	■ Den Fisch würzen und mit heißer Butter übergießen. ■ Um eine Kruste und Röstaromen zu erhalten, den Fisch für wenige Sekunden pro Seite anbraten. ■ Die Anbratzeit verlängern, falls durch das Sous-vide-Garen der gewünschte Gargrad noch nicht erreicht ist. ■ Den Fisch auf vorgewärmten Tellern und mit heißer Soße oder Butter servieren, da das Sous-vide-Garen bei niedrigen Temperaturen stattfindet.
Gemüse	■ Um Röstaromen zu erhalten, das Gemüse kurz anbraten. ■ Das Gemüse abschmecken oder mit anderen Zutaten vermengen.

Einstellempfehlungen für Fleisch

Hier finden Sie eine Übersicht über die Zubereitungsempfehlungen von Fleischgerichten.

Speise	Garbehälter	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Kalbsteaks, medium, 2 cm dick	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2+1		60	80	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Rindersteak (Hüfte, Rücken, etc.), englisch, 2 - 3 cm dick	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2+1		58	90	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Rindersteak (Hüfte, Rücken, etc.), medium, 2 - 3 cm dick	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2+1		62	80	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Rinderfilet, Stück, englisch, 3 - 4 cm dick	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2+1		58	100	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Rinderfilet, Stück, medium, 3 - 4 cm dick	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2+1		62	90	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Schweindemedaillons (je 80 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2+1		63	75	Mit Butter und frischem Basilikum vakuumieren.
Lammrücken, ohne Knochen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2+1		58	50	Mit etwas Salz, Butter und Thymian vakuumieren.

Speise	Garbehälter	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Schweinebauch, 700 g	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2+1		65	24 Stunden	Mit Butter, Rosmarin, Thymian und etwas Senf vakuumieren.
Kalbstafelspitz, 1 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2+1		62	18 Stunden	Mit Butter, Thymian, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Wurzelgemüse vakuumieren.
Pulled Pork, 1,5 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2+1		64	48 Stunden	Mit Butter, Sojasoße, Liquid Smoke (Flüssiger Rauch), Pfeffer, Paprikapulver ud Kümmelpulver vakuumieren.

Einstellempfehlungen für Geflügel

Hier finden Sie eine Übersicht über die Zubereitungsempfehlungen von Geflügelgerichten.

Speise	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Entenbrust (je 350 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		62	70	Fettschicht einschneiden, Fleischseite mit etwas Pfeffer und Salz bestreuen und mit einem kleinen Stück Orangenschale vakuumieren.
Hähnchenbrust (je 250 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		65	60	Mit Butter, etwas Salz und Thymian vakuumieren.

Einstellempfehlungen für Fisch

Hier finden Sie eine Übersicht über die Zubereitungsempfehlungen von Fischgerichten.

Speise	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Kabeljau (je 140 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		58	25	Mit Butter und wenig Salz vakuumieren.
Heilbutt/Steinbutt (je 150 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		58	30	Mit Butter und wenig Salz vakuumieren.
Zander (je 140 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		60	20	Mit Butter und wenig Salz vakuumieren.

Einstellempfehlungen für Gemüse

Hier finden Sie eine Übersicht über die Zubereitungsempfehlungen von Gemüse.

Speise	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Blumenkohl, in Röschen (500 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	40 - 50	Mit etwas Wasser, Butter, Salz und Muskat vakuumieren.
Champignons, geviertelt (500 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	20 - 25	Mit Butter, Rosmarin, wenig Knoblauch und Salz vakuumieren.
Chicorée, halbiert (4 - 6 Stück)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	40 - 45	Mit Orangensaft, Zucker, Salz, Butter und Thymian vakuumieren.
Grüner Spargel, ganz (600 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	20 - 30	**Hinweis:** Grüner Spargel bleibt grün, wenn er vor dem Vakuumieren blanchiert wird. Mit Butter, Salz, wenig Zucker und Pfeffer vakuumieren.
Karotten, in Scheiben 0,5 cm (600 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		90	70 - 80	Mit Orangensaft, Curry und Butter vakuumieren.
Kartoffeln, geschält und geviertelt (800 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		95	35 - 45	Mit Butter und Salz vakuumieren. **Hinweis:** Geeignet zum Weiterverarbeiten z. B. für Salat
Kirschtomaten, ganz oder halbiert (500 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		58	25 - 35	Rote und gelbe Kirschtomaten mischen. Mit Olivenöl, Salz und Zucker vakuumieren.
Kürbis, in 2 x 2 cm großen Würfeln (600 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		90	25 - 35	Garzeit kann je nach Kürbisart variieren.
Zucchini, in Scheiben 1 cm (600 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	25 - 30	MIt Olivenöl, Salz und Thymian vakuumieren.
Zuckerschoten, ganz (500 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	5 - 10	Mit Butter und Salz vakuumieren.

