

Dampfgarfen

Gebrauchs- und Montageanleitung

**C29DR1X.0**

## Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



## Inhaltsverzeichnis

### GEBRAUCHSANLEITUNG

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | <b>Sicherheit</b> .....                                       | 2  |
| 2    | <b>Sachschäden vermeiden</b> .....                            | 4  |
| 3    | <b>Umweltschutz und Sparen</b> .....                          | 4  |
| 4    | <b>Kennenlernen</b> .....                                     | 5  |
| 5    | <b>Betriebsarten</b> .....                                    | 6  |
| 6    | <b>Zubehör</b> .....  | 7  |
| 7    | <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....                          | 9  |
| 8    | <b>Grundlegende Bedienung</b> .....                           | 10 |
| 9    | <b>Zeitfunktionen</b> .....                                   | 12 |
| 10   | <b>Dampfprogramme</b> .....                                   | 13 |
| 11   | <b>Favoriten</b> .....  | 15 |
| 12   | <b>Kindersicherung</b> .....                                  | 15 |
| 13   | <b>Grundeinstellungen</b> .....                               | 15 |
| 14   | <b>Home Connect</b> .....                                     | 16 |
| 15   | <b>Reinigen und Pflegen</b> .....                             | 18 |
| 16   | <b>Störungen beheben</b> .....                                | 23 |
| 17   | <b>Entsorgen</b> .....  | 25 |
| 18   | <b>So gelingt's</b> .....                                     | 26 |
| 19   | <b>Kundendienst</b> .....                                     | 39 |
| 20   | <b>Informationen zu freier und Open Source Software</b> ..... | 39 |
| 21   | <b>Konformitätserklärung</b> .....                            | 39 |
| 22   | <b>MONTAGEANLEITUNG</b> .....                                 | 40 |
| 22.1 | <b>Allgemeine Montagehinweise</b> .....                       | 40 |

## 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 39

### **⚠️ 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 26 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:**

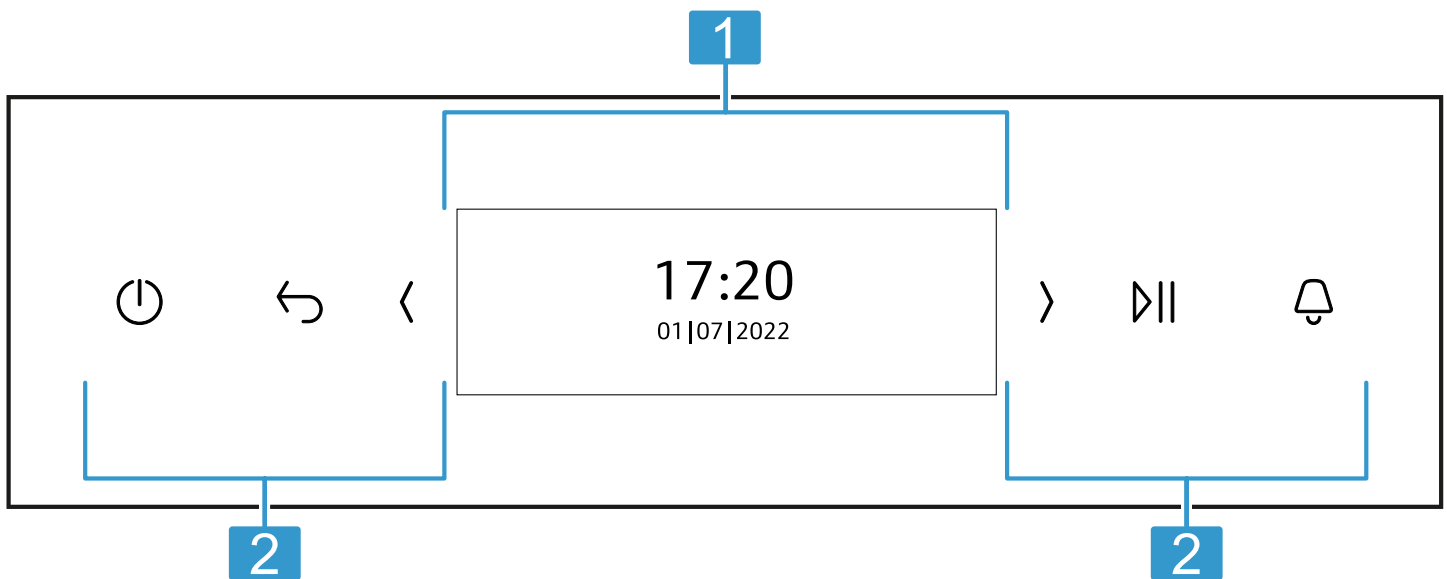
Das Gerät benötigt:

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

**2 Tasten**  
Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein.

### 4.2 Display

Über das Display stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein. Im Hauptmenü finden Sie eine Übersicht über die Funktionen Ihres Geräts.

#### Navigieren

| Richtung               | Verwendung   |
|------------------------|--|
| Nach links navigieren  | Auf dem Display mit dem Finger nach rechts streichen |
| Nach rechts navigieren | Auf dem Display mit dem Finger nach links streichen  |

#### Werte einstellen

Um eine Einstellung anzupassen, tippen Sie mit dem Finger auf die entsprechende Stelle im Display. Im Display erscheint der Einstellbereich. Streichen Sie in diesem Einstellbereich mit dem Finger auf dem Display nach links oder rechts, bis die gewünschte Einstellung vergrößert ist.

| Werte      | Verwendung   |
|------------|--|
| Erhöhen    | Auf dem Display mit dem Finger nach rechts streichen |
| Verringern | Auf dem Display mit dem Finger nach links streichen  |

## 4.3 Tasten

Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, auf die entsprechende Taste drücken.

| Symbol | Name         | Verwendung                         |
|--------|--------------|------------------------------------|
| ⏻      | An/Aus       | Gerät einschalten oder ausschalten |
| ↶      | Zurück       | Zurück navigieren                  |
| <      | Pfeil links  | Einstellwerte verringern           |
| >      | Pfeil rechts | Einstellwerte erhöhen              |
| ▶▶     | Start/Stop   | Betrieb starten oder anhalten      |
| 🔔      | Wecker       | Wecker einstellen                  |

## 4.4 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

### Garraumbelichtung

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 Garraumbelichtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbelichtung aus.

Ob die Garraumbelichtung 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!

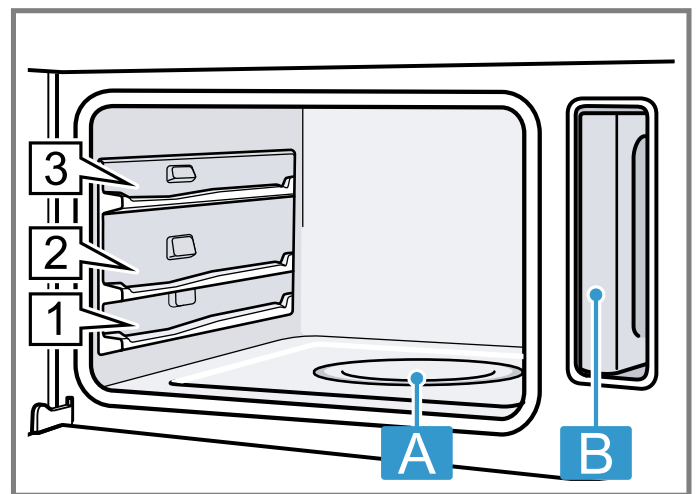
Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- ▶ 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.<br>→ "Grundlegende Bedienung", Seite 10 |
| Gerichte    | Speisen mit Dampf zubereiten.<br>→ "Dampfprogramme", Seite 13                             |
| Reinigung   | Das Wasser führende System entkalken.   |

| Betriebsart        | Verwendung   |
|--------------------|--|
| Grundeinstellungen | Die Grundeinstellungen anpassen.<br>→ "Grundeinstellungen", Seite 15 |
| 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gemüse</li> <li>■ Fisch</li> <li>■ Beilagen</li> </ul> Entsaften von Obst.  |
|    | Regenerieren | 80-100 °C  | Geeignet für Tellergerichte. Dampfheizart erwärmt Gekochtes 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

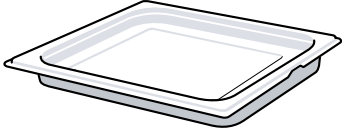
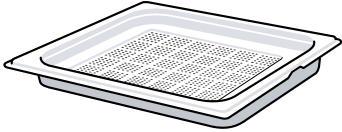
Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display durch die Meldung "Restwärme gering" die Restwärme im Garraum an. Die Meldung verschwindet bei ca. 60 °C.

