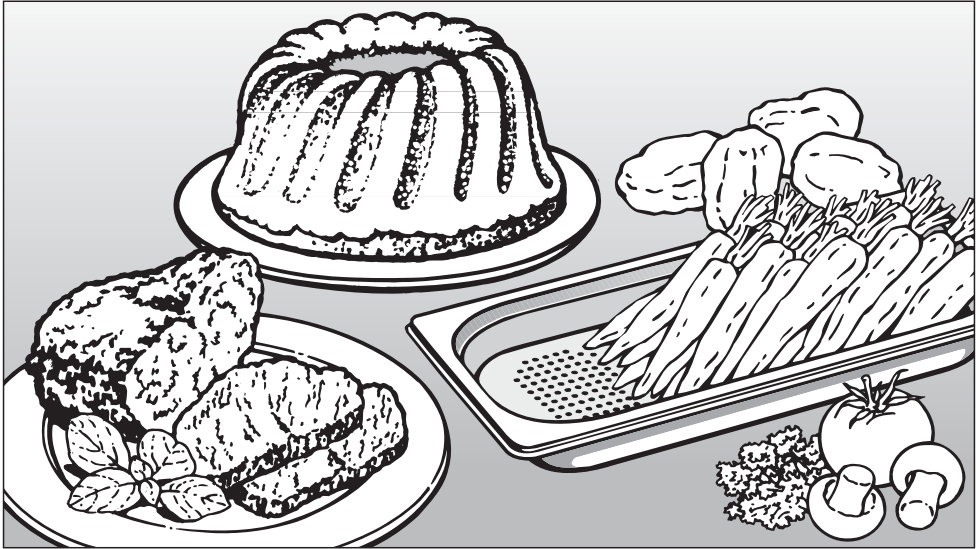


Anwendungshinweise



Combi-Dampfgarer
DGC 5080 XL
DGC 5085 XL

de - DE

Inhalt

Wichtiges und Wissenswertes	4
Allgemein	4
Garbehälter	4
Universalblech / Combirost	4
Ausziehschutz	4
Eigenes Geschirr	5
Dampfgaren	5
Das Besondere am Dampfgaren	5
Einschubebene	6
Temperatur	6
Garzeit (Dauer)	6
Garen mit Flüssigkeit	6
Eigene Rezepte	6
Dampfgaren / Gemüse	7
Dampfgaren / Fleisch	10
Dampfgaren / Fisch	12
Dampfgaren / Universal	15
Krustentiere	15
Muscheln	16
Reis	17
Nudeln / Teigwaren	18
Klöße	19
Getreide	20
Hülsenfrüchte getrocknet	21
Hühnereier	22
Obst	23
Menügaren	24
Auftauen	26
Erhitzen	29
Einkochen	30
Obst / Gemüse	30
Kuchen	32

Spezial	33
Joghurt zubereiten	33
Hefeteig gehenlassen	34
Gelatine schmelzen	34
Schokolade schmelzen	35
Lebensmittel häuten	36
Äpfel konservieren	37
Blanchieren	37
Zwiebeln dünsten	38
Speck auslassen	38
Geschirr desinfizieren	39
Feuchte Tücher erwärmen	40
Honig entkristallisieren	40
Fruchtaufstrich zubereiten	41
Speisethermometer	42
Braten	46
Brattabelle	48
Backen	50
Heißluft plus	50
Ober-Unterhitze	50
Oberhitze	50
Unterhitze	50
Intensivbacken	50
Kuchen Spezial	50
Combigaren	51
Hinweise zum Backen	52
Backtabelle	54
Grillen	57
Grilltabelle	59
Trocknen / Dörren	61

Wichtiges und Wissenswertes

Lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung durch, damit sie das Gerät kennenlernen und alle Funktionen nutzen können.

Im Kapitel "Wichtiges und Wissenswertes" finden Sie allgemein gültige Hinweise. Sind bei Lebensmitteln und/oder Anwendungsarten Besonderheiten zu beachten, wird in den entsprechenden Kapiteln darauf hingewiesen.

Allgemein

Garbehälter

Dem Gerät sind Garbehälter aus Edelstahl beigelegt. Verwenden Sie zum **Dampfgaren** möglichst gelochte Behälter. Der Dampf kann so von allen Seiten an das Gargut gelangen, und die Speise gart gleichmäßig.

Universalblech / Combirost

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost, z. B. beim Grillen, wird das Blech in die Einschubebene eingeschoben und der Rost automatisch oberhalb. Ziehen Sie beim Herausnehmen beide Teile gleichzeitig heraus.

Ausziehschutz

Universalblech und Combirost haben einen Ausziehschutz, der verhindert, dass sie aus der Einschubebene herausrutschen, wenn sie nur teilweise herausgezogen werden. Zum Herausnehmen müssen Blech und Rost angehoben werden.

Eigenes Geschirr

Sie können eigenes Geschirr verwenden. Bitte beachten Sie dabei:

- Das Geschirr muss backofengeeignet und dampfbeständig sein. Möchten Sie zum Dampfgaren Kunststoffgeschirr verwenden, erkundigen Sie sich beim Hersteller, ob es geeignet ist.
- Dickwandiges Geschirr ist zum Dämpfen weniger geeignet. Dicke Wände leiten die Wärme schlecht und bewirken dadurch, dass sich die in den Tabellen angegebene Garzeit deutlich verlängert.
- Stellen Sie das Gargeschirr auf den eingeschobenen Rost oder in einen Garbehälter, nicht auf den Boden.
- Der Abstand zwischen dem oberen Geschirrrand und der Garraumdecke muss mindestens 3 cm betragen, damit ausreichend Dampf an das Lebensmittel gelangen kann.

Dampfgaren

Das Besondere am Dampfgaren

Vitamine und Mineralstoffe bleiben beim Dämpfen fast vollständig erhalten, da das Gargut nicht im Wasser liegt.

Beim Dämpfen bleibt der typische Eigengeschmack der Lebensmittel besser erhalten als beim herkömmlichen Kochen. Daher empfehlen wir, gar nicht oder erst nach dem Garen zu salzen. Die Lebensmittel behalten außerdem ihre frische, natürliche Farbe.

Wichtiges und Wissenswertes

Einschubebene

Sie können jede beliebige Einschubebene wählen und auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Die Garzeit ändert sich dadurch nicht.

Temperatur

Beim Dampfgaren werden maximal 100 °C erreicht. Bei dieser Temperatur lassen sich fast alle Lebensmittel garen. Einige empfindliche Lebensmittel, z. B. Beerenobst, müssen mit geringerer Temperatur gegart werden, da sie sonst platzen. In den entsprechenden Kapiteln wird darauf hingewiesen.

Garzeit (Dauer)

Die Garzeiten beim Dämpfen entsprechen im Allgemeinen den Garzeiten bei der Zubereitung im Kochtopf. Wird die Garzeit durch bestimmte Faktoren beeinflusst, wird in den folgenden Kapiteln darauf hingewiesen.

Die Garzeit ist nicht von der Menge der Lebensmittel abhängig. Die Garzeit für 1 kg Kartoffeln ist genau so lang wie für 500 g Kartoffeln.

Die in den Tabellen angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Garzeit zu wählen. Sie können bei Bedarf nachgaren.

Garen mit Flüssigkeit

Füllen Sie Garbehälter beim Garen mit Flüssigkeit nur zu $\frac{2}{3}$, um beim Entnehmen ein Überschwappen zu verhindern.

Eigene Rezepte

Lebensmittel und Gerichte, die im Topf zubereitet werden, können auch im Dampf gegart werden. Die Garzeiten sind übertragbar. Beachten Sie dabei, dass beim Dampfgaren nicht gebräunt wird.

Frischware

Bereiten Sie frisches Gemüse wie gewohnt vor, z. B. waschen, putzen und zerkleinern.

Tiefkühlware

Tiefkühlgemüse muss vor dem Garen nicht aufgetaut werden. Ausnahme: Im Block eingefrorenes Gemüse.

Tiefgekühltes und frisches Gemüse mit gleicher Garzeit können zusammen zubereitet werden.

Zerkleinern Sie größere, zusammengefrorene Stücke. Die Garzeit entnehmen Sie bitte der Verpackung.

Garbehälter

Lebensmittel mit kleinem Durchmesser pro Stück (z. B. Erbsen, Spargelstangen) bilden keine oder nur wenige Hohlräume, und der Dampf kann kaum eindringen. Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, wählen Sie für diese Lebensmittel flache Garbehälter, und füllen Sie diese nur etwa 3 - 5 cm hoch. Verteilen Sie größere Lebensmittelmengen auf mehrere flache Garbehälter.

Unterschiedliche Gemüse mit gleicher Garzeit können in einem Garbehälter zubereitet werden.

Garen Sie Gemüse, die in Flüssigkeit zubereitet werden, z. B. Rotkohl, in ungelochten Behältern.

Einschubebene

Wenn Sie in gelochten Behältern färbendes Gemüse garen, z. B. Rote Bete, platzieren Sie keine anderen Lebensmittel darunter. So vermeiden Sie Verfärbungen durch herabtropfende Flüssigkeit.