Einstellempfehlungen für Dessert

Hier finden Sie eine Übersicht über die Zubereitungsempfehlungen von Desserts.

Speise	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Ananas, in Scheiben 1,5 cm (400 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	70 - 80	Mit Butter, Honig und Vanille vakuumieren.
Äpfel, geschält und in Scheiben 0,5 cm (2 - 4 Stück)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	15 - 25	**Tipp:** Die Garzeit kann je nach Apfelsorte variieren. Mit Karamellsauce vakuumieren.
Bananen, ganz, geschält (2 - 4 Stück)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		65	20 - 25	Mit Butter, Honig und Vanilleschote vakuumieren.
Birne, geschält, in Spalten (2 - 4 Stück)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	25 - 35	Mit Honig oder Zucker süßen.
Kumquats, halbiert (12 - 16 Stück)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	75 - 80	**Hinweis:** Heiß abwaschen, halbieren und entkernen. Mit Butter, Vanilleschote, Honig und Aprikoenmarmelade vakuumieren.
Vanillesauce (0,5 l)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		80	15 - 25	0,5 l Milch, 1 Ei, 3 Eigelb, 80 g Zucker, Mark einer Vanilleschote verrühren und vakuumieren.

18.14 Teig gehen lassen

Einstellempfehlungen zum Gehen lassen von Teigen. Lassen Sie Hefeteig in Ihrem Gerät schneller gehen als bei Raumtemperatur.

Teig gehen lassen

1. Den gelochten Dampfbehälter in den Garraum einschieben.
   Sie können die Einschubhöhe für den gelochten Dampfbehälter frei wählen.
2. Die Teigschüssel in den gelochten Dampfbehälter stellen. Den Teig nicht abdecken.
3. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.

Einstellempfehlungen für Hefeteig

Speise	Menge	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig	1 kg	Schüssel + gelochter Dampfbehälter		35	20 - 40

18.15 Tiefkühlprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung. Die angegebenen Garzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

Auftauen und Erwärmen tiefgefrorener Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Forelle	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 100	20 - 30
Lachsfilet	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 100	15 - 25
Brokkoli, blanchiert	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	6 - 10
Blumenkohl, blanchiert	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	5 - 8
Bohnen, blanchiert	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	6 - 10
Erbsen, blanchiert	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	5 - 12
Karotten, blanchiert	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	4 - 6
Mischgemüse, blanchiert	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	6 - 10
Rosenkohl, blanchiert	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	5 - 10

18.16 Prüfgerichte

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich an Prüfinstitute, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.

Einstellempfehlungen für Prüfgerichte

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Brokkoli, frisch, 300 g	gelocht + ungelocht	2 + 1		100	7 - 9 [1]
Brokkoli, frisch, ein Behälter	gelocht + ungelocht	2 + 1		100	7 - 9 [1]
Erbsen, gefroren, ein Behälter [2]	gelocht + ungelocht	2 + 1		100	- [3]

[1] Ein vergleichbarer Garegrad zwischen Referenzprobe und Hauptprobe wird erzielt, wenn die Referenzprobe 5 Minuten (hergestellt wie in IEC 60350-1 beschrieben) gegart wird.
[2] 2,0 kg Erbsen gleichmäßig im Behälter verteilen.
[3] Die Prüfung ist beendet, wenn an der kältesten Stelle 85 °C erreicht sind (siehe IEC 60350-1).

19 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

19.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.
Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.
Sie können sich die Geräteinformationen auch in den Grundeinstellungen anzeigen lassen.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 15*

20 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.
Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“.[1] Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.
Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.
Bitte senden Sie Ihre Anforderung an ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Betreff: „OSSREQUEST“
Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

21 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.
Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.bosch-home.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

CE

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

[1] Je nach Geräteausstattung

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.							