## 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,<br>Größe L |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reis, Hülsenfrüchte oder Getreide kochen</li> <li>■ Abtropfende Flüssigkeit auffangen, z. B. beim Dämpfen</li> </ul> |
| Dampfbehälter gelocht,<br>Größe L   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ganzen Fisch oder größere Mengen Gemüse dämpfen</li> <li>■ Große Mengen Beeren entsaften</li> </ul>                  |

## 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.

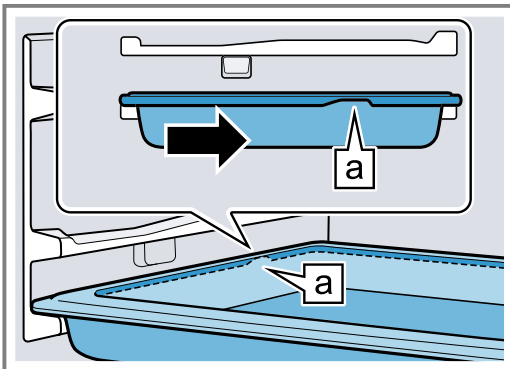
## 6.2 Dampfbehälter einschieben


### ACHTUNG!

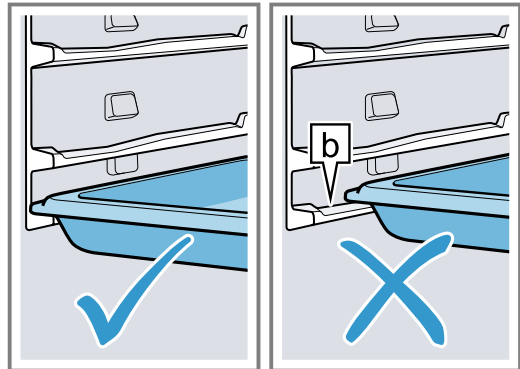
Hitzestau beschädigt das Gerät.

- ▶ 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.

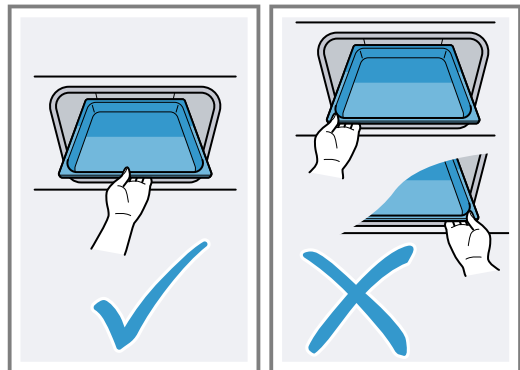
1. Den Dampfbehälter so drehen, dass die Rastnase  hinten ist und nach oben zeigt.



2. Den Dampfbehälter nicht über die Vertiefung  hinauschieben.



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.neff-international.com](http://www.neff-international.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) <sup>1</sup> | -                     | -                  | -                      |
| 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) <sup>2</sup> | über 3,8              | über 21,3          | über 38                |

<sup>1</sup> Nur einstellen, wenn ausschließlich enthärtetes Wasser verwendet wird.

<sup>2</sup> Auch für Mineralwasser einstellen. Ausschließlich Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

### 7.2 Erste Inbetriebnahme





Nach dem Stromanschluss müssen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts vornehmen. Es kann einige Minuten dauern, bis im Display die Einstellungen erscheinen.

#### Hinweise

- Die Einstellungen können Sie in den Grundeinstellungen jederzeit anpassen.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 15
- Sie können die Einstellungen auch mit Home Connect vornehmen. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.  
→ "Home Connect", Seite 16

#### Sprache einstellen

**Voraussetzung:** Das Gerät ist am Stromnetz angeschlossen.

1. Das Gerät mit  einschalten.
2. Die Sprache mit  oder  wählen.
3. Auf die gewünschte Sprache drücken.
4. Die Sprache mit  bestätigen.






#### Home Connect einrichten

**Hinweis:** Sie können die Einrichtung von Home Connect auch mit "Später" überspringen. Dann stellen Sie als Nächstes die Uhrzeit ein.








1. Home Connect mit "Verbinden" einrichten.  
→ "Home Connect", Seite 16

2. Alle weiteren Einstellungen der ersten Inbetriebnahme in der Home Connect App vornehmen.




#### Uhrzeit einstellen

1. Die Stunden mit  oder  wählen.
2. Auf die Minuten drücken.
3. Die Minuten mit  oder  wählen.
4. Die Uhrzeit mit  bestätigen.

#### Datum einstellen

1. Das Jahr mit  oder  wählen.
2. Auf den Monat drücken.
3. Den Monat mit  oder  wählen.
4. Auf den Tag drücken.
5. Den Tag mit  oder  wählen.
6. Das Datum mit  bestätigen.

#### Wasserhärte einstellen

1. Den Wasserhärtebereich mit  oder  wählen.
2. Den Wasserhärtebereich mit  bestätigen.
3. Die erste Inbetriebnahme mit "OK" beenden.
4. Die Gerätetür einmal öffnen und schließen.
- ✓ Das Gerät prüft sich und ist anschließend funktionsfähig.
- ✓ Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.


### 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 10

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 12

**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.

#### Hinweise

- In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, ob das Display nach dem Einschalten das Hauptmenü oder eine andere Funktion zeigt.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 15
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht bedienen, schaltet das Gerät sich automatisch aus.

### 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.

#### Hinweise

- Je nach Temperatur im Garraum erscheint im Display die Restwärmeanzeige.
- Je nach Temperatur im Garraum läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Garraum abgekühlt ist.

### 8.3 Restwärmeanzeige

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, erscheint im Display die Anzeige der Restwärme.

| Display          | Temperatur             |
|------------------|------------------------|
| Restwärme gering | zwischen 60 und 100 °C |

### 8.4 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.

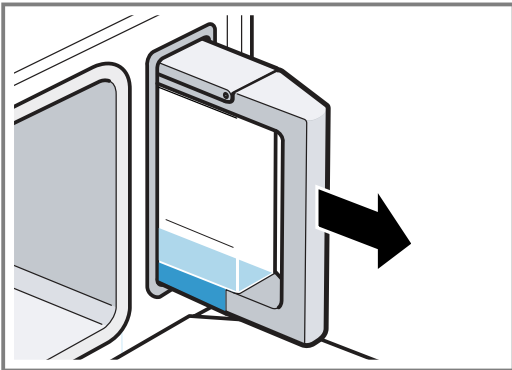
**ACHTUNG!**

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

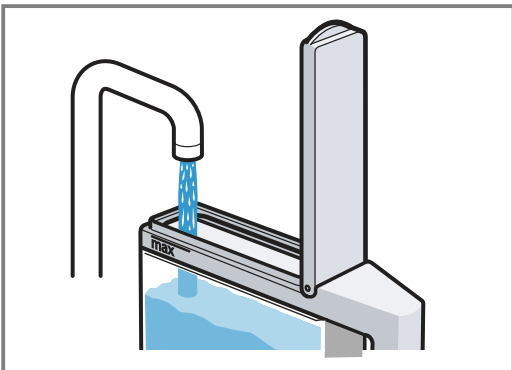
- ▶ Kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
- ▶ Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthartetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

**Voraussetzung:** Der Wasserhärtebereich ist korrekt eingestellt.

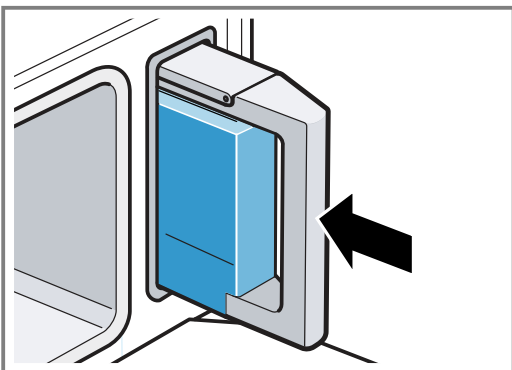
1. Die Gerätetür öffnen.
2. Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.



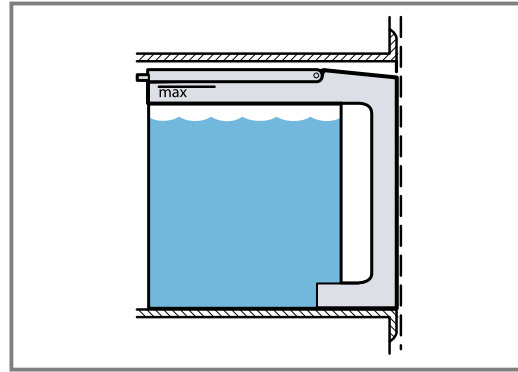
3. Den Tankdeckel öffnen.
4. Den Wassertank bis zur Markierung **max** mit kaltem Wasser füllen.