Garzeit

Die Garzeit ist wie beim konventionellen Kochen abhängig von der Größe des Gargutes und dem gewünschten Garegrad. Beispiel:

festkochende Kartoffel, geviertelt = ca. 18 Minuten

festkochende Kartoffel, halbiert = ca. 22 Minuten

Rosenkohlröschen, groß, bissfest = ca. 12 Minuten

Rosenkohlröschen, klein, weich = ca. 12 Minuten

Dampfgaren / Gemüse

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Gemüse

Gemüse garen 

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 

Einstellungen

	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Artischocken	100	35 - 40
Blumenkohl, ganz	100	20 - 45
Blumenkohl, Röschen	100	6 - 10
Bohnen, grüne	100	8 - 12
Brokkoli, Röschen	100	4 - 8
Chicorée	100	3 - 5
Chinakohl	100	4 - 6
Erbsen	100	3 - 8
Erbsenschoten	100	3 - 8
Fenchel, halbiert	100	12 - 16
Fenchel, in Streifen	100	6 - 10
Grünkohl, geschnitten	100	20 - 30
Karotten (Möhren), geschnitten	100	6 - 10
Kartoffeln, geschält, halbiert	100	20 - 40
Kohlrabi, in Stifte geschnitten	100	6 - 10
Kürbis, gewürfelt	100	3 - 6
Maiskolben	100	10 - 25
Mangold	100	2 - 6
Paprikastreifen	100	2 - 6
Pellkartoffeln	100	25 - 40

Dampfgaren / Gemüse

	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Porree (Lauch), geschnitten	100	4 - 8
Porree (Lauch), Stangen halbiert	100	8 - 12
Romanesco, ganz	100	15 - 30
Romanesco, Röschen	100	6 - 10
Rosenkohl	100	12 - 16
Rote Bete, ganz	100	40 - 50
Rotkohl, geschnitten	100	20 - 30
Schwarzwurzel, ganz daumendick	100	8 - 12
Sellerieknolle, in Stifte geschnitten	100	8 - 10
Spargel, weiß, daumendick	100	10 - 16
Spargel, grün	100	7 - 12
Spinat	100	2 - 4
Spitzkohl, geschnitten	100	8 - 10
Staudensellerie	100	7 - 10
Steckrüben, Stifte/gewürfelt	100	7 - 12
Weißkohl, geschnitten	100	15 - 20
Wirsing, geschnitten	100	6 - 10
Zucchini, Scheiben	100	2 - 4

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frisches Gemüse. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Garzeit zu wählen. Sie können bei Bedarf nachgaren.

Dampfgaren / Fleisch

Frischware

Bereiten Sie das Fleisch wie gewohnt vor.

Tiefkühlware

Tauen Sie tiefgefrorenes Fleisch vor dem Garen auf (siehe Kapitel "Auftauen").

Vorbereitung

Fleisch, das gebräunt und anschließend geschmort werden soll, z. B. Gulasch, muss auf der Kochstelle angebraten werden. Anschließend wird es im Dampfgarer gegart.

Temperatur

Wurstwaren, z. B. Brüh- oder Weißwürste, müssen bei 90 °C zubereitet werden, sie platzen bei höheren Temperaturen.

Garzeit

Die Garzeit ist abhängig von der Dicke und der Beschaffenheit des Gargutes, nicht vom Gewicht. Je dicker das Stück ist, desto länger ist die Garzeit. Ein Stück Fleisch mit 500 g Gewicht und 10 cm Höhe hat eine längere Garzeit als ein Stück mit 500 g und 5 cm Höhe.

Die Garzeiten für Wurstwaren betragen, abhängig von der Dicke, 2 - 10 Minuten.

Tipps

Sollen die **Aromastoffe** im Fleisch erhalten bleiben, garen Sie es in einem gelochten Behälter. Schieben Sie einen ungelochtem Behälter darunter ein, um das Konzentrat aufzufangen.

Sie können mit dem Konzentrat Saucen verfeinern, oder zur späteren Verwendung einfrieren.

Tafelspitz gelingt besonders gut, wenn er in Flüssigkeit bei 90 °C gegart wird.

Dampfgaren / Fleisch

Zur Herstellung einer **kräftigen Brühe eignen** sich Suppenhuhn und vom Rind Beinscheibe, Brustfleisch, Hohe Rippe und Rinderknochen. Geben Sie das Fleisch zusammen mit Suppengemüse und kaltem Wasser in einen Garbehälter. Garen Sie bei 100 °C für 60 bis 90 Minuten. Je länger die Garzeit ist, desto kräftiger wird der Fond.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Fleisch

Fleisch garen 

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 

Einstellungen

	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Beinscheibe	100	60 - 70
Eisbein	100	90 - 95
Hähnchenbrustfilet	100	8 - 10
Kalbsgeschnetzeltes	100	3 - 4
Kasslerscheiben	100	6 - 8
Lammragout	100	12 - 16
Putenrouladen	100	12 - 15
Putenschnitzel	100	4 - 6
Poularde	100	50 - 60
Rindergulasch	100	40 - 50
Suppenhuhn	100	50 - 60
Tafelspitz	90	120 - 180

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Garzeit zu wählen. Sie können bei Bedarf nachgaren.

Dampfgaren / Fisch

Frischware

Bereiten Sie frischen Fisch wie gewohnt vor, z. B. schuppen, ausnehmen und säubern.

Tiefkühlware

Tauen Sie tiefgekühlten Fisch vor dem Garen an (siehe Kapitel "Auftauen").

Vorbereiten

Säuern Sie den Fisch vor dem Garen, z. B. mit Zitronen- oder Limettensaft. Das Säuern macht das Fischfleisch fester.

Der Fisch muss nicht gesalzen werden, da er seine Mineralstoffe, die für den Eigengeschmack sorgen, beim Dampfgaren weitestgehend behält.

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Einschubebene

Beim Garen von Fisch in **gelochten** Behältern empfehlen wir, das Universalblech in der Ebene darunter einzuschieben. So vermeiden Sie durch herabtropfende Flüssigkeit entstehende Geschmacksübertragungen und Geruchsbildung im Gerät.

Temperatur

85 °C

Zum schonenden Garen von empfindlichen Fischarten, z. B. Seezunge.

100 °C

Zum Garen von Fischarten mit festem Fleisch, z. B. Kabeljau und Lachs.

Zum Garen von Fisch in Soße oder Brühe.

Garzeit

Die Garzeit ist abhängig von der Dicke und der Beschaffenheit des Gargutes, nicht vom Gewicht. Je dicker das Stück ist, desto länger ist die Garzeit. Ein Stück Fisch mit 500 g Gewicht und 3 cm Höhe hat eine längere Garzeit als ein Stück mit 500 g und 2 cm Höhe.

Je länger Fisch gart, desto fester wird sein Fleisch. Halten Sie die angegebenen Garzeiten ein.

Falls Ihnen der Fisch nicht ausreichend durchgegart ist, nur wenige Minuten nachgaren.

Verlängern Sie die angegebenen Garzeiten um einige Minuten, wenn Fisch in Soße oder Brühe gegart wird.

Tipps

Durch Einsatz von Gewürzen und Kräutern, z. B. Dill, unterstützen Sie den Eigengeschmack.

Garen Sie größere Fische in Schwimmstellung. Damit Sie den nötigen Halt bekommen, stellen Sie eine kleine Tasse o. Ä. umgedreht in den Garbehälter. Setzen Sie den Fisch mit der geöffneten Bauchseite darauf.


Geben Sie die anfallenden Abfälle wie Gräten, Flossen und Fischköpfe zusammen mit Suppengemüse und kaltem Wasser in einen Garbehälter, um **Fischfond** herzustellen. Garen Sie bei 100 °C für 60 bis 90 Minuten. Je länger die Garzeit ist, desto kräftiger wird der Fond.

Für die Zubereitung **Fisch blau** wird der Fisch in Wasser mit Essig gegart (Verhältnis Wasser:Essig nach Rezept). Wichtig ist, die Haut des Fisches nicht zu verletzen. Geeignet für diese Zubereitung sind Karpfen, Forelle, Schleie, Aal und Lachs.

Dampfgaren / Fisch

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Fisch

Fisch garen 

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 

Einstellungen

	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Aal	100	5 - 7
Barschfilet	85	6 - 8
Doradenfilet	85	3 - 5
Erdbeerfisch, ganz	85	15 - 20
Forelle, 250 g	90	10 - 12
Haisteak	90	5 - 7
Heilbuttfilet	85	3 - 5
Kabeljaufilet	100	4 - 6
Karpfen, 1,5 kg	100	18 - 25
Lachsfilet	100	4 - 8
Lachsforelle	100	13 - 15
Pangasiusfilet	85	3 - 5
Rotbarschfilet	100	6 - 8
Schellfischfilet	100	6 - 8
Schollenfilet	85	5 - 7
Seeteufelfilet	85	8 - 10
Seezungenfilet	85	2 - 3
Steinbuttfilet	85	3 - 5
Thunfischsteak	100	3 - 5
Viktoriabarschfilet	100	4 - 8
Zanderfilet	85	5 - 7

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frischen Fisch. Wir empfehlen, zunächst die kürzere Garzeit zu wählen. Sie können bei Bedarf nachgaren.

Krustentiere

Vorbereitung

Tauen Sie tiefgekühlte Krustentiere vor dem Garen auf.

Schälen Sie die Krustentiere, entfernen Sie den Darm und waschen Sie sie.

Garbehälter

Fetten Sie gelochte Garbehälter ein.

Garzeit

Je länger Krustentiere garen, desto härter werden sie. Halten Sie die angegebenen Garzeiten ein.

Verlängern Sie die angegebenen Garzeiten um einige Minuten, wenn Krustentiere in Soße oder Brühe gegart werden.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 


Einstellungen

	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Crevetten	90	3
Garnelen	90	3
King Prawns	90	4
Krabben	90	3
Langustenschwänze	95	10 - 15
Shrimps	90	3

Dampfgaren / Universal

Muscheln

Frischware

 Bereiten Sie nur geschlossene Muscheln zu. Muscheln, die nach dem Garen nicht geöffnet sind, nicht essen. Vergiftungsgefahr!