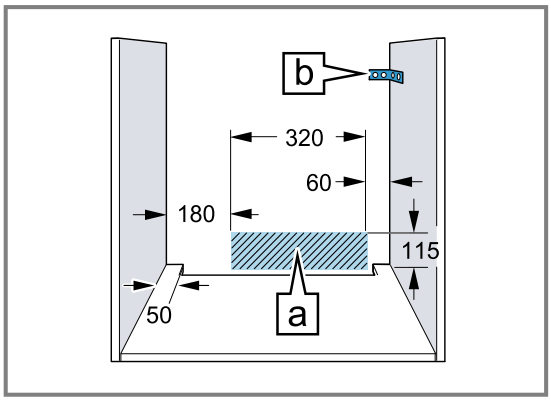
22 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

22.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche a oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
  Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel b an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▸ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm² haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

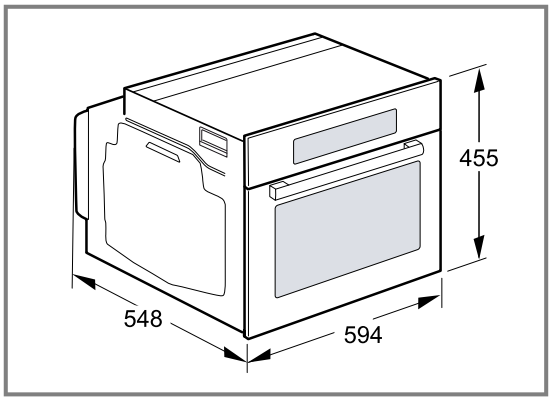
ACHTUNG!

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▸ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

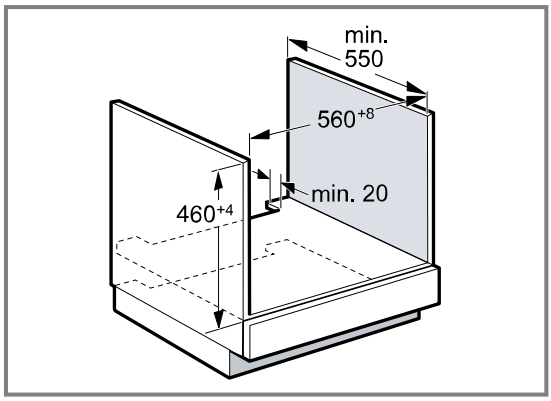
22.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



22.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

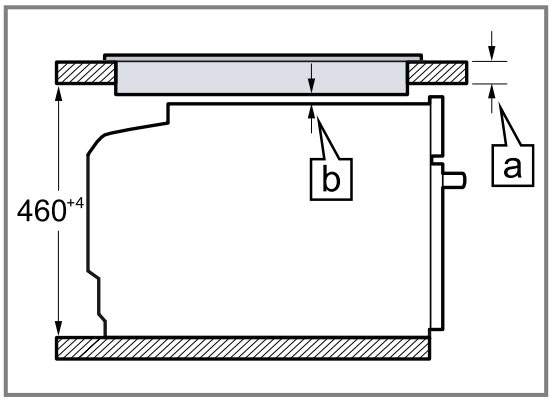
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

22.4 Einbau unter einem Kochfeld

Wird das Gerät unter einem Kochfeld eingebaut, müssen Mindestmaße eingehalten werden, gegebenenfalls inklusive Unterkonstruktion.

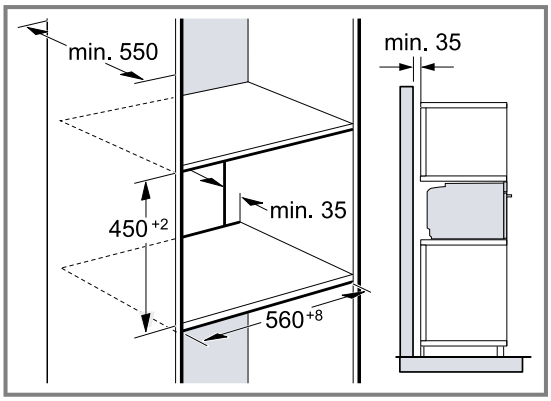


Aufgrund des notwendigen Mindestabstands [b] ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke [a].

Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	42	43	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	52	53	5
Gaskochfeld	32	43	5
Elektrokochfeld	32	35	2

22.5 Einbau in einen Hochschrank

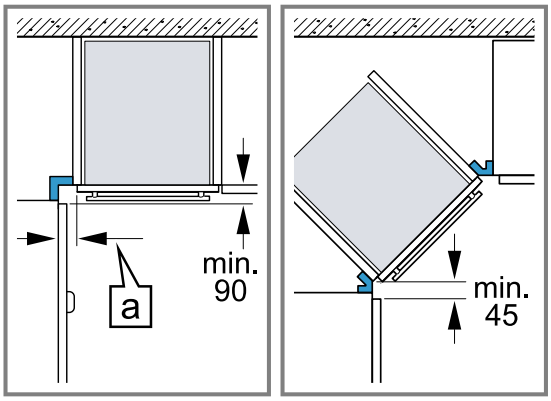
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

22.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß a ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

22.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Wenn das Display des Geräts dunkel bleibt, ist es falsch angeschlossen. Gerät vom Netz trennen, Anschluss überprüfen.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▸ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken.
  Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

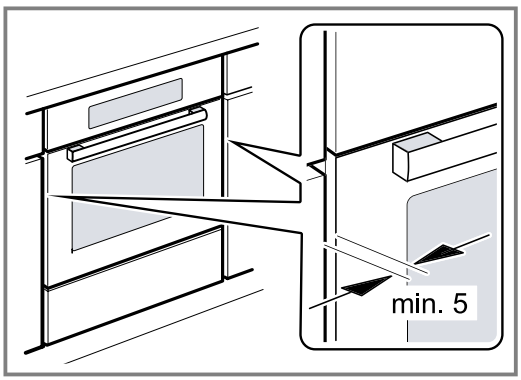
Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

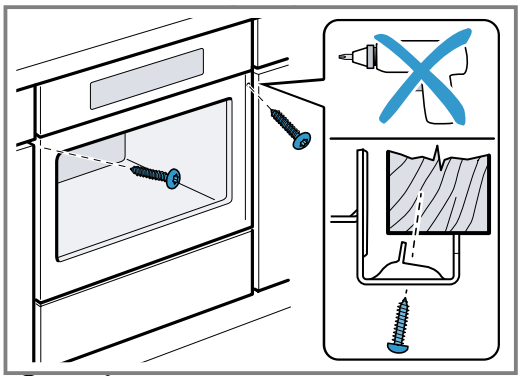
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   - grün-gelb = Schutzleiter ⏚
   - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
   - braun = Phase (Außenleiter)

22.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



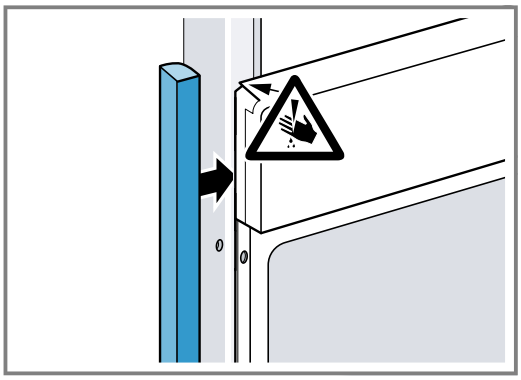
2. Das Gerät festschrauben.



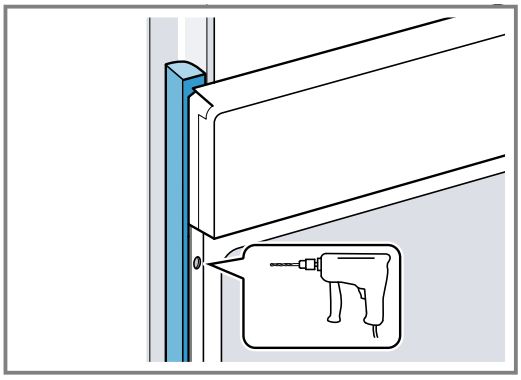
Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

22.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

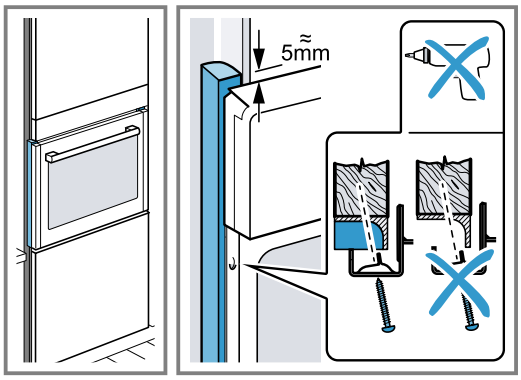
1. Ein geeignetes Füllstück anbringen um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



2. Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



3. Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



22.10 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001791821 (030309)
de