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.

**8.5 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.

**8.6 Heizart und Temperatur einstellen**

1. Das Gerät mit  $\odot$  einschalten.
2. Auf "Dampf" drücken.
3. Durch die Heizarten mit < oder > blättern.
4. Auf die gewünschte Heizart drücken.
5. Auf "Temperatur" drücken.
6. Die Temperatur mit < oder > wählen.
7. Die Einstellung mit  $\checkmark$  bestätigen.  
Weitere mögliche Auswahl:
  - Dauer  $\rightarrow$  Seite 12
  - Fertig um  $\rightarrow$  Seite 12
  - Information
8. Den Betrieb mit  $\gg$  starten.  
 $\checkmark$  Im Display erscheint die Betriebszeit.  
 $\checkmark$  Die Dauer läuft sichtbar ab.
9. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit  $\odot$  ausschalten.

**8.7 Temperatur ändern**

Nachdem Sie den Betrieb gestartet haben, können Sie die Temperatur oder Stufe noch ändern.

1. Auf "Temperatur" drücken.
2. Die Temperatur mit < oder > ändern.
3. Die Einstellung mit  $\checkmark$  bestätigen.  
 $\checkmark$  Die Temperatur wird geändert.

**8.8 Heizart ändern**

Wenn Sie die Heizart ändern, setzt das Gerät alle Einstellungen zurück.

1. Den Betrieb mit  $\gg$  unterbrechen.
2. Mit  $\leftarrow$  zu den Heizarten wechseln.
3. Durch die Heizarten mit < oder > blättern.
4. Auf die gewünschte Heizart drücken.
5. Bei Bedarf die Temperatur oder Stufe anpassen.
6. Den Betrieb mit  $\gg$  starten.

## 8.9 Betrieb unterbrechen

1. Auf  $\triangleright$  drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, erneut auf  $\triangleright$  drücken.

## 8.10 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

## 8.11 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

# 9 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

| Zeitfunktion            | Verwendung   |
|-------------------------|--|
| Wecker $\square$        | Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Der Wecker beeinflusst das Gerät nicht.   |
| Dauer $\rightarrow$     | Nach Ablauf der eingestellten Dauer hört das Gerät automatisch auf zu heizen.  |
| Fertig um $\rightarrow$ | Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist. |

## 9.1 Wecker

Sie können den Wecker sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät einstellen.

### Wecker einstellen

1. Auf  $\square$  drücken.
2. Auf Stunden, Minuten oder Sekunden drücken.
3. Die Weckerzeit mit  $\langle$  oder  $\rangle$  wählen.
4. Die Einstellung mit  $\triangleright$  bestätigen.
- ✓  $\square$  leuchtet rot. Die Weckerzeit läuft ab.
- ✓ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
5. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

### Wecker ändern

1. Auf  $\square$  drücken.
2. Auf  $\parallel$  drücken.
3. Auf Stunden, Minuten oder Sekunden drücken.
4. Die Weckerzeit mit  $\langle$  oder  $\rangle$  ändern.
5. Die Einstellung mit  $\triangleright$  bestätigen.

### Wecker abbrechen

1. Auf  $\square$  drücken.
2. Die Weckerzeit mit  $\square$  zurücksetzen.
3. Den Wecker mit  $\leftarrow$  schließen.

## 9.2 Dauer

Nach Ablauf der eingestellten Dauer hört das Gerät automatisch auf zu heizen. Sie können die Dauer nur in Kombination mit einer Heizart verwenden.

### Dauer einstellen

1. Eine Heizart und eine Temperatur einstellen.
2. Auf "Dauer" drücken.
3. Auf Stunden oder Minuten drücken.
4. Die Dauer mit  $\langle$  oder  $\rangle$  wählen.
5. Die Einstellung mit  $\checkmark$  bestätigen.
6. Den Betrieb mit Dauer mit  $\triangleright$  starten.
- ✓ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
7. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

### Dauer ändern

1. Auf  $\wedge$  drücken.
2. Auf "Dauer" drücken.
3. Die Dauer mit  $\langle$  oder  $\rangle$  ändern.
4. Die Einstellung mit  $\checkmark$  bestätigen.

### Dauer abbrechen

1. Auf  $\wedge$  drücken.
2. Auf "Dauer" drücken.
3. Die Dauer mit  $\square$  zurücksetzen.
4. Die Einstellung mit  $\checkmark$  bestätigen.

## 9.3 Zeitversetzter Betrieb - "Fertig um"

Das Gerät schaltet automatisch ein und zur vorgewählten Endezeit aus. Dazu stellen Sie die Dauer ein und legen das Ende des Betriebs fest. Sie können den zeitversetzten Betrieb nur in Kombination mit einer Heizart verwenden.

### Zeitversetzen Betrieb "Fertig um" einstellen

#### Hinweise

- Lassen Sie leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum.
  - Sie können nicht jede Heizart mit dem zeitversetzten Betrieb einstellen.
1. Die Speise in den Garraum geben und die Gerätetür schließen.
  2. Eine Heizart und eine Temperatur einstellen.
  3. Auf "Dauer" drücken.

4. Auf Stunden oder Minuten drücken.
5. Die Dauer mit < oder > wählen.
6. Die Einstellung mit ✓ bestätigen.
7. Auf "Fertig um" drücken.
- ✓ Im Display erscheint das Ende des Betriebs.
8. Die Endezeit mit > wählen.
9. Die Einstellung mit ✓ bestätigen.
10. Den zeitversetzten Betrieb mit ▷|| starten.
- ✓ Das Gerät startet zum passenden Zeitpunkt den Betrieb.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
11. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

### Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" ändern

1. Auf ▷|| drücken.

2. Auf "Fertig um" drücken.
3. Die Endezeit mit < oder > ändern.
4. Die Einstellung mit ✓ bestätigen.
5. Den zeitversetzten Betrieb mit ▷|| starten.

### Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" abbrechen

1. Auf ▷|| drücken.
2. Auf "Fertig um" drücken.
3. Die Endezeit mit ↶ zurücksetzen.
4. Die Einstellung mit ✓ bestätigen.
- ✓ Die Endezeit entspricht der aktuellen Uhrzeit plus der eingestellten Dauer.
- ✓ Der Betrieb mit Dauer startet.

**Hinweis:** Wenn Sie den Betrieb ohne Dauer fortsetzen möchten, brechen Sie die Dauer ab.  
→ "Dauer abbrechen", Seite 12

## 10 Dampfprogramme

Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Die optimale Einstellung übernimmt das Programm.

### 10.1 Programm wählen

#### ⚠ **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.
1. "Dampfprogramme" ⚙ mit < oder > wählen.
  2. In die nächste Zeile navigieren.
  3. Das Dampfprogramm mit < oder > wählen.
  4. In die nächste Zeile navigieren.
  5. Das Dampfprogramm mit ▷|| starten.
  - ✓ Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.
  6. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
    - Um das Signal vorzeitig zu beenden, ⏸ drücken
    - Bei einigen Gerichten können Sie bei Bedarf nachgaren.
    - Wenn das Gericht 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. Die Endezeit mit < oder > anpassen.
  3. Den Betrieb mit ▷|| 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 können Sie nach Ablauf der Dauer das Gericht nachgaren. Sie können beliebig oft nachgaren.

1. Auf "Nachgaren" drücken.
- ✓ Im Display erscheint eine Dauer.
2. Bei Bedarf, die Dauer mit < oder > ändern.
3. Den Betrieb mit ▷|| 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. Der Hinweis zum Nachgaren erscheint erneut.
4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - Um das Signal vorzeitig zu beenden, ⏸ drücken
  - Wenn Sie erneut nachgaren wollen, auf ▷|| drücken.
  - Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

### 10.4 Betrieb abbrechen

- ▶ Um alle Einstellungen zu löschen, ▷|| drücken.
- ✓ Der Betrieb bricht ab. Sie können neu einstellen.

### 10.5 Übersicht der Dampfprogramme

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"
- "Natturreis"
- "Couscous"
- "Blumenkohlrischen dämpfen"
- "Brokkolirischen 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 Dampfprogramme

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 33

### Menge / Gewicht

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

### Zubehör / Geschirr

- Beachten Sie die Zubehöranlagen in den Einstellempfehlungen.  
→ "So gelingt's", Seite 26
- Beim Garen im gelochten Dampfbehälter zusätzlich den ungelochten Dampfbehälter in Höhe 1 einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

### Getreideprodukte oder Linsen

Gargut abwägen 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 Fisches 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 Dampfgerbehälter 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 abwägen.
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 abwägen.
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.