Wässern Sie frische Muscheln vor dem Garen einige Stunden, damit diese evtl. vorhandenen Sand ausspülen können. Bürsten Sie die Muscheln anschließend kräftig, um die anhängenden Fasern zu entfernen.

Tiefkühlware

Tauen Sie gefrorene Muscheln auf.

Garzeit

Je länger Muscheln garen, desto härter werden sie. Halten Sie die angegebenen Garzeiten ein.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal
Universalgaren 

Einstellungen

	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Entenmuscheln	100	2
Herzmuscheln	100	2
Miesmuscheln	100	12
Jacobsmuscheln	90	5
Schwertmuscheln	100	2 - 4
Venusmuscheln	100	4

Reis

Reis quillt während des Garens, deshalb muss er in Flüssigkeit gegart werden. Je nach Sorte ist die Aufnahme an Feuchtigkeit und damit das Verhältnis Reis zu Flüssigkeit unterschiedlich.

Der Reis nimmt die Garflüssigkeit komplett auf, so gehen keine Nährstoffe verloren.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 

Einstellungen

	Verhältnis Reis : Flüssigkeit	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Basmatireis	1 : 1	100	15
Parboiled Reis	1 : 1	100	20
Rundkornreis	1 : 2	100	25
Vollkornreis	1 : 1,5	100	35 - 40
Wildreis	1 : 1	100	35 - 40

Dampfgaren / Universal

Nudeln / Teigwaren

Trockenware

Trockene Nudeln und Teigwaren quellen während des Garens, deshalb müssen sie in Flüssigkeit gegart werden. Die Flüssigkeit muss die Nudeln gut bedecken. Bei Verwendung heißer Flüssigkeit ist das Garergebnis besser.

Einstellungen Trockenware

Die vom Hersteller angegebene Garzeit muss um ca. $\frac{1}{3}$ gekürzt werden, da die Teigwaren bereits während des Aufheizens quellen.

Frischware

Frische Nudeln und Teigwaren, z. B. aus dem Kühlregal, müssen nicht quellen. Garen Sie sie in einem gelochten Behälter.

Lösen Sie zusammengeklebte Nudeln bzw. Teigwaren voneinander und verteilen Sie sie gleichmäßig im Garbehälter.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal
Universalgaren 

Einstellungen Frischware

	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Gnocchi	100	2
Knöpfli	100	1
Ravioli	100	2
Spätzle	100	1
Tortellini	100	2

Klöße

Fertigklöße im Kochbeutel müssen gut mit Wasser bedeckt werden, weil sie sonst trotz vorherigen Wässerns nicht genug Feuchtigkeit aufnehmen und auseinander fallen.

Garen Sie frische Klöße in einem gefetteten, gelochten Behälter.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 

Einstellungen

	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefeklöße (Dampfnudeln)	100	12 - 15
Kartoffelklöße im Kochbeutel	100	15 - 18
Semmelknödel im Kochbeutel	100	15 - 18

Dampfgaren / Universal

Getreide

Getreide quillt während des Garens, deshalb muss es in Flüssigkeit gegart werden. Je nach Sorte ist die Aufnahme an Feuchtigkeit und damit das Verhältnis Getreide zu Flüssigkeit unterschiedlich.

Getreide kann in ganzen Körnern oder geschrotet gegart werden.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 

Einstellungen

	Verhältnis	Temperatur	Dauer
	Getreide: Flüssigkeit	in °C	in Minuten
Amaranth	1 : 2	100	40
Bulgur	1 : 1	100	10
Grünkern geschrotet	1 : 1	100	10
Grünkern, ganz	1 : 1	100	16 - 18
Hafer, ganz	1 : 1	100	16 - 18
Hafer, geschrotet	1 : 1	100	10
Hirse, ganz	1 : 1	100	30 - 35
Polenta	1 : 3	100	10
Quinoa	1 : 2	100	10
Roggen, ganz	1 : 1	100	30 - 35
Roggen, geschrotet	1 : 1	100	10
Weizen, ganz	1 : 1	100	20 - 25
Weizen, geschrotet	1 : 1	100	10

Hülsenfrüchte getrocknet

Hülsenfrüchte quellen während des Garens, deshalb müssen sie in Flüssigkeit gegart werden. Das Verhältnis Hülsenfrüchte zu Flüssigkeit beträgt 1:3.

Hülsenfrüchte sollten vor dem Garen mindestens 10 Stunden in kaltem Wasser eingeweicht werden. Durch das Einweichen werden sie bekömmlicher und die Garzeit wird verkürzt.

Ausnahme: **Linsen** müssen nicht eingeweicht werden.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 

Einstellungen

	Temperatur in °C	Dauer in Minuten	
		vorgeweicht	nicht vorgeweicht
Bohnen			
Kidneybohnen	100	55	110
Rote Bohnen	100	55	110
Schwarze Bohnen	100	60	120
Wachtelbohnen	100	60	120
Weißer Bohnen	100	25 - 30	60
Linsen			
Braune Linsen	100	-	15 - 20
Rote Linsen	100	-	8
Erbsen			
Gelbe Erbsen	100	20 - 40	40 - 80
Grüne Erbsen, geschält	100	20 - 25	40 - 80

Dampfgaren / Universal

Hühnereier

Benutzen Sie gelochte Behälter, wenn Sie gekochte Eier zubereiten möchten.

Die Eier müssen vor dem Garen nicht angepiekst werden. Da sie während der Aufheizphase langsam erwärmt werden, platzen sie beim Dampfgaren nicht.

Eier lassen sich nicht nachgaren, wenn sie kalt abgeschreckt wurden.

Fetten Sie ungelochte Garbehälter ein, wenn Sie darin Eierspeisen zubereiten, z B. Eierstich.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 

Einstellungen

	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Eier Gr. M, weich	100	4 - 5
Eier Gr. M, mittel	100	5 - 7
Eier Gr. M, hart	100	8 - 10

Obst

Garen Sie empfindliche Obstsorten, deren Haut leicht platzt (z. B. Aprikosen), nur mit 90 °C.

Damit kein Saft verloren geht, sollten Sie Obst in einem ungelochten Behälter garen.

Wenn Sie Obst in einem gelochten Behälter garen, schieben Sie darunter einen ungelochten Behälter ein. So geht ebenfalls kein Saft verloren.

Tipp

Sie können den aufgefangenen Saft zur Herstellung eines Tortengusses verwenden.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 

Einstellungen

	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Aprikosenhälften	90	2 - 4
Apfelstücke	100	3 - 5
Birnenstücke	100	3 - 5
Kirschen	90	2 - 4
Pflaumen	100	2 - 4
Rhabarber	100	2 - 3
Sauerkirschen	90	2 - 4
Stachelbeeren	90	2 - 4

Menügaren

Menügaren ist das Garen verschiedener Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten, um sie zu einer Mahlzeit zusammenzustellen, z. B. Rotbarschfilet mit Reis und Brokkoli. Die Lebensmittel werden zeitversetzt in den Dampfgarer gegeben, so sind sie zur gleichen Zeit fertig gegart.

Einschubebene

Wenn Sie in gelochten Behältern tropfende (z. B. Fisch) oder färbende Lebensmittel (z. B. Rote Bete) garen, platzieren Sie keine anderen Lebensmittel darunter. So vermeiden Sie Geschmacksübertragungen durch herabtropfende Flüssigkeit. Je nach Größe können auch mehrere Garbehälter in einer Ebene eingeschoben werden.

Temperatur

Die Temperatur beim Menügaren muss 100 °C betragen, da der Großteil der Lebensmittel nur bei dieser Temperatur gar wird.

Garen Sie das Menü keinesfalls mit der geringeren Temperatur, wenn für die Lebensmittel unterschiedliche Temperaturen empfohlen werden, z. B. für Doradenfilet 85 °C und Kartoffeln 100 °C.

Wird für ein Lebensmittel eine Temperatur von z. B. 85 °C empfohlen, sollten Sie zunächst testen, wie das Ergebnis ist, wenn mit 100 °C gegart wird. Empfindliche Fischarten mit loser Struktur, z. B. Seesunge und Scholle, werden bei 100 °C sehr fest.

Garzeit

Wird die empfohlene Gartemperatur erhöht, muss die Garzeit um ca. $\frac{1}{3}$ gekürzt werden.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfwaren / Universal

Universalgaren 

Einstellungen

Temperatur: 100 °C

Dauer: lebensmittelabhängig

Beispiel

Reis 20 Minuten
 Rotbarschfilet 6 Minuten
 Brokkoli 4 Minuten

20 Minuten - 6 Minuten = 14 Minuten (1. Garzeit: Reis)

6 Minuten - 4 Minuten = 2 Minuten (2. Garzeit: Rotbarschfilet)

Rest = 4 Minuten (3. Garzeit: Brokkoli)

Garzeiten	20 Min Reis		
		6 Min Rotbarschfilet	
Einstellung		14 Min	2 Min
			4 Min

- Geben Sie zuerst den Reis in den Garraum.
- Stellen Sie die 1. Garzeit ein, also 14 Minuten.
- Wenn die 14 Minuten abgelaufen sind, geben Sie das Rotbarschfilet in das Gerät.
- Stellen Sie die 2. Garzeit ein, also 2 Minuten.
- Wenn die 2 Minuten abgelaufen sind, geben Sie den Brokkoli in das Gerät.
- Stellen Sie die 3. Garzeit ein, also 4 Minuten.

Auftauen

Sie erzielen beim Auftauen im Gerät erheblich kürzere Auftauzeiten als bei Raumluft.

Temperatur

Die optimale Auftautemperatur beträgt 60 °C.

Ausnahmen:

Hackfleisch und Wild 50 °C

Vor-/Nachbereitung

Entfernen Sie zum Auftauen grundsätzlich die Verpackung.


Ausnahmen:

Brot und Gebäck in der Verpackung auftauen, da es sonst Feuchtigkeit aufnimmt und weich wird.

Lassen Sie das Auftaugut nach dem Entnehmen noch einige Zeit bei Zimmertemperatur stehen. Diese Ausgleichszeit ist erforderlich, um die Wärme gleichmäßig von Außen nach Innen zu transportieren.

Garbehälter

Verwenden Sie beim Auftauen von tropfenden Lebensmitteln, wie Geflügel, einen gelochten Garbehälter.

 Gießen Sie die Auftauflüssigkeit von Geflügel weg - auf keinen Fall weiter verwenden! Salmonellengefahr!

Tipps

Fisch muss zum Garen nicht vollkommen auftauen. Es genügt, wenn die Oberfläche weich genug wird, um die Gewürze aufzunehmen. Dazu sind je nach Dicke 2 - 5 Minuten ausreichend.

Stückiges Auftaugut, z. B. Beeren und Fleischstücke, nach der Hälfte der Auftauzeit voneinander lösen und auseinander legen.

Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.

Eingefrorene Fertiggerichte wie auf der Verpackung angegeben auftauen.

Betriebsart

Auftauen 

Einstellungen

Auftaugut	Gewicht in g	Temperatur in °C	Auftauzeit in Minuten	Ausgleichszeit in Minuten
Milchprodukte				
Käse in Scheiben	125	60	15	10
Quark	250	60	20 - 25	10 - 15
Sahne	250	60	20 - 25	10 - 15
Weichkäse	100	60	15	10 - 15
Obst				
Apfelmus	250	60	20 - 25	10 - 15
Apfelstücke	250	60	20 - 25	10 - 15
Aprikosen	500	60	25 - 28	15 - 20
Erdbeeren	300	60	8 - 10	10 - 12
Himbeeren/ Johannisbeeren	300	60	8	10 - 12
Kirschen	150	60	15	10 - 15
Pfirsiche	500	60	25 - 28	15 - 20
Pflaumen	250	60	20 - 25	10 - 15
Stachelbeeren	250	60	20 - 22	10 - 15
Gemüse				
im Block gefroren	300	60	20 - 25	10 - 15
Fisch				
Forellen	500	60	15 - 18	10 - 15
Hummer	300	60	25 - 30	10 - 15
Krabben	300	60	4 - 6	5

Auftauen

Auftaugut	Gewicht in g	Temperatur in °C	Auftauzeit in Minuten	Ausgleichszeit in Minuten
Fleisch				
Braten in Scheiben	-	60	8 - 10	15 - 20
Hackfleisch	250	50	15 - 20	10 - 15
Hackfleisch	500	50	20 - 30	10 - 15
Gulasch	500	60	30 - 40	10 - 15
Gulasch	1000	60	50 - 60	10 - 15
Leber	250	60	20 - 25	10 - 15
Hasenrücken	500	50	30 - 40	10 - 15
Rehrücken	1000	50	40 - 50	10 - 15
Schnitzel / Kotelett / Bratwurst	800	60	25 - 35	15 - 20
Geflügel				
Hähnchen	1000	60	40	15 - 20
Hähnchenkeulen	150	60	20 - 25	10 - 15
Hähnchenschnitzel	500	60	25 - 30	10 - 15
Putenkeulen	500	60	40 - 45	10 - 15
Gebäck				
Blätter-/ Hefeteiggebäck		60	10 - 12	10 - 15
Rührteiggebäck /- kuchen	400	60	15	10 - 15
Brot / Brötchen				
Brötchen (4 Stck)		60	30	2
Graubrot, geschn.	250	60	40	15
Vollkornbrot, geschn.	250	60	65	15
Weißbrot, geschn.	150	60	30	20

Lebensmittel werden im Dampfgarer schonend erhitzt, sie trocknen nicht aus und garen nicht nach. Sie erhitzen gleichmäßig und müssen zwischendurch nicht umgerührt werden.

Sie können fertig portionierte Tellergerichte (Fleisch, Gemüse, Kartoffeln) ebenso erhitzen wie einzelne Lebensmittel.

Gargeschirr

Kleine Mengen können auf einem Teller, größere Mengen im Garbehälter erhitzt werden.

Dauer

Stellen Sie für **ein** Tellergericht 10 - 15 Minuten ein. Mehrere Teller benötigen etwas länger.

Wollen Sie mehrere Erhitzungsvorgänge nacheinander starten, reduzieren Sie für den zweiten und weitere Vorgänge die Dauer um ca. 10 Minuten, da der Garraum noch warm ist.

Feuchte

Je feuchter das Lebensmittel, umso geringer ist die einzustellende Feuchte.

Tipps

Die Lebensmittel müssen beim Erhitzen nicht abgedeckt werden.

Erhitzen Sie große Stücke wie Braten nicht im Ganzen, sondern portionsweise als Tellergericht. Halbieren Sie kompakte Stücke wie gefüllte Paprika oder Rouladen.

Panierte Lebensmittel, z. B. Schnitzel, bleiben nicht kross.

Erhitzen Sie Saucen separat.

Ausnahmen: Speisen die in Saucen zubereitet werden (z. B. Gulasch).

Betriebsart

Erhitzen 

Erhitzen

Einstellungen

Lebensmittel	Temperatur in °C	Feuchte in %	Zeit in Minuten
Gemüse			
Möhren Blumenkohl Kohlrabi Bohnen	120	70	8 - 10
Beilagen			
Nudeln Reis Kartoffeln, längs halbiert	120	70	8 - 10
Klöße Kartoffelpüree	140	70	18 - 20
Fleisch und Geflügel			
Braten in Scheiben, 1 1/2 cm dick Rouladen, in Scheiben geschnitten Gulasch Lammragout Königsberger Klopse Hähnchenschnitzel Putenschnitzel, in Scheiben geschnitten	140	70	11 - 13
Fisch			
Fischfilet Fischroulade, in 2 Stücke geschnitten	140	70	10 - 12
Tellergerichte			
Spaghetti, Tomatensauce Schweinebraten, Kartoffeln, Gemüse Gefüllte Paprikaschote (halbiert), Reis Hühnerfrikassee, Reis Gemüsesuppe Cremesuppe Klare Suppe Eintopf	120	70	10 - 12

Obst / Gemüse

Verwenden Sie nur einwandfreie, frische Lebensmittel ohne Druckstellen und faule Stellen.

Gläser

Verwenden Sie nur einwandfreie, sauber gespülte Gläser und Zubehör. Sie können Gläser mit Twist-Off-Deckel sowie mit Glasdeckel und Gummidichtung verwenden.

Achten Sie darauf, dass die Gläser die gleiche Größe haben, damit alles gleichmäßig eingekocht wird.

Reinigen Sie den Glasrand nach dem Einfüllen des Einkochgutes mit einem sauberen Tuch und heißen Wasser und verschließen Sie die Gläser.

Obst

Verlesen Sie Obst sorgfältig, waschen Sie es kurz aber gründlich und lassen Sie es abtropfen. Beerenobst sehr vorsichtig waschen, es ist sehr empfindlich und wird schnell zerdrückt.

Entfernen Sie ggf. Schalen, Stiele, Kerne oder Steine.

Zerkleinern Sie größeres Obst. Schneiden Sie z. B. Äpfel in Spalten.

Soll größeres Steinobst mit Stein (Pflaumen, Aprikosen) eingekocht werden, stechen Sie die Früchte mehrere Male mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen an, da sie sonst platzen.

Gemüse

Waschen, putzen und zerkleinern Sie Gemüse.

Blanchieren Sie Gemüse vor dem Einkochen, damit es seine Farbe behält (siehe Kapitel "Blanchieren").

Füllmenge

Füllen Sie die Lebensmittel nur locker in das Glas bis max. 3 cm unter den Rand. Die Zellwände werden zerstört, wenn das Lebensmittel gepresst wird. Stoßen Sie das Glas sanft auf ein Tuch, damit sich der Inhalt besser verteilt.

Füllen Sie die Gläser mit Flüssigkeit auf. Das Einkochgut muss bedeckt sein.

Verwenden Sie bei Obst eine Zuckerlösung, bei Gemüse nach Belieben eine Salz- oder Essiglösung.

Einkochen

Tipps

Nutzen Sie die Nachwärme, indem Sie die Gläser erst 30 Minuten nach dem Ausschalten aus dem Garraum entnehmen.

Lassen Sie dann die Gläser mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden langsam abkühlen.

Vorgehensweise

- Stellen Sie die gleich großen Gläser in einen gelochten Garbehälter. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Schieben Sie den Behälter in die unterste Einschubebene.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 

Einstellungen

Einkochgut	Temperatur in °C	Dauer in Minuten*
Obst		
Äpfel	90	50
Apfelmus	90	65
Johannisbeeren	80	50
Stachelbeeren	80	55
Steinobst	85	55
Gemüse		
Bohnen	100	120
Gurken	90	55

* Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf 1,0 l-Gläser. Bei 0,5 l-Gläsern verringert sich die Zeit um 15 Minuten, bei 0,25 l-Gläsern um 20 Minuten.