### Hinweise

- Je nach Gerätetyp oder Softwarestand Ihres Geräts müssen Sie diese Funktion erst auf Ihr Gerät herunterladen. Informieren Sie sich in der Home Connect App.
- Favoriten starten ist am Gerät oder mit der Home Connect App möglich. Alle weiteren Funktionen sind über die Home Connect App verfügbar.

### 11.1 Favoriten speichern

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

- ▶ Um eine Funktion 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  $\gg$  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,  $\infty$  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

- ✓ Das Bedienfeld ist gesperrt. Das Gerät kann nur mit  $\odot$  ausgeschaltet werden.
- ✓ Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet  $\infty$ . Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, leuchtet  $\infty$  nicht.

### 12.2 Kindersicherung deaktivieren

Sie können die Kindersicherung jederzeit deaktivieren.

- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, "Entsperren" ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.

## 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  $\mathbf{i}$ .

| 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 <sup>1</sup>  |
| Standby-Anzeige | ▪ Ein, zeitlich begrenzt<br>▪ Ein (diese Einstellung erhöht den Energieverbrauch)<br>▪ Aus <sup>1</sup> |
| Uhr             | ▪ Digital + Datum <sup>1</sup><br>▪ Digital<br>▪ Analog + Datum   |
| Justierung      | ▪ Display horizontal und vertikal ausrichten  |

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| Ton       | Auswahl  |
|-----------|--|
| Tastenton | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein<sup>1</sup></li> <li>■ Aus</li> </ul>   |
| Signalton | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sehr kurze Dauer</li> <li>■ Kurze Dauer</li> <li>■ Mittlere Dauer<sup>1</sup></li> <li>■ Lange Dauer</li> </ul> |

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| Geräteeinstellungen  | Auswahl   |
|----------------------|---|
| Gebläse Nachlaufzeit | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Minimal</li> <li>■ Empfohlen<sup>1</sup></li> <li>■ Lang</li> <li>■ Sehr lang</li> </ul>                                     |
| Beleuchtung          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein beim Garen und bei Türöffnung<sup>1</sup></li> <li>■ Nur bei Türöffnung</li> <li>■ Immer aus</li> </ul>                  |
| Wasserhärte          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 4 (sehr hart)<sup>1</sup></li> <li>■ 3 (hart)</li> <li>■ 2 (mittel)</li> <li>■ 1 (weich)</li> <li>■ 0 (enthärtet)</li> </ul> |

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| Personalisierung         | Auswahl   |
|--------------------------|---|
| Markenlogo               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anzeigen<sup>1</sup></li> <li>■ Nicht anzeigen</li> </ul>                                    |
| Betrieb nach Einschalten | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hauptmenü<sup>1</sup></li> <li>■ Dämpfen</li> <li>■ Gerichte</li> <li>■ Favoriten</li> </ul> |







<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| Personalisierung   | Auswahl  |
|--------------------|--|
| Regionale Gerichte | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alle<sup>1</sup></li> <li>■ Europäische Gerichte</li> <li>■ Gerichte nach britischer Art</li> </ul> |
| Kindersicherung    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nur Tastensperre<sup>1</sup></li> <li>■ Deaktiviert</li> </ul>                                      |

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| Werkseinstellungen | Auswahl  |
|--------------------|--|
| Werkseinstellungen | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wiederherstellen</li> </ul> |
| Geräteinformation  | Geräteinformation  |

## 13.2 Grundeinstellung ändern

1. Das Gerät mit  einschalten.
2. Auf "Grundeinstellungen" drücken.
3. Durch die Grundeinstellungen oder Kategorien mit  oder  blättern.
4. Auf die gewünschte Grundeinstellung oder Kategorie drücken.
  - Bei einer Kategorie auf die gewünschte Grundeinstellung drücken.
5. Um die gewünschte Einstellung zu wählen, nach links oder rechts streichen.
6. Die Änderung mit  bestätigen. Wenn  nicht erscheint, wird die Änderung direkt übernommen.
7. Um weitere Grundeinstellungen zu ändern, mit  zu den Grundeinstellungen zurück.

# 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](http://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<br>Verbindung trennen                    | Über den Home Connect Assistent können Sie Ihr Gerät mit der Home Connect App verbinden.<br><b>Hinweis:</b> Wenn Sie den Home Connect Assistent zum ersten Mal nutzen, steht nur die Einstellung "Assistent starten" zur Verfügung.   |
| WiFi                   | Ein<br>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.<br><b>Hinweis:</b> Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.   |
| Fernsteuerungsstatus   | Monitoring<br>Manueller Fernstart<br>Permanenter Fernstart | Bei Monitoring können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen.<br>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.<br>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](http://www.home-connect.com).

## 14.6 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Geräteerkennung (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 Roststellen verursachen. Reste von scharfen Soßen oder gesalzene Speisen gleich aus dem abgekühlten Garraum entfernen.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.

**Gerätefront**

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

**Gerät innen**

|                                   |                                |   |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|
| Garinnenraum mit Verdampferschale | Heiße Spüllauge<br>Essigwasser | Für die Reinigung mit der heißen Spüllauge oder dem Essigwasser den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden.   |
| Zubehör                           | Heiße Spüllauge<br>Essigwasser | Das Zubehör in heißer Spüllauge einweichen und mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern.<br>Das Zubehör alternativ im Geschirrspüler reinigen.<br>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  drücken, wird der Vorgang abgebrochen und das Gerät schaltet sich aus. Nach dem Wiedereinschalten müssen Sie das Gerät zweimal spülen, um die Reste der Entkalkerlösung 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.

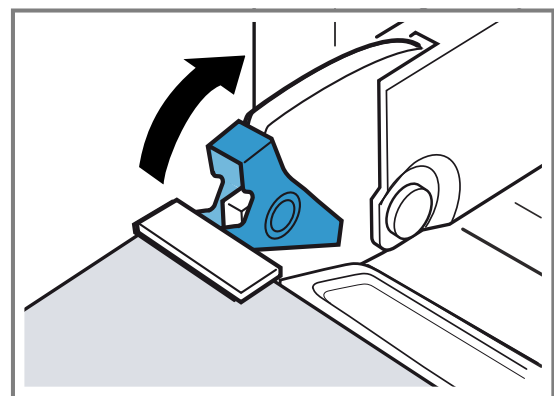
- ▶ Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel verwenden.
- Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.
1. 300 ml Wasser und 60 ml flüssiges Entkalkungsmittel 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.  drücken.

### Spülgang durchführen

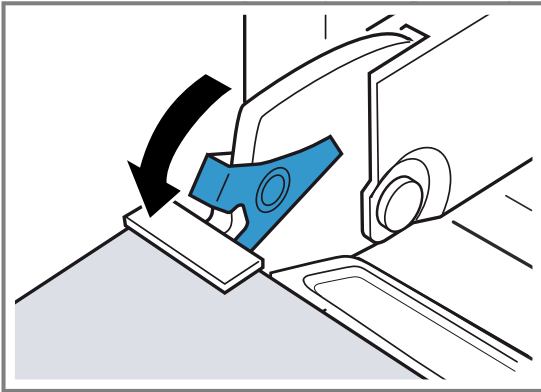
1. Die Entkalkerlösung mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen und den Reinigungsschwamm gründlich mit Wasser auswaschen.
2. Den Wassertank entnehmen und gründlich ausspülen.
3. Den Wassertank mit Wasser füllen und wieder einschieben.
4. Die Gerätetür schließen.
  -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

Zum Reinigen oder zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Gerätetür aushängen. Die Scharniere der Gerätetür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind, ist die Gerätetür gesichert. Die Gerätetür kann in diesem Zustand nicht ausgebaut werden.



Wenn die Sperrhebel aufgeklappt sind, sind die Scharniere gesichert und können nicht zuschnappen.



### 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.

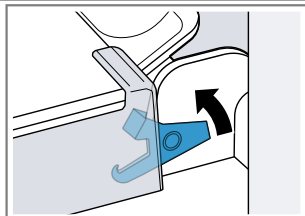
#### 2. ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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.

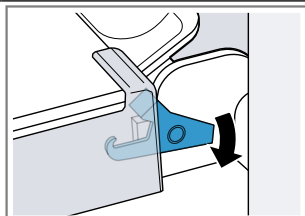
Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt



Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.

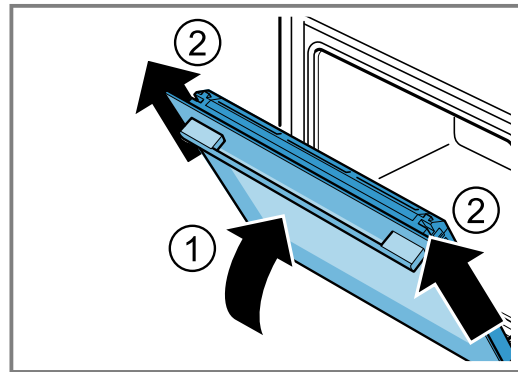
Sperrhebel zugeklappt



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.