Kuchen

Zum Einkochen geeignet sind Rühr-, Biskuit- und Hefeteig. Der Kuchen ist ca. 6 Monate haltbar.

Kuchen **mit Obst** ist **nicht lagerfähig**, er muss innerhalb von 2 Tagen verbraucht werden.

Gläser

Verwenden Sie nur einwandfreie, sauber gespülte Gläser und Zubehör. Die Gläser müssen unten schmaler sein als oben (Sturzgläser). Am besten geeignet sind 0,25 l-Gläser.

Die Gläser müssen mit einem Einkochring, Glasdeckel und Federringklammer verschließbar sein.

Achten Sie darauf, dass die Gläser die gleiche Größe haben, damit alles gleichmäßig eingekocht wird.

Vorgehensweise

- Fetten Sie die Gläser bis ca. 1 cm unter dem Rand mit Butter ein.
- Streuen Sie das Glas mit Semmelbröseln (Paniermehl) aus.
- Füllen Sie die Gläser 1/2 oder 3/4 mit Teig (rezeptabhängig). Achten Sie darauf, dass der Gläserand sauber bleibt.
- Schieben Sie den Rost in die unterste Einschubebene.
- Stellen Sie die **offenen** gleich großen Gläser auf den Rost. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Verschließen Sie die Gläser **sofort** nach dem Einkochen mit Einkochring, Deckel und Klammer; der Kuchen darf nicht abkühlen.
Ist der Teig etwas über den Rand aufgegangen, kann er mit dem Glasdeckel in das Glas gedrückt werden.

Einstellungen

Teigart	Betriebsart	Schritt	Temperatur in °C	Feuchte in %	Dauer in Minuten
Rührteig	Ober-Unterhitze	-	160	-	25 - 45
Biskuit	Ober-Unterhitze	-	160	-	50 - 55
Hefeteig	Combigaren Ober-Unterhitze	1	30	100	10
		2	160	30	30 - 35

Joghurt zubereiten

Sie können zur Joghurtzubereitung frisches Joghurt mit lebenden Kulturen oder Joghurtferment, z. B aus dem Reformhaus, verwenden.

Zur Joghurtzubereitung sind ungekühlte H-Milch und frische Milch geeignet. Joghurt und Milch müssen den gleichen Fettgehalt aufweisen.

Frische Milch muss zuvor auf 90 °C erhitzt (nicht gekocht!) und dann auf 40 °C abgekühlt werden, damit der daraus zubereitete Joghurt fest wird.

Tipps

Die Festigkeit des selbst zubereiteten Joghurts hängt von der Konsistenz des zur Herstellung verwendeten Joghurts ab.

Bei Verwendung von frischer Milch wird der Joghurt etwas fester als bei H-Milch.

Erst wenn der Joghurt durchgekühlt ist, erhält er seine maximale Festigkeit.

Bei Verwendung von Joghurtferment kann Joghurt aus einer Milch/Sahne-Mischung hergestellt werden. Mischen Sie 3/4 Ltr. Milch mit 1/4 Ltr. Sahne.

Im Handel sind spezielle Joghurtgläser erhältlich.

Vorgehensweise

- Verrühren Sie 100 g Joghurt mit 1 l Milch oder stellen Sie die Mischung mit Joghurtferment laut Packungsanweisung her.
- Füllen Sie die Milchemischung in Portionsgläser und verschließen Sie die Gläser.
- Stellen Sie die geschlossenen Portionsgläser in einen Garbehälter. Die Gläser sollten sich nicht berühren. Platzieren Sie die Gläser möglichst weit unten im Gerät.

Betriebsart

Dampfgaren / Universal

Einstellungen

Temperatur: 47 °C

Dauer: 6:00 Stunden

Hefeteig gehenlassen

Vorgehensweise

- Bereiten Sie den Teig nach Rezeptangaben zu.

Betriebsart (geräteabhängig)

Combigaren-Heißluft plus
Combigaren
Combigaren-Backen

Einstellungen


Temperatur: 30 °C
Feuchte: 100 %
Dauer: nach Rezeptangabe

Gelatine schmelzen

Vorgehensweise

- Weichen Sie **Blattgelatine** 5 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser ein. Die Gelatineblätter müssen gut mit Wasser bedeckt sein. Drücken Sie die Gelatineblätter aus und gießen Sie das Wasser aus der Schüssel. Geben Sie die ausgedrückten Gelatineblätter zurück in die Schüssel.
- Geben Sie **gemahlene** Gelatine in eine Schüssel und fügen Sie so viel Wasser hinzu, wie auf der Verpackung angegeben ist.
- Decken Sie das Geschirr ab und stellen Sie es in einen gelochten Garbehälter.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal
Universalgaren 

Einstellungen

Temperatur: 90 °C
Dauer: 1 Minute

Schokolade schmelzen

Sie können jede Art von Schokolade im Gerät schmelzen.

Vorgehensweise

- Zerkleinern Sie die Schokolade.
Stellen Sie Fettglasur in der ungeöffneten Packung in einen gelochten Garbehälter.
- Geben Sie größere Mengen in einen ungelochten Garbehälter und kleinere Mengen in eine Tasse oder Schüssel.
- Decken Sie den Garbehälter bzw. das Geschirr mit einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie oder einem Deckel ab.
- Rühren Sie größere Mengen zwischendurch einmal um.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 

Einstellungen

Temperatur: 90 °C

Dauer: 10 Minuten

Lebensmittel häuten

Vorgehensweise

- Schneiden Sie Lebensmittel wie Tomaten, Nektarinen usw. am Stielansatz über Kreuz ein. So läßt sich die Haut besser abziehen.
- Geben Sie die Lebensmittel in einen gelochten Garbehälter, wenn Sie mit Dampf arbeiten und auf das Universalblech, wenn Sie den Grill benutzen.
- Schrecken Sie Mandeln sofort nach der Entnahme mit kaltem Wasser ab. Sie lassen sich sonst nicht häuten.


Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal

Universalgaren 

Grill  / 


Einstellungen

Lebensmittel	Dampfgaren / Universal Universalgaren 	
	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Aprikosen	100	1
Mandeln	100	1
Nektarinen	100	1
Paprika	100	4
Pfirsiche	100	1
Tomaten	100	2
Grill		
Paprika, halbiert	225	10
Tomaten	225	7

Äpfel konservieren

Sie können unbehandelte Äpfel länger haltbar machen. Bei optimaler Lagerung in einem trockenen, kühlen und gut durchlüfteten Raum beträgt die Haltbarkeit 5 bis 6 Monate. Dies geht nur mit Äpfeln, nicht mit anderen Kernobstsorten.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal
Universalgaren 

Einstellungen

Temperatur: 50 °C
Dauer: 5 Minuten

Blanchieren

Gemüse und Obst, das eingefroren werden soll, sollte vorher blanchiert werden. Die Qualität der Lebensmittel bleibt dadurch während der Gefrierlagerung besser erhalten.

Bei Gemüse, das vor der Weiterverarbeitung blanchiert wird, bleibt die Farbe besser erhalten.

Vorgehensweise

- Legen Sie das vorbereitete Gemüse/Obst in einen gelochten Garbehälter.
- Geben Sie das Gemüse/Obst nach dem Blanchieren zum schnellen Abkühlen in Eiswasser. Lassen Sie es danach gut abtropfen.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal
Universalgaren 

Einstellungen

Temperatur: 100 °C
Dauer: 1 - 2 Minuten


Zwiebeln dünsten

Dünsten bedeutet Garen im eigenen Saft, evtl. unter Zugabe von etwas Fett.

Vorgehensweise

- Zerkleinern Sie die Zwiebeln und geben Sie sie mit etwas Butter in einen ungelochten Behälter.
- Decken Sie den Garbehälter bzw. das Geschirr mit einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie oder einem Deckel ab.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal
Universalgaren 

Einstellungen

Temperatur: 100 °C
Dauer: 4 Minuten


Speck auslassen

Der Speck wird nicht gebräunt.

Vorgehensweise

- Geben Sie den Speck (gewürfelt, in Streifen oder Scheiben) in einen ungelochten Behälter.
- Decken Sie den Garbehälter mit einer temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständigen Folie oder einem Deckel ab.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal
Universalgaren 

Einstellungen

Temperatur: 100 °C
Dauer: 4 Minuten

Geschirr desinfizieren


Im Gerät desinfiziertes Geschirr und Babyflaschen sind nach Ablauf des Programms keimfrei im Sinne des bekannten Auskochens. Prüfen Sie jedoch zuvor anhand der Herstellerangaben, ob alle Bestandteile temperatur- (bis 100 °C) und dampfbeständig sind.

Setzen Sie Babyflaschen erst wieder zusammen, wenn sie vollständig trocken sind. Nur so lässt sich ein erneutes Verkeimen vermeiden.

Vorgehensweise

- Zerlegen Sie Babyflaschen in ihre Bestandteile. Platzieren Sie alle Geschirrtteile in einem gelochten Garbehälter so, dass sie sich nicht gegenseitig berühren (liegend oder mit der Öffnung nach unten). So kann der heiße Dampf ungehindert die einzelnen Teile umströmen.
- Schieben Sie den Behälter in die unterste Einschubebene.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal
Universalgaren 

Einstellungen

Temperatur: 100 °C
Dauer: 15 Minuten

Feuchte Tücher erwärmen

Vorgehensweise

- Feuchten Sie Gästehandtücher an und rollen Sie sie fest auf.
- Legen Sie die Handtücher nebeneinander in einen gelochten Garbehälter.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal
Universalgaren 

Einstellungen

Temperatur: 70 °C
Dauer: 2 Minuten

Honig entkristallisieren

Vorgehensweise

- Drehen Sie den Deckel leicht auf und stellen Sie das Glas in einen gelochten Behälter.
- Rühren Sie den Honig zwischendurch einmal um.

Betriebsart (geräteabhängig)

Dampfgaren / Universal
Universalgaren 

Einstellungen

Temperatur: 60 °C
Dauer: 90 Minuten (unabhängig von der Glasgröße oder Honigmenge im Glas)

Spezial

Fruchtaufstrich zubereiten

Verwenden Sie nur einwandfreie, frische Lebensmittel ohne Druckstellen und faule Stellen.

Gläser

Verwenden Sie nur einwandfreie, sauber gespülte Gläser mit Twist-Off-Deckel bis max. 250 ml Inhalt.

Reinigen Sie den Glasrand nach dem Einfüllen der Masse mit einem sauberen Tuch und heißem Wasser.

Vorbereitung

Verlesen Sie Obst sorgfältig, waschen Sie es kurz aber gründlich und lassen Sie es abtropfen. Waschen Sie Beerenobst sehr vorsichtig, es ist sehr empfindlich und wird schnell zerdrückt.

Entfernen Sie Stiele, Kerne oder Steine.

Pürrieren Sie das Obst, da der Fruchtaufstrich sonst nicht fest wird.

Fügen Sie dem Püree die entsprechende Menge Gelierzucker zu (siehe Herstellerangabe). Rühren Sie die Masse gut durch.

Werden zur Zubereitung süße Früchte/Beeren verwendet, empfehlen wir die Zugabe von Zitronensäure.

Vorgehensweise

- Füllen Sie die Gläser bis knapp unter den Rand mit der Masse.
- Stellen Sie die offenen Gläser in einen gelochten Behälter.
- Verschließen Sie die Gläser, sobald der Garvorgang beendet ist.

Betriebsart

Combigaren  Heißluft plus

Einstellungen

Temperatur: 150 °C

Feuchte: 20 %

Dauer: 30 Minuten

Funktionsweise

Die Messspitze des Speisethermometers, die Sie in das Fleisch stecken, misst die Temperatur im Inneren des Fleisches: die **Kerntemperatur**.

Die einzustellende Kerntemperatur ist abhängig vom gewünschten Gargrad und der Fleischsorte. Sie kann im Bereich von 30 bis 99 °C gewählt werden.

Die Garzeit ist abhängig von Garraumtemperatur und Dicke des Fleisches. Je höher die Garraumtemperatur und je dünner das Fleisch, umso schneller wird die eingestellte Kerntemperatur erreicht.

Der Garvorgang wird automatisch beendet, wenn die Kerntemperatur den eingestellten Wert erreicht hat.

Ausnahme: bei der Betriebsart Combigaren wurde ein weiterer Garschritt eingestellt, z. B. zum Bräunen.

Die Übertragung der Kerntemperaturwerte an die Geräteelektronik erfolgt über Funksignale zwischen dem Sender im Griff des Speisethermometers und der Empfangsantenne in der Mitte des Oberhitze-Heizkörpers.

Die einwandfreie Funkübertragung ist nur bei geschlossener Tür gewährleistet. Wird während eines Garvorganges die Tür geöffnet, um z. B. einen Braten zu begießen, wird die Funkübertragung unterbrochen. Sie wird erst wieder nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Es dauert ein paar Sekunden, bis im Display dann wieder die aktuelle Kerntemperatur angezeigt wird.

Wird das Speisethermometer nicht verwendet, darf es während eines Garvorganges nicht im Garraum liegen bleiben. Der Temperatursensor wird bei Temperaturen über 100 °C zerstört.

Stecken Sie das Speisethermometer immer in die Aufbewahrungshülse, wenn Sie es nicht verwenden.

Eingesteckt im Gargut besteht keine Beschädigungsgefahr, da die Kerntemperatur nur bis 99 °C eingestellt werden kann.

Speisethermometer

Verwendungsmöglichkeiten

Das Speisethermometer kann bei den folgenden Betriebsarten verwendet werden:

- Combigaren Heißluft Plus,
- Combigaren Ober-Unterhitze
- Heißluft Plus
- Umluftgrill
- Ober-Unterhitze
- Intensivbacken
- Kuchen spezial

Wichtige Hinweise zur Verwendung

Um eine optimale Funktionsweise zu gewährleisten, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise.

Vermeiden Sie:

- metallische Gargefäße mit hohen und schmalen Formen, da diese die Funksignale abschwächen können.
- metallische Gegenstände oberhalb des Speisethermometers, wie Bräterdeckel, Alu-Folie oder Rost und Universalblech in den darüberliegenden Einschubebenen. Glasdeckel können verwendet werden.
- die gleichzeitige Verwendung eines weiteren handelsüblichen Speisethermometers aus Metall.
- dass der Griff des Speisethermometers in der Garflüssigkeit liegt, oder auf dem Gargut oder dem Rand des Gargefäßes aufliegt.

Verwenden Sie das Speisethermometer nicht zum Tragen des Gargutes. Bruchgefahr!

Die Metallspitze des Speisethermometers muss komplett in das Gargut eingestochen werden und ungefähr den Kern erreichen. Der Griff sollte dabei schräg nach oben zeigen und nicht waagrecht in Richtung der Garraumecken oder der Tür weisen.

Die Metallspitze darf keine Knochen berühren und nicht an besonders fettreichen Stellen eingestochen werden. Fettgewebe und Knochen können zum vorzeitigen Abschalten führen.

Wählen Sie bei stark marmoriertem, durchwachsenem Fleisch den höheren Wert des in der Tabelle angegebenen Kerntemperaturbereiches.

Bei der Verwendung eines Bratschlauches/-beutels stechen Sie das Speisethermometer durch die Folie bis zum Kern des Bratgutes. Sie können es auch mit dem Fleisch in den Bratschlauch/-beutel geben. Beachten Sie hierbei auch die Angaben des Herstellers.

Haben Sie das Fleisch in Alufolie eingewickelt, muss das Speisethermometer durch die Folie bis zum Kern des Bratgutes eingestochen werden.

Vorgehensweise

- Bereiten Sie das Gargut vor.
- Nehmen Sie das Speisethermometer aus der Aufbewahrungshülse hinter der Blende.
- Stechen Sie die Metallspitze des Speisethermometers komplett in das Gargut ein. Achten Sie darauf, dass der Griff schräg nach oben zeigt.
- Schieben Sie das Gargut ein.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.
- Ändern Sie ggf. die Vorschlags- und/oder Kerntemperatur.

Wird das Speisethermometer nicht erkannt, ändern Sie bitte die Position des Thermometers im Gargut.

Speisethermometer

Tipps

Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, stecken Sie das Speisethermometer in das höchste Stück Fleisch.

Ist das Fleisch bei Erreichen der Kerntemperatur noch nicht nach Ihrem Wunsch gegart, stecken Sie das Speisethermometer an einer anderen Stelle ein, und wiederholen Sie den Vorgang.

Einstellungen

Fleisch	Kerntemperatur °C
Kalbsbraten	75 - 80
Kasseler	75 - 85
Lammkeule	80 - 85
Lammrücken	70 - 75
Reh- / Hasenrücken	65 - 75
Rinderbraten	80 - 90
Rinderfilet / Roastbeef	
englisch	40 - 45
medium	50 - 60
durch	60 - 70
Schweinebraten / Nacken	80 - 90
Schweinefilet / Kotelettstück	70 - 80
Wild / Keule	80 - 90

Wir empfehlen zum Braten die Betriebsarten Combigaren Heißluft Plus und Combigaren Ober-Unterhitze.

Achten Sie darauf, dass der Fettfilter eingesetzt ist.

Braten Sie Fleisch nie in gefrorenem Zustand, da es dabei austrocknet. Tauen Sie es vorher auf.

Beim Braten wird nicht vorgeheizt. Das vorbereitete Fleisch wird in das kalte Gerät gegeben.

Entfernen Sie vor dem Braten Haut und Sehnen. Würzen Sie das Fleisch nach Belieben und belegen Sie es mit Butterflocken; Wild mit Speckscheiben. Wild wird besonders zart, wenn es vor dem Garen über Nacht in Beize (z. B. Buttermilch) eingelegt wird.

Wenn Sie mehrere Fleischstücke gleichzeitig garen möchten, verwenden Sie möglichst Stücke mit gleicher Höhe.

Lassen Sie den fertigen Braten vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten "ruhen", damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilen kann.

Braten

Combigaren

Je niedriger die Garraumtemperatur, umso länger dauert der Garprozess und desto zarter wird das Fleisch.

Braten Sie Fleisch auf dem Rost mit untergeschobenem Universalblech. Somit wird der Fleischsaft aufgefangen und kann anschließend zur Soßenzubereitung verwendet werden.

Die Oberfläche von mageren Fleisch trocknet durch die Zugabe von Dampf nicht aus. Es gelingt besonders gut, wenn im 1. Garschritt mit hoher Temperatur und geringer Feuchte gebräunt und im 2. Garschritt mit dem Speisethermometer zu Ende gegart wird. Die Temperatur sollte im 2. Garschritt ca. 30 °C höher sein als die gewählte Kerntemperatur.

Garen Sie fettes Fleisch mit Kruste im ersten Schritt mit hoher Temperatur, um das Fett auszulassen und die Kruste zu bräunen. Im zweiten Schritt wird die Temperatur reduziert und die Feuchtigkeit angehoben. Im dritten Schritt wird die Temperatur angehoben, damit die Kruste kross und blasig wird.