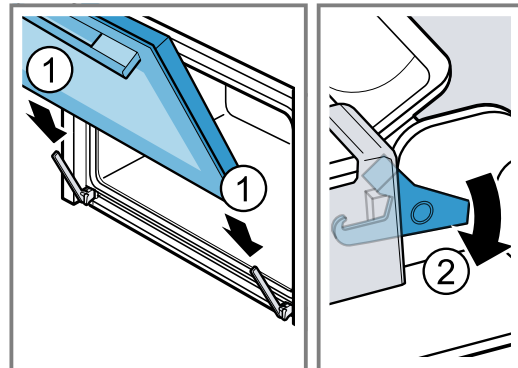
Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.

► 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.

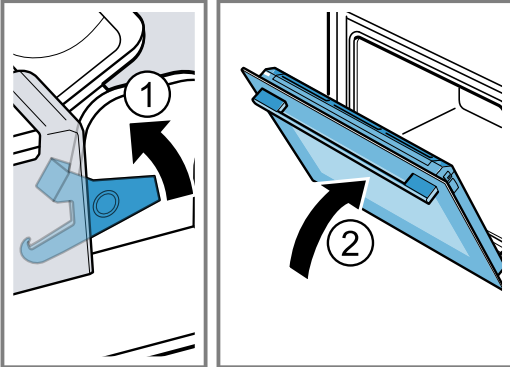
► Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

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

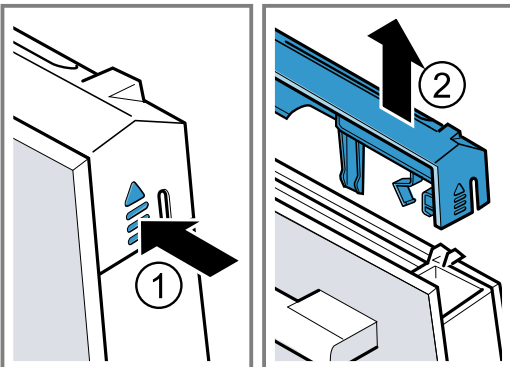
► Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

► Schutzhandschuhe tragen.

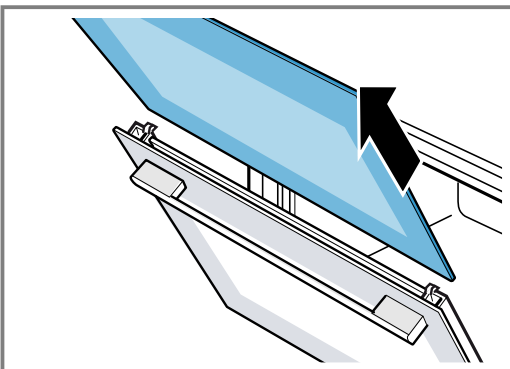
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
  2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.
- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.



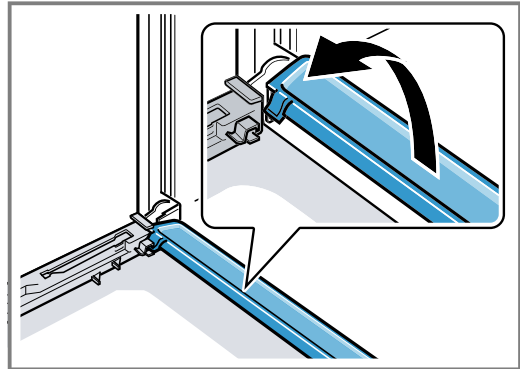
4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



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.




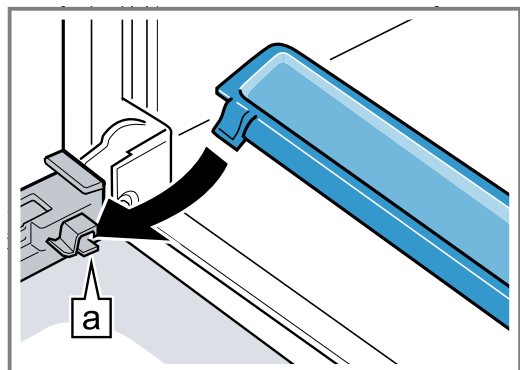
8. **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**  
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
  - Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.Die ausgebaute Türscheibe von beiden Seiten mit Glasreiniger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

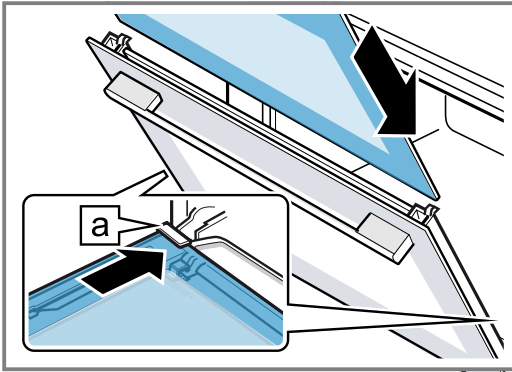
### Türscheibe einbauen

8. **⚠ 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.


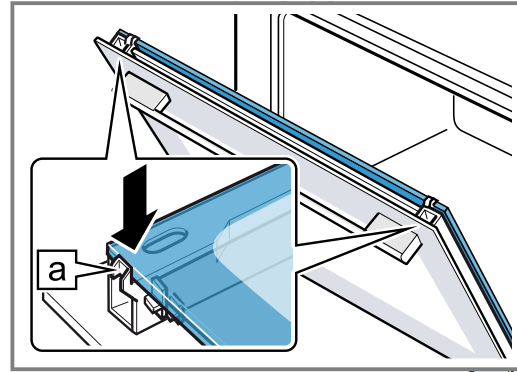
**Hinweis:** Sie können Ihr Gerät erst wieder nutzen, wenn Sie die Scheibe ordnungsgemäß eingebaut haben.

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

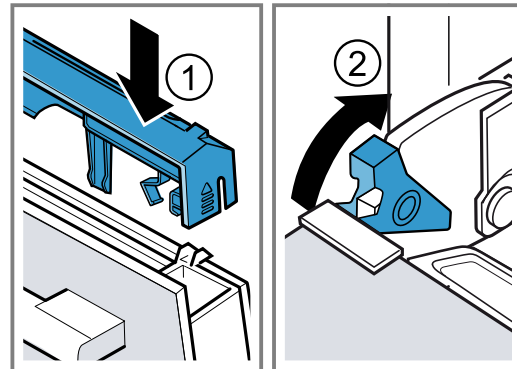


3. Die Innenscheibe einschieben .

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 .

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.  
→ "Kundendienst", Seite 39

### **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.<br>▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.                             |
|   | Stromversorgung ist ausgefallen.<br>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.          |
|   | Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.<br>▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.                   |
| Gerät kann nicht eingeschaltet werden, im Display erscheint . | Automatische Kindersicherung ist aktiviert.<br>▶ "Entsperren" gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint. |

| Störung   | Ursache und Störungsbehebung   |
|---|--|
| Eingeschaltetes Gerät kann nicht bedient werden, im Display erscheint ∞.                                | Kindersicherung ist aktiviert.<br>▶ Halten Sie "Entsperren" ca. 4 Sekunden lang gedrückt.  |
| Gerät heizt nicht.  | Demo-Modus ist eingeschaltet.<br>1. Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten.<br>2. Schalten Sie den Demo-Modus innerhalb von ca. 5 Minuten in den Grundeinstellungen aus.<br>→ "Grundeinstellung ändern", Seite 16   |
|   | Stromversorgung ist ausgefallen.<br>▶ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal.<br>✓ Das Gerät überprüft sich und ist einsatzbereit.  |
| Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.                                  | Funktionsstörung<br>1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.<br>✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung.<br>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.<br>▶ Schließen Sie die Gerätetür.<br>Gerät ist nicht aktiv.<br>▶ 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.<br>▶ 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.<br>1. Lassen Sie das Gerät abkühlen.<br>2. Stellen Sie erneut eine Betriebsart ein.   |
| Tasten blinken.   | Normale Erscheinung, da sich Kondenswasser hinter der Bedienblende bildet.<br>Keine Handlung notwendig.  |
| Verdampferschale ist leergekocht, obwohl Wassertank voll ist.   | Wassertank ist nicht richtig eingeschoben.<br>▶ Schieben Sie den Wassertank ein, bis der Wassertank merklich einrastet.<br>Zuleitung zum Wassertank ist verstopft.<br>1. Entkalken Sie das Gerät.<br>2. Prüfen Sie den eingestellten Wasserhärtebereich und passen Sie den Wasserhärtebereich an.<br>▶ Wenn die orange-farbenen Stopfen noch im Tankführungsgehäuse eingesetzt sind, die Stopfen entfernen.<br>Die Stopfen werden nicht weiter benötigt. |
| Wassertank entleert sich ohne Grund und Verdampferschale läuft über.                                    | Wassertank wurde nicht richtig geschlossen.<br>▶ Schließen Sie den Wassertankdeckel, bis er merklich einrastet.<br>Dichtung im Tankdeckel ist verschmutzt.<br>▶ Reinigen Sie die Dichtung.<br>Dichtung im Tankdeckel ist defekt.<br>▶ Kaufen Sie einen neuen Wassertank beim Kundendienst.   |
| Gerät fordert zum Füllen des Wassertanks auf, obwohl Wassertank voll ist.                               | Wassertank ist nicht richtig eingeschoben.<br>▶ Schieben Sie den Wassertank ein, bis der Wassertank merklich einrastet.<br>Erkennungssystem funktioniert nicht.<br>▶ Rufen Sie den Kundendienst.   |



| Störung  | Ursache und Störungsbehebung   |
|--|--|
| 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. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schütteln und reinigen Sie den Wassertank.</li> <li>2. Wenn sich die verklemmten Teile nicht lösen, bestellen Sie einen neuen Wassertank beim Kundendienst.</li> </ol>                                       |
| Während Betrieb erscheint Meldung im Display "Wassertank füllen?".   | Wassertank ist halb gefüllt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Füllen Sie den Wassertank für längere Betriebe komplett.</li> </ul>  |
| Im Display erscheint "Gerät heizt auf", aber Gerät erreicht nicht gewählte Temperatur.   | Werte der automatischen Kalibrierung sind nicht optimal eingestellt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Setzen Sie das Gerät auf die Werkseinstellungen zurück und wiederholen Sie die erste Inbetriebnahme.</li> <li>✓ Beim nächsten Dämpfen bei 100 °C läuft die Kalibrierung automatisch. Dabei entsteht mehr Dampf.</li> </ul> |
| Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf.   | Gerät wird automatisch kalibriert.<br>Keine Handlung notwendig.  |
| Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf.  | Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Setzen Sie das Gerät auf die Werkseinstellungen zurück und wiederholen Sie die Kalibrierung.<br/>→ "Gerät vor dem ersten Gebrauch kalibrieren und reinigen", Seite 10</li> </ul>   |
| Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen.  | Normaler Vorgang.<br>Keine Handlung notwendig.   |
| Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.   | Unterschiedliche Ursachen sind möglich. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gehen Sie auf <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>  |

## 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 <sup>1</sup>       | Streifen   | gelochter + ungelochter Dampfbehälter |  | 100              | 8 - 10          |
| Spargel, grün <sup>1</sup> | im Ganzen  | gelochter + ungelochter Dampfbehälter |  | 100              | 7 - 12          |
| Spargel, weiß <sup>1</sup> | im Ganzen  | gelochter + ungelochter Dampfbehälter |  | 100              | 10 - 15         |
| Spinat <sup>1</sup>        | -          | gelochter + ungelochter Dampfbehälter |  | 100              | 2 - 3           |
| Romanesco                  | Röschen    | gelochter + ungelochter Dampfbehälter |  | 100              | 8 - 12          |

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

| Speise            | Stückgröße  | Zubehör / Geschirr                    | Heizart | Temperatur in °C | Garzeit in Min. |
|-------------------|-------------|---------------------------------------|---------|------------------|-----------------|
| 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          |

<sup>1</sup> 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        |
| Grünkern, geschrotet            | 1:2,5      | ungelochter Dampfbehälter             | 2            |         | 100              | 15 - 20       |
| Hirse, ganz                     | 1:2,5      | ungelochter Dampfbehälter             | 2            |         | 100              | 25 - 35       |

<sup>1</sup> Der Speise etwas Wasser zugeben.










| Speise                                  | Verhältnis | Zubehör / Geschirr                    | Einschubhöhe | Heizart   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---|------------|---------------------------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Klöße                                   | -          | gelochter + ungelochter Dampfbehälter | 2 + 1        |  | 100              | 15 - 25       |
| Teigwaren, frisch, gekühlt <sup>1</sup> | -          | ungelochter Dampfbehälter             | 2            |  | 100              | 5 - 15        |

<sup>1</sup> 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 <sup>1</sup>                | je 0,35 kg    | ungelochter Dampfbehälter             | 2            |    | 100               | 12 - 18         |
| Flaches Roastbeef, medium <sup>1</sup> | 1 kg          | ungelochter Dampfbehälter             | 2            |    | 100               | 25 - 45         |
| Hohes Roastbeef, medium <sup>1</sup>   | 1 kg          | ungelochter Dampfbehälter             | 2            |    | 100               | 40 - 60         |
| Schweinefilet <sup>1</sup>             | 0,5 kg        | ungelochter Dampfbehälter             | 2            |  | 100               | 20 - 30         |
| Schweine-medailles <sup>1</sup>        | ca. 3 cm dick | ungelochter Dampfbehälter             | 2            |  | 100               | 6 - 12          |
| Kasseler Rippen                        | 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         |






<sup>1</sup> 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         |
| Forelle, ganz | je 0,2 kg  | gelochter + ungelochter Dampfbehälter | 2 + 1        |  | 80 - 90           | 12 - 15         |

| Speise                          | Menge      | Zubehör Ge-<br>schirr                         | Einschubhöhe | Heizart   | Temperatur in-<br>°C | Garzeit in Min. |
|---------------------------------|------------|---|--------------|---|----------------------|-----------------|
| Kabeljaufilet                   | je 0,15 kg | gelochter + un-<br>gelochter<br>Dampfbehälter | 2 + 1        |  | 80 - 90              | 10 - 14         |
| Lachsfilet                      | je 0,15 kg | gelochter + un-<br>gelochter<br>Dampfbehälter | 2 + 1        |  | 100                  | 8 - 10          |
| Muscheln                        | 1,5 kg     | ungelochter<br>Dampfbehälter                  | 2            |  | 100                  | 10 - 15         |
| Rotbarschfilet                  | je 0,15 kg | gelochter + un-<br>gelochter<br>Dampfbehälter | 2 + 1        |  | 80 - 90              | 10 - 20         |
| Seezungenröll-<br>chen, gefüllt |            | gelochter + un-<br>gelochter<br>Dampfbehälter | 2 + 1        |  | 80 - 90              | 10 - 20         |

## 18.7 Einstellempfehlungen für Suppeneinlagen und Sonstiges

| Speise   | Zubehör / Ge-<br>schirr                         | Einschubhöhe | Heizart   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|---|--------------|---|------------------|---------------|
| Eierstich                                      | ungelochter<br>Dampfbehälter                    | 2            |    | 90               | 15 - 20       |
| Grießnockerl                                   | gelochter + unge-<br>lochter Dampf-<br>behälter | 2 + 1        |    | 90 - 95          | 7 - 10        |
| Hartgekochte Eier<br>(Größe M, max.<br>1,8 kg) | gelochter + unge-<br>lochter Dampf-<br>behälter | 2 + 1        |  | 100              | 10 - 12       |
| Weichgekochte<br>Eier (Größe M,<br>max. 1 kg)  | gelochter + unge-<br>lochter Dampf-<br>behälter | 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 Dampf-<br>behälter | 2    |  | 100              | 20 - 30       |




| Speise            | Zubehör / Geschirr                       | Höhe | Heizart   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|-------------------|--|------|---|------------------|---------------|
| 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

- Gefrorene Speise aus der Verpackung entnehmen.
- Gefrorene Speise in den gelochten Dampfbehälter legen.
- 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.
- 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        | *<br>⊘  | 50 - 55          | 15 - 20         |
| Gemüse     | 0,5 kg | gelochter + ungelochter Dampfbehälter | 2 + 1        | *<br>⊘  | 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. → "Programm wählen", 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 Vakuumbutel mit einem Kammervakuierer luftdicht verschweißt.

Durch die schützende Hülle eines Vakuumbutels 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.

### Vakuumbutel

Nur speziell für das Sous-vide-Garen vorgesehene Vakuumbutel verwenden, die aus hitzebeständigem Material gefertigt sind.