Schmorgerichte sollten im 1. Garschritt mit hoher Temperatur und geringer Feuchte gebräunt und im 2. Garschritt mit dem Speisethermometer und hoher Feuchte zu Ende gegart werden. Die Garraumtemperatur sollte im 2. Garschritt ca. 30 °C höher sein als die gewählte Kerntemperatur.

Brattabelle

Bratgut	Betriebsart	Schritt	Temperatur in °C	Feuchte in %	Dauer in Minuten	Kern- temperatur
Geflügel						
Ente bis 3 kg	Combigaren Heißluft plus	1	100	95	30	-
		2	130	30	75	-
		3	200 - 220	30	20 - 30	-
Gans bis 4 kg	Combigaren Heißluft plus	1	100	95	60	-
		2	140	30	180 - 210	-
Gänsekeulen	Combigaren Heißluft plus	1	100	95	30	-
		2	180	30	45 - 60	-
Hähnchenschenkel	Combigaren Heißluft plus	1	200	95	15	-
		2	200 - 225	30	25 - 35	-
Putenbrust	Combigaren Heißluft plus	1	225	20	40 - 50	-
		2	120	70	-	85
Kalb						
Filet	Heißluft plus	-	200 - 225	-	-	55 - 75
Schmorbraten*	Combigaren Heißluft plus	1	200 - 225	20	30 - 35	-
		2	145	50	-	75 - 80
Lamm						
Keule*	Combigaren Ober -Unterhitze	1	200	30	20	-
		2	130	95	-	70 - 85
Rind						
Filet	Heißluft plus	-	200 - 225	-	-	45 - 60
Roastbeef	Heißluft plus	-	200 - 225	-	-	55 - 70
Schmorbraten*	Combigaren Heißluft plus	1	200 - 225	20	30 - 35	-
		2	145	50	-	85
Schwein						
Filet	Combigaren Heißluft plus	-	220 - 225	30	-	70 - 80
Haxe	Combigaren Heißluft plus	-	190 - 210	30	120 - 130	-
Kasseler	Combigaren Heißluft plus	1	200	20	30	-
		2	130	100	70	-
		3	85	100	60	-
Krustenbraten	Combigaren Heißluft plus	1	205	20	40 - 70	-
		2	85	100		80
		3	180	20	15	
Lummerbraten*	Combigaren Heißluft plus	1	200 - 225	30	40	-
		2	150	50	-	75
Schmorbraten*	Combigaren Heißluft plus	1	180 - 210	30	30	-
		2	150	50	-	80 - 90

* Wenn eine Soße zubereitet werden soll, geben Sie zu Beginn der Bratzeit etwas heißes Wasser oder heiße Brühe in das Universalblech

Braten

Bratgut	Betriebsart	Schritt	Temperatur in °C	Feuchte in %	Dauer in Minuten	Kern- temperatur
Wild						
**Hirschbraten*	Combigaren	1	225	30	20 - 30	-
	Heißluft plus	2	100	95	-	80 - 90
**Rehkeule*	Combigaren	1	225	30	20 - 30	-
	Heißluft plus	2	100	95	-	80 - 90
**Wildschwein- braten*	Combigaren	1	200 - 220	30	30 - 35	-
	Heißluft plus	2	150	50	-	80 - 90

* Wenn eine Soße zubereitet werden soll, geben Sie zu Beginn der Bratzeit etwas heißes Wasser oder heiße Brühe in das Universalblech.

** Bei mariniertem Fleisch ist die Bräunung dunkler als bei nicht mariniertem Fleisch.

Heißluft plus

Zum Backen auf mehreren Ebenen

Reduzieren Sie Temperaturen, die für Ober-Unterhitze angegeben sind, bei Heißluft plus um 20 °C.

Ober-Unterhitze

Zum Backen von traditionellen Rezepten und Zubereiten von Soufflés.

Backen Sie jeweils nur auf einer Ebene.

Backen Sie Blechkuchen in der mittleren Einschubebene.

Verwenden Sie ältere Kochbücher oder Rezepte, stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein als im Rezept angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

Oberhitze

Zum Nachbacken der Oberseite, Gratинieren, Aufläufe überbacken, Baumkuchen backen.

Unterhitze

Zum Ende der Backzeit wählen, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll

Intensivbacken

Zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, z. B. Quarktorte, Pflaumenkuchen, Quiche, Lorraine, Wähe, Kuchen mit Guss ohne vorher abgebackenem Boden, z. B. Eierschecke
Pizza.

Backen Sie in der untersten Einschubebene.

Kuchen Spezial

Für Rührteig, Brandteig (z. B. Windbeutel) und Tiefkühl-Laugengebäck.

Backen

Combigaren

Glanz bei Brot, Brötchen und Blätterteig erhält man durch Beschwaden (max. Feuchte, niedrige Temperatur) im 1. Garschritt. Die Bräunung erfolgt mit hoher Feuchte und hoher Temperatur. Getrocknet wird mit geringer Feuchte und hoher Temperatur.

Bereiten Sie Aufbackbrötchen bei 90 % Feuchte und der auf der Verpackung angegebenen Temperatur zu.

Backen Sie Brötchen vom Vortag mit folgenden Einstellungen auf: Combigaren Heißluft Plus, 1. Schritt 7 Minuten, 95 % Feuchte und 100 °C, 2. Schritt 3 Minuten, 20 % Feuchte und 160 °C.

Hinweise zum Backen

Kuchen, Pizza, Pommes Frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

Nehmen Sie beim Backen den Fettfilter an der Rückwand heraus, da das Gebäck sonst eine unterschiedliche Bräunung aufweisen kann (Ausnahme: Pflaumenkuchen, üppig belegte Pizza).

Backformen

Verwenden Sie zum Backen bevorzugt dunkle Backformen. Diese nehmen die Hitze besser auf und geben sie schneller an den Teig weiter. Weißblechformen reflektieren die Hitze, d. h. sie stoßen sie ab. Kuchen in Weißblechformen benötigen eine längere Backzeit.

Stellen Sie Kuchen in länglichen Formen längs in den Garraum. Dadurch ist die Wärmeverteilung in der Form optimal, und es wird ein gleichmäßiges Backergebnis erreicht.

Universalblech

Das Universalblech muss aufgrund der Antihafteigenschaften der PerfectClean veredelten Oberfläche vor dem Backen nicht eingefettet werden.

Backpapier

Backpapier ist erforderlich bei

- Laugengebäck (z. B. Brezel, Stangen), da die bei der Teigzubereitung verwendete Natronlauge die PerfectClean-veredelte Oberfläche beschädigen kann.
- Teigen, die aufgrund ihres hohen Eiweißanteils leicht festkleben, wie z. B. Biskuit, Baiser oder Makronen.

Backen

Tiefkühlprodukte

Stellen Sie zum Backen von Tiefkühlprodukten wie Pommes Frites, Kroketten, Kuchen, Pizza und Baguettes die niedrigste der vom Hersteller angegebenen Temperaturen ein.

Backen Sie Tiefkühl-Kuchen, -Pizza oder -Baguettes auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier. Back- oder Universalblech können sich bei diesen Tiefkühlprodukten so stark verziehen, dass sie im heißen Zustand nicht entnommen werden können.

Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kroketten oder Ähnliches können auf dem Universalblech gebacken werden. Legen Sie zum schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte Backpapier unter. Wenden Sie das Gargut mehrfach.

Einschubebene

Backen Sie nur auf einer Ebene, wenn Sie feuchte Kuchen wie Pflaumenkuchen zubereiten.

Backen Sie maximal auf 2 Ebenen gleichzeitig.

Wenn Sie auf 2 Ebenen gleichzeitig backen möchten, verwenden Sie die Ebene 1 und 2.

Hinweise zu Tabellenangaben

Wählen Sie die untere Temperatur der Tabellenangabe.

Stellen Sie die Temperatur nicht höher ein als angegeben. Höhere Temperaturen verkürzen zwar die Backzeit, haben aber nicht selten einen sehr unterschiedlichen Bräunungsgrad zur Folge und unter Umständen wird das Backgut auch nicht gar.

Prüfen Sie nach Ablauf der kürzesten Garzeit, ob das Backgut gar ist. Stechen Sie dazu mit einem Holzstäbchen in den Teig. Haften keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen, ist das Backgut gar.

Backtabelle

	Betriebsart	Schritt	Temperatur in °C	Feuchte in %	Dauer in Minuten
Biskuitteig					
Blech	Heißluft plus	-	150 - 180	-	25
Form	Ober-Unterhitze	-	160 - 170	-	25 - 35
Blätterteig					
gefüllt	Combigaren Heißluft plus	1	100	100	7
		2	190 - 210	90	10
		3	190 - 210	75	5
		4	190 - 210	20	6
Kleingebäck	Combigaren Heißluft plus		100	100	7
		2	180	75	9
		3	160 - 180	20	15
Brandteig					
Eclairs	Kuchen spezial	-	150	-	50
Windbeutel	Kuchen spezial	-	150	-	50
Hefeteig					
Baguette	Combigaren Heißluft plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	180 - 210	20	30
Brötchen	Combigaren Heißluft plus	1	155	90	9
		2	20	20	20 - 30
Croissant	Combigaren Heißluft plus	1	90	100	2
		2	175	90	10
		3	175 - 225	20	15
Dinkelbrot*	Combigaren Heißluft plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	180 - 210	20	30
Fladenbrot	Combigaren Heißluft plus	1	40	100	10
		2	50	100	2
		3	210	20	6
		4	165 - 185	20	25

* Die Angaben beziehen sich auf 500 g Mehl gleichgültig ob als Laib oder in der Kastenform gebacken.