Verwenden Sie den Vakuumbutel 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.
- ▶ Vakuumbutelierte 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 Kammervakuierer, der ein 99%-Vakuum erzeugen kann. Achten Sie beim Befüllen des Vakuumbutels darauf, dass der Vakuumbutel 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 Vakuumbutel 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 Vakuumbutel zu befüllen, den Rand des Butels 3 - 4 cm umklappen und in ein Gefäß stellen, z. B. in einen Messbecher. Achten Sie beim Befüllen des Vakuumbutels darauf, dass der Vakuumbutel 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 Vakuumbutel befindet sich keine Luft.
  - Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
  - Im Vakuumbutel sind keine Löcher.
  - Gemeinsam vakuumierte Fleischstücke oder Fischstücke dürfen nicht direkt aneinander gepresst sein.
4. Wenn der Vakuumbutel 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 33
  - Die Speise ist vakuumiert.  
→ "Speisen vakuumieren", Seite 33
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 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Um Fettspritzer zu vermeiden, das Fleisch mit einem Küchentuch abtupfen, bevor Sie das Fleisch in das heiße Öl geben.</li> <li>■ Das Fleisch sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite anbraten. Dadurch erhält das Fleisch eine Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren.</li> </ul>   |
| Fisch   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Den Fisch würzen und mit heißer Butter übergießen.</li> <li>■ Um eine Kruste und Röstaromen zu erhalten, den Fisch für wenige Sekunden pro Seite anbraten.</li> <li>■ Die Anbratzeit verlängern, falls durch das Sous-vide-Garen der gewünschte Gargrad noch nicht erreicht ist.</li> <li>■ Den Fisch auf vorgewärmten Tellern und mit heißer Soße oder Butter servieren, da das Sous-vide-Garen bei niedrigen Temperaturen stattfindet.</li> </ul> |
| Gemüse  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Um Röstaromen zu erhalten, das Gemüse kurz anbraten.</li> <li>■ Das Gemüse abschmecken oder mit anderen Zutaten vermengen.</li> </ul>   |

## 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.            |
| Schweindemedailles (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, Soja-soße, Liquid Smoke (Flüssiger Rauch), Pfeffer, Paprikapulver und 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 + unge-<br>lochter Dampfbe-<br>hälter |    | 85               | 40 - 50         | Mit etwas Was-<br>ser, Butter, Salz<br>und Muskat vaku-<br>mieren.  |
| Champignons,<br>geviertelt (500 g)                    | gelochter + unge-<br>lochter Dampfbe-<br>hälter |    | 85               | 20 - 25         | Mit Butter, Ros-<br>marin, wenig<br>Knoblauch und<br>Salz vakuumie-<br>ren.   |
| Chicorée, halbiert<br>(4 - 6 Stück)                   | gelochter + unge-<br>lochter Dampfbe-<br>hälter |    | 85               | 40 - 45         | Mit Orangensaft,<br>Zucker, Salz, But-<br>ter und Thymian<br>vakuumieren.   |
| Grüner Spargel,<br>ganz (600 g)                       | gelochter + unge-<br>lochter Dampfbe-<br>hälter |    | 85               | 20 - 30         | <b>Hinweis:</b> Grüner<br>Spargel bleibt<br>grün, wenn er vor<br>dem Vakuumie-<br>ren blanchiert<br>wird.<br>Mit Butter, Salz,<br>wenig Zucker und<br>Pfeffer vakuumie-<br>ren. |
| Karotten, in<br>Scheiben 0,5 cm<br>(600 g)            | gelochter + unge-<br>lochter Dampfbe-<br>hälter |  | 90               | 70 - 80         | Mit Orangensaft,<br>Curry und Butter<br>vakuumieren.  |
| Kartoffeln, ge-<br>schält und gevier-<br>telt (800 g) | gelochter + unge-<br>lochter Dampfbe-<br>hälter |  | 95               | 35 - 45         | Mit Butter und<br>Salz vakuumie-<br>ren.<br><b>Hinweis:</b> Geeig-<br>net zum Weiter-<br>verarbeiten z. B.<br>für Salat   |
| Kirschtomaten,<br>ganz oder hal-<br>biert (500 g)     | gelochter + unge-<br>lochter Dampfbe-<br>hälter |  | 58               | 25 - 35         | Rote und gelbe<br>Kirschtomaten mi-<br>schen.<br>Mit Olivenöl, Salz<br>und Zucker vaku-<br>mieren.  |
| Kürbis, in<br>2 x 2 cm großen<br>Würfeln (600 g)      | gelochter + unge-<br>lochter Dampfbe-<br>hälter |  | 90               | 25 - 35         | Garzeit kann je<br>nach Kürbisart<br>variieren.   |
| Zucchini, in<br>Scheiben 1 cm<br>(600 g)              | gelochter + unge-<br>lochter Dampfbe-<br>hälter |  | 85               | 25 - 30         | Mit Olivenöl, Salz<br>und Thymian va-<br>kuumieren.   |
| Zuckerschoten,<br>ganz (500 g)                        | gelochter + unge-<br>lochter Dampfbe-<br>hälter |  | 85               | 5 - 10          | Mit Butter und<br>Salz vakuumie-<br>ren.  |

## 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         | <b>Tip:</b> 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         | <b>Hinweis:</b> 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 <sup>1</sup> |
| Brokkoli, frisch, ein Behälter              | gelocht + ungelocht | 2 + 1 |  | 100              | 7 - 9 <sup>1</sup> |
| Erbsen, gefroren, ein Behälter <sup>2</sup> | gelocht + ungelocht | 2 + 1 |  | 100              | - <sup>3</sup>     |

<sup>1</sup> Ein vergleichbarer Garegrad zwischen Referenzprobe und Hauptprobe wird erzielt, wenn die Referenzprobe 5 Minuten (hergestellt wie in IEC 60350-1 beschrieben) gegart wird.

<sup>2</sup> 2,0 kg Erbsen gleichmäßig im Behälter verteilen.

<sup>3</sup> 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 Kundendienstes 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 Urheberrechtinhabern 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“.<sup>1</sup> 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](mailto: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](mailto: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.neff-international.com](http://www.neff-international.com) auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.



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

<sup>1</sup> 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.

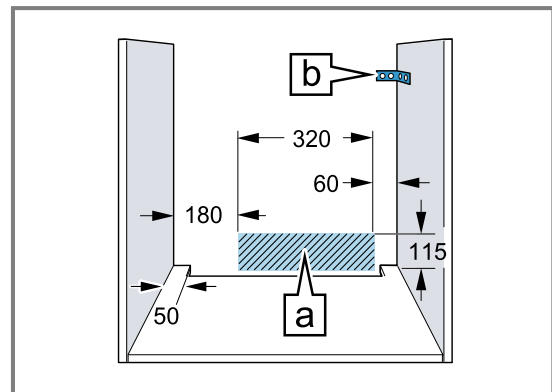
## 22 Montageanleitung



### 22.1 Allgemeine Montagehinweise

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

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung 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  oder außerhalb des Einbauraumes liegen. Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel  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 mm<sup>2</sup> haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.

### **ACHTUNG!**

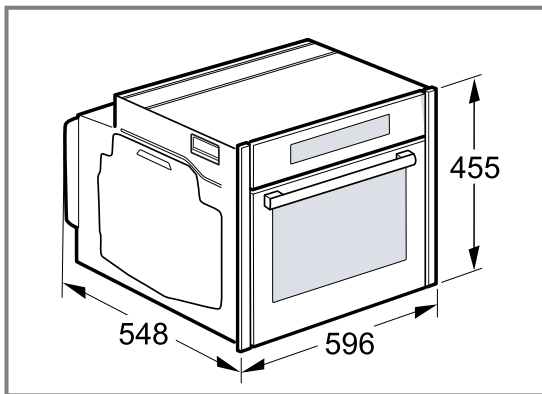
Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.



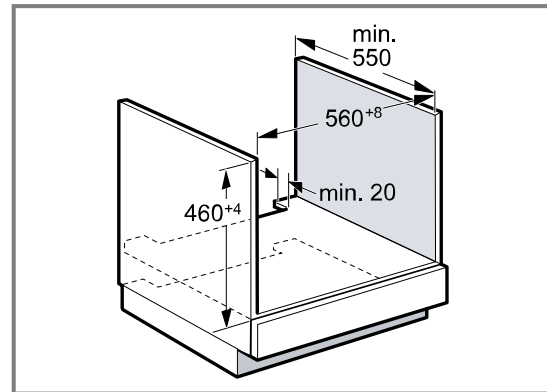
## 22.2 Geräte Maße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



## 22.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

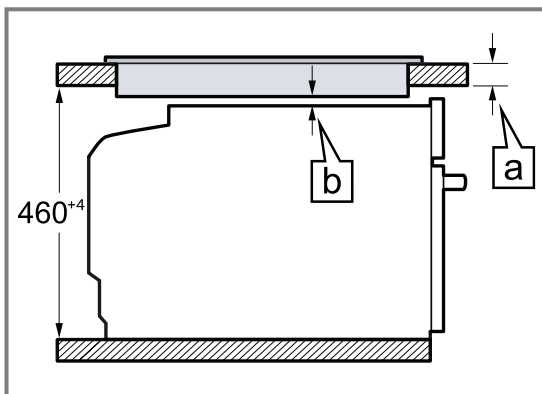
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- 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.

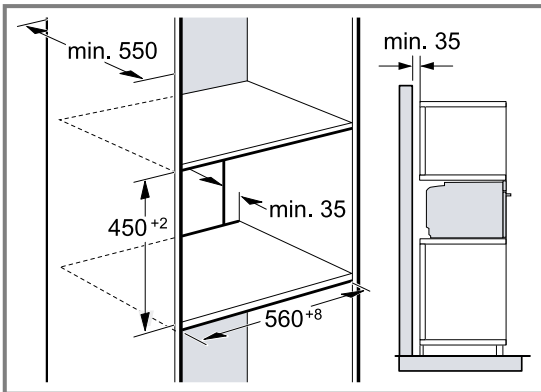


Aufgrund des notwendigen Mindestabstands  $\boxed{a}$  ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke  $\boxed{a}$ .

| 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

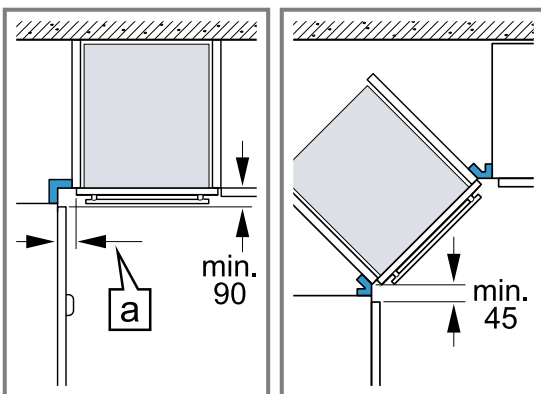
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



- 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  $\square$  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.

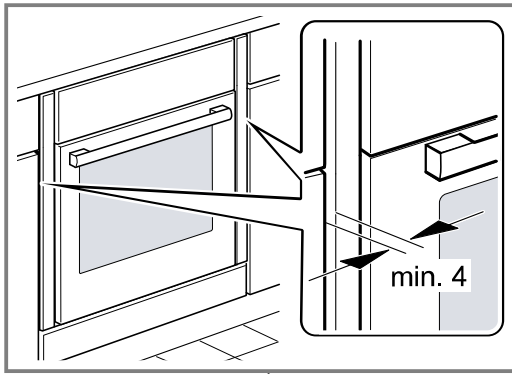
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.  
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.  
Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
  - grün-gelb = Schutzleiter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

## 22.8 Gerät einbauen

**Hinweis:** Die Blenden nicht mit einem Akkuschrauber befestigen. Die Blenden können beschädigt werden.

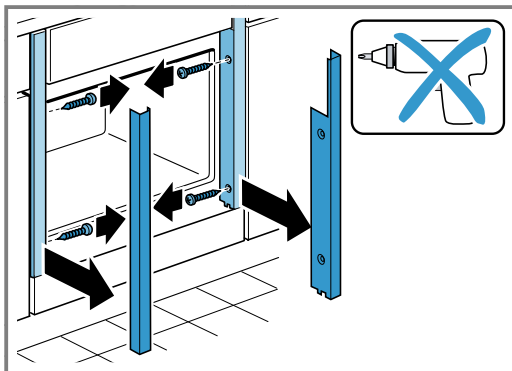
1. Das Gerät ganz einschieben.  
Das Anschlusskabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten führen.

2. Das Gerät mittig ausrichten.

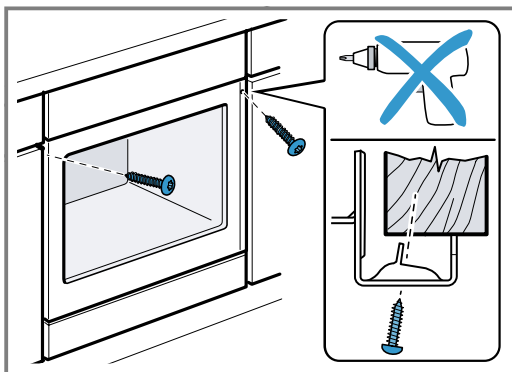


Zwischen dem Gerät und angrenzenden Möbelfronten ist ein Luftspalt von mind. 4 mm erforderlich.

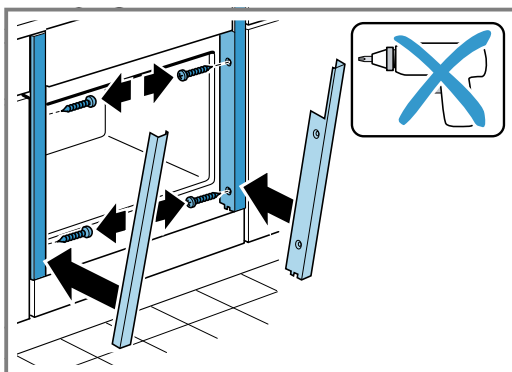
3. Die Gerätetür öffnen und die Blenden links und rechts abschrauben.



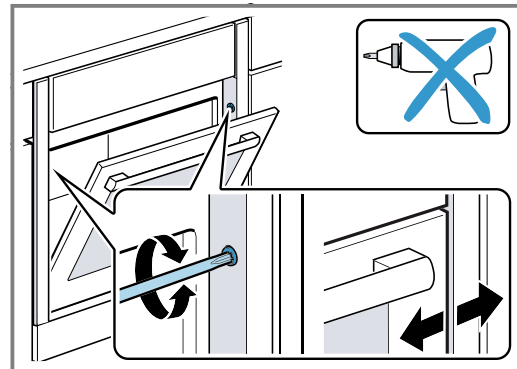
4. Die Gerätetür schließen.  
5. Das Gerät festschrauben.



6. Die Blenden anlegen und zuerst oben, dann unten festschrauben.



7. Bei Bedarf den Spalt zwischen Gerätetür und den seitlichen Blenden über die obere Schraube links und rechts anpassen.

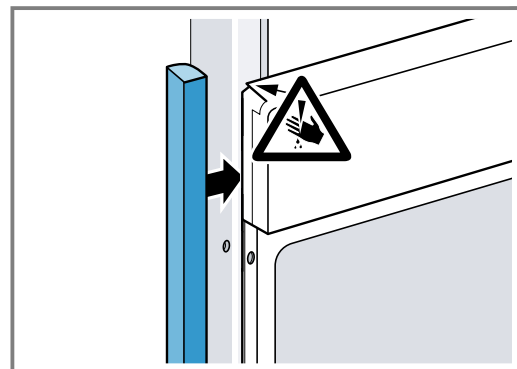


**Hinweis:** Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

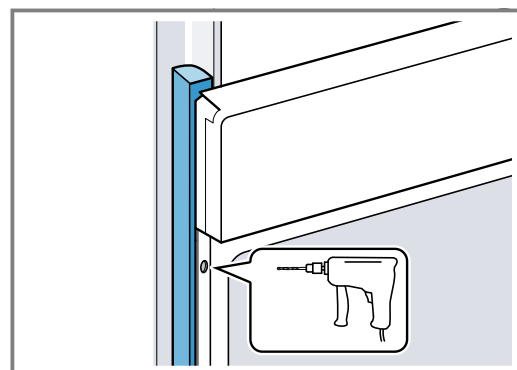
An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

## 22.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

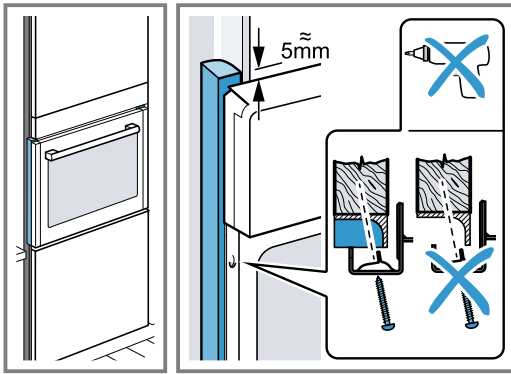
1. Ein geeignetes Füllstück anbringen um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



2. Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



3. Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



## 22.10 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Gerätetür öffnen und die Blenden links und rechts abschrauben.
3. Die Befestigungsschrauben lösen.
4. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.









Register your product online  
**neff-home.com**

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY



**9001748695**  
030330  
de