Backen

	Betriebsart	Schritt	Temperatur in °C	Feuchte in %	Dauer in Minuten
Hefeteig					
Hefezopf	Combigaren Ober-Unterhitze	1	90	100	2
		2	150	90	15
		3	150 - 180	20	15
Kastenweißbrot	Combigaren Heißluft plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	220	20	25 - 30
Mehrkornbrötchen	Combigaren Heißluft plus	1	155	90	9
		2	210	20	20 - 30
Pflaumenkuchen	Intensivbacken	-	175 - 205	-	35
Pizza	Intensivbacken	-	175 - 205	-	35
Roggenmischbrot*	Combigaren Heißluft plus	1	210	50	5
		2	190 - 210	20	50
Stollen	Combigaren Heißluft plus	1	150	100	30
		2	150 - 170	20	30
Weißbrot*	Combigaren Heißluft plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	190 - 210	20	30
Weizenmischbrot*	Combigaren Heißluft plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	190 - 210	20	30
Weizenvollkornbrot*	Combigaren Heißluft plus	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	190 - 215	20	30
Zwiebelkuchen	Intensivbacken	-	190	-	25 - 35

* Die Angaben beziehen sich auf 500 g Mehl gleichgültig ob als Laib oder in der Kastenform gebacken

	Betriebsart	Schritt	Temperatur in °C	Feuchte in %	Dauer in Minuten
Mürbeteig					
Baumkuchen	Grill groß	-	225	-	2 - 3 pro Schicht
Blech mit Belag	Intensivbacken	-	170 - 190	-	35 - 45
Form mit feuchtem Belag	Combigaren Ober-Unterhitze	1	Vorheizen	20	15
		2	210 190	20	20 - 30
Form mit trockenem Be- lag	Combigaren Heißluft plus	-	200	85	35
Kleingebäck	Combigaren Heißluft plus	1	185	50	6
		2	185	20	10 - 15
Quark-Öl-Teig					
Blech	Ober-Unterhitze	-	170 - 190	-	50
Pizza	Intensivbacken	-	155 - 190	-	30
Rührteig					
Blech mit Obstbelag	Intensivbacken	-	170 - 190	-	40
Kleingebäck	Combigaren Ober-Unterhitze	-	150 - 190	95	25
Kuchenform	Kuchen spezial	-	170 - 190	-	55
Sauerteig					
Roggenbrot**	Combigaren Heißluft plus	1	210	60	6
		2	210	20	6
		3	175	20	60

* Die Angaben beziehen sich auf 500 g Mehl gleichgültig ob als Laib oder in der Kastenform gebacken.

** Das Gerät muss vorgeheizt werden.

Grillen

Die Gerätetür muss während des Grillens geschlossen sein, da sonst die Bedienelemente heiß werden. Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie das Speisethermoter keinesfalls bei den Betriebsarten Grill groß, Grill klein und Combigaren/Grill.

Verwenden Sie die Betriebsart

- Grill groß/klein zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken in Formen.
- Umluftgrill zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, z. B. Geflügel, Rollbraten.

Benutzen Sie zum Grillen den Rost mit untergeschobenem Universalblech.

Grillen Sie hohes Grillgut, z. B. Hähnchenhälften, auf der mittleren Einschubebene, und flaches Grillgut, z. B. Steaks, auf der obersten Einschubebene.

Der Grill wird nicht vorgeheizt. Das Grillgut wird in den kalten Garraum eingeschoben.

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Gewicht pro Stück. Sie können eine Forelle à 250 g oder mehrere Forellen à 250 g gleichzeitig garen.

Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Grillzeit. Ausnahmen sind in der Grilltabelle gekennzeichnet.

Vorgehensweise

- Legen Sie den Rost auf das Universalblech.
- Legen Sie das Grillgut auf.
- Schieben Sie das Grillgut ein, und schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie die Betriebsart und Temperatur.

Tipps

Marinieren Sie mageres Fleisch oder bestreichen Sie es mit Öl. Andere Fette werden leicht zu dunkel oder entwickeln Rauch.

Achten Sie darauf, dass die Scheiben etwa gleich dick sind, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.

Gehen Sie beim Wenden des Grillgutes zügig vor, damit der Garraum nicht zu stark auskühlt.

Ist die Oberfläche größerer Fleischstücke bereits stark gebräunt und der Kern noch nicht gar, können Sie das Grillgut in eine niedrigere Einschubebene geben oder mit einer niedrigeren Temperatur weitergrillen.

Wenn Sie feststellen wollen, wie weit das Fleisch gegart ist, drücken Sie mit einem Löffel auf das Fleisch:

- Ist es noch sehr elastisch, so ist es im Inneren noch rot ("englisch").
- Gibt es wenig nach, ist es innen rosa ("medium").
- Gibt es kaum nach, ist es ganz durchgegrillt ("well done").

Das Fleisch wird besonders zart, wenn es mit der Betriebsart Combigaren Grill bei einer maximalen Feuchte von 20 % zubereitet wird.

Grillen

Grilltabelle

Grillgut	Einschub- ebene Rost	Betriebsart	Schritt	Temperatur in °C	Feuchte in %	Dauer in Minuten
Fisch						
Forelle*/** 250 g	2	Umluftgrillen	-	200	-	20 - 25
Forelle*/** 250 g	2	Grill groß	-	225	-	25 - 30
Forelle*/** 500 - 600 g	2	Grill groß	-	225	-	25 - 30
Lachs*/** 800 - 1000 g	2	Grill groß	-	190	-	40 - 45
Makrele	2	Combigaren Grill		225	20	20 - 25
Geflügel						
Entenbrust*, rosa	3	Combigaren Grill	1	225	20	15
		Combigaren HL plus	2	30	20	20
		Combigaren Grill	3	225	20	7 - 13
Entenbrust*, durch	3	Combigaren Grill	1	225	20	15
		Combigaren HL plus	2	30	20	20
		Combigaren Grill	3	225	20	7 - 13
		Combigaren HL plus	4	30	20	5
Hähnchen*, ganz	1, 2***	Combigaren HL plus	1	225	20	20
		Combigaren HL plus	2	150	80	40
		Combigaren Grill	3	225	20	10
Fleisch/Wurst						
Bratwurst fein / grob	3	Grill groß	-	225	-	15 - 20
Frikadelle	3	Grill groß	-	225	-	20 - 25
Frikadelle	2	Umluftgrillen	-	225	-	25 - 30
Nürnberger Bratwurst	3	Grill groß	-	225	-	10 - 15
Nürnberger Bratwurst	3	Umluftgrillen	-	225	-	10 - 15
Thüringer Bratwurst	3	Grill groß	-	225	-	15 - 20

* nicht wenden

** Auf die Größe des Grillgutes zugeschnittenes Backpapier unterlegen

*** abhängig von der Größe

Grillgut	Einschub- ebene Rost	Betriebsart	Schritt	Temperatur in °C	Feuchte in %	Dauer in Minuten
Gratinieren						
Pfirsichhälften*	3	Grill groß	-	225	-	5 - 10
Tomatenhälften*	3	Grill groß	-	225	-	5 - 10
Sonstiges						
Toastbrot bräun- en	3	Grill groß	-	225	-	5 - 8
Toast Hawaii*	2	Grill groß	-	225	-	10 - 15

* nicht wenden

Trocknen / Dörren

Benutzen Sie zum Trocknen / Dörren ausschließlich die Betriebsart Heißluft plus, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.


Vorgehensweise

- Schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige Stücke.
- Verteilen Sie die Stücke auf dem Rost oder in einem ge-
lochtem Behälter.
- Schieben Sie die Auffangschale in die unterste Ebene.

Tipp

Bananen und Ananas eignen sich nicht zum Trocknen.

Einstellungen

Heißluft plus 		
Lebensmittel	Temperatur in °C	Dauer in Std
Apfelringe	50 - 70	5 - 8
Aprikosen, halbiert, entsteint	60 - 70	10 - 12
Birnenspalten	70 - 80	7 - 8
Kräuter	40 - 60	1,5 - 2,5
Pilze	50 - 70	3 - 4
Tomaten, geviertelt	60 - 70	7 - 9
Zitrusfrüchte in Schei- ben	70 - 80	8 - 9
Zwetschgen, entsteint	60 - 70	10 - 12

Miele

Deutschland:

Herstelleradresse

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Telefon: 05241 89-0
Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestr. 1
5071 Wals bei Salzburg
Telefon: 050 800 800
Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich
Telefon: 49711-1
Telefax: 49711-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu



www.miele-shop.com



Werkkundendienst

Deutschland

0800 2244666*

*kostenfrei

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa+So 9 - 18 Uhr

Österreich

050 800 800**

**Festnetz zum

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Ortstarif

Mobifunkgebühren

abweichend

Luxemburg

00352 4 97 11-30

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr



Produktinformationen

Deutschland

0180 5252100*

Mo-Fr 8 - 20 Uhr

Sa 9 - 13 Uhr

*0,14 € pro Minute

aus dem Festnetz,

Mobifunkgebühren

max. 0,42 € pro Minute

Österreich

050 800 800**

**Festnetz zum

Mo-Fr 7 - 18 Uhr

Sa 10 - 15 Uhr

Ortstarif

Mobifunkgebühren

abweichend

Luxemburg

00352 4 97 11-45

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr

Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr