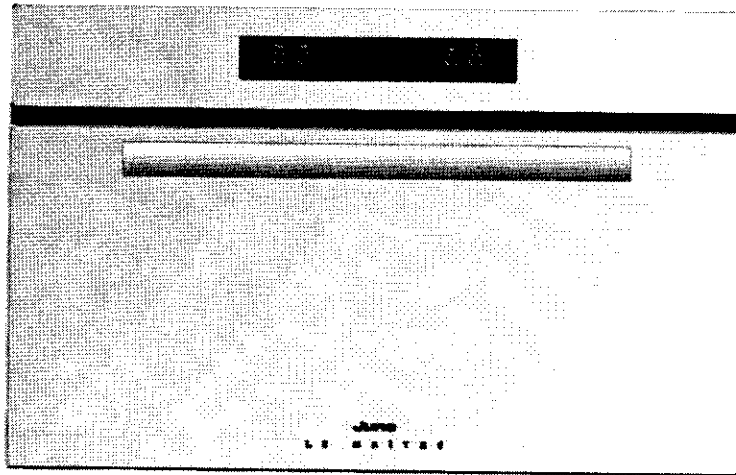


Juno

JDG 900

Einbau-Kompakt-Dampfgarer



Gebrauchsanweisung

DE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt «Sicherheitshinweise».

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.



Bitte unbedingt beachten!

Mit dem Warndreieck und/oder durch die Signalwörter «**Achtung!**», «**Vorsicht!**» sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind.

1. Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen dieses Gerätes.
2. ...
3. ...



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit diesem Zeichen sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

**Wir bitten Sie, die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen.
Besten Dank.**

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Entsorgung	5
Gerätebeschreibung	6
Einbau-Kompakt-Dampfgarer	6
Bedienblende	6
Zubehör	7
Vor dem ersten Benutzen	7
Erstreinigung	7
Bedienung des Kompakt-Dampfgarers	8
Dampfgaren	8
Warmhalten	9
Dampfgarvorgang unterbrechen oder frühzeitig abbrechen	9
Wasserstandsanzeige / Nachfüllen	9
Garzeit während dem Garvorgang verkürzen	10
Garzeit während dem Garvorgang verlängern	10
Kindersicherung (Verriegelung)	10
Allgemeine Informationen	11
Gargeschirr	11
Reinigung und Pflege	12
Türe	12
Front	12
Garraumbeleuchtung - Austausch der Glühlampe	13
Wenn etwas nicht funktioniert	14
Installationsanweisung	15
Einbau	15
Sicherheitshinweise für den Installateur	15
Elektrischer Anschluss/Zuleitung	15
Einbauvarianten KD 80 38-M	16
Technische Daten	17
Richtlinien	17
Gartabelle	18
Gemüse	18
Terrinen, Flans und Eierspeisen	19
Fleisch und Fisch	19
Sterilisiertabelle	20
Beerenobst	20
Steinobst	20
Gemüse	20
Garen im Dampf	21
Dampfgaren gewusst wie	21
Gemüse dampfgaren	21
Fisch dampfgaren	22
Fleisch dampfgaren	22
Pochieren im Dampfgarer	22
Sterilisieren im Dampfgarer	22
Was tun im Falle eines Defekts ?	23
Garantiebedingungen	24

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den geltenden Sicherheitsvorschriften. Dennoch sehen wir uns veranlasst, Sie mit folgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke eingebaut werden.

- Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden, da erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Störfall direkt an unseren Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. So sind Sie sicher vor Berührungen mit elektrischen Bauteilen.

Sicherheit beim Reinigen

- Achten Sie bei der manuellen Reinigung darauf, dass der Dampfgarer so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können.
- Halten Sie den Dampfgarer stets sauber.
- Achten Sie auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.
- Im Bereich der Türscharniere besteht Verletzungsgefahr lassen Sie deshalb den Aus- und Einbau der Tür nur von einem geschulten Kundendiensttechniker ausführen.
- Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung verboten.

Sicherheit für Kinder

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, dass sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.

Sicherheit während der Benutzung

Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Garen von Speisen verwendet werden.

- Der Dampfgarer muss vor dem ersten Benutzen ein-mal 10 Minuten in Betrieb genommen werden. Sorgen Sie für gute Raumbelüftung, gegebenenfalls mit der Dunstabzugshaube.
- An dem Dampfgenerator besteht **Verbrennungsgefahr**.
- Beim Herausnehmen von heissem Gargut Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.
- Die geöffnete Tür nicht übermässig belasten, nicht darauf sitzen oder steigen.
- Verwenden Sie ausser dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Gargeschirre. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller.
- Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen



Alle Verpackungsteile sind recycelbar, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet. Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäss entsorgen. Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften von Gerät und Verpackungsmaterial und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

Entsorgungshinweise



Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

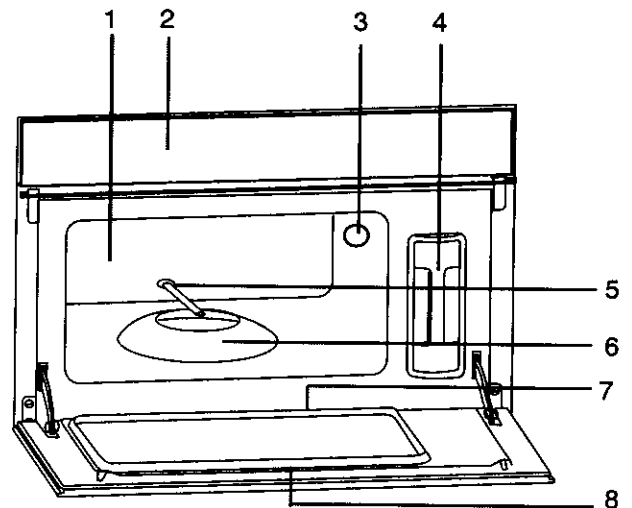


Achtung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel abtrennen.

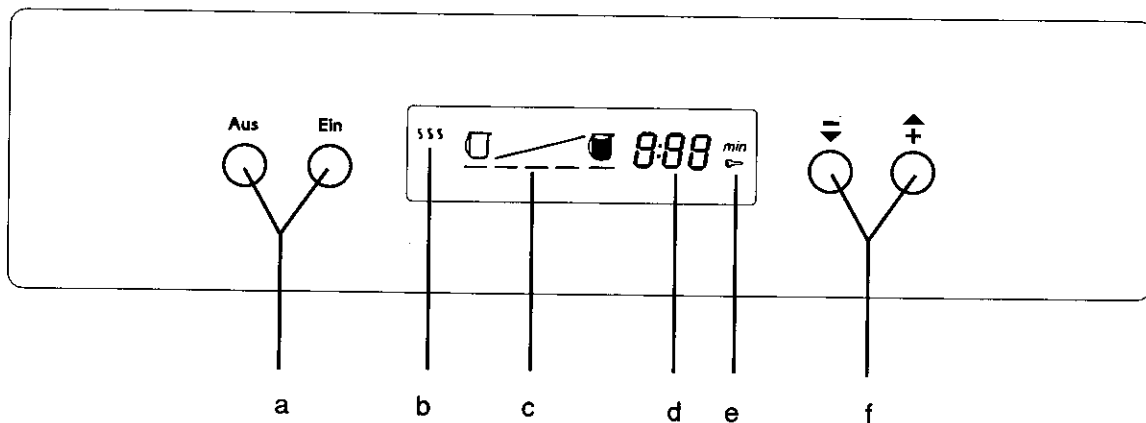
Gerätebeschreibung

Einbau-Kompakt-Dampfgarer

1. Garraum
2. Bedienblende
3. Garraumbeleuchtung
4. Wasserbehälter
5. Wasser-Einlaufdüse
6. Dampfgenerator mit Abdeckung
7. Tropfrinne
8. Türdichtung



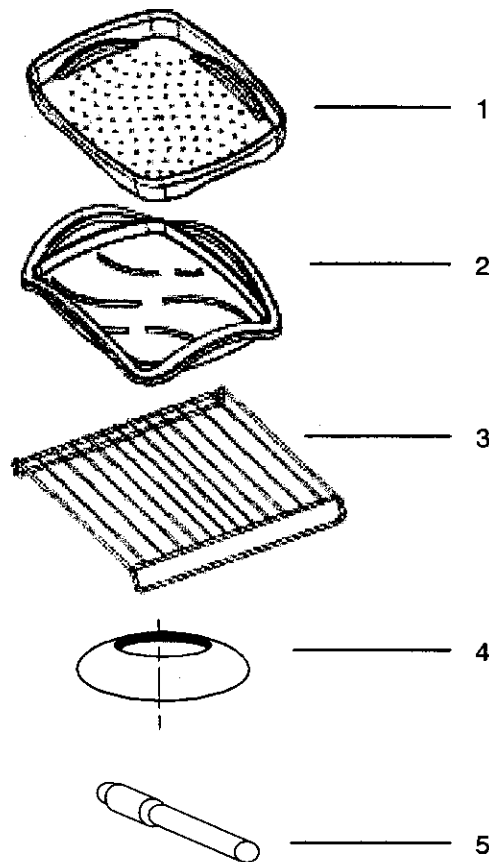
Bedienblende



- a) Ein-/Aus-Berührungstaste
- b) Anzeige des Dampfgarvorganges
- c) Wasserstandsanzeige
- d) Garzeitanzeige
- e) Kindersicherungsanzeige
- f) +/- Garzeiteinstellungs-Berührungstaste


Zubehör

1. Dampfgar-Lochschale
2. Dampfgar-Auffangschale
3. Dampfgar-Gitterrost
4. Dampfgenerator-Abdeckung
5. Wasser-Einlaufdüse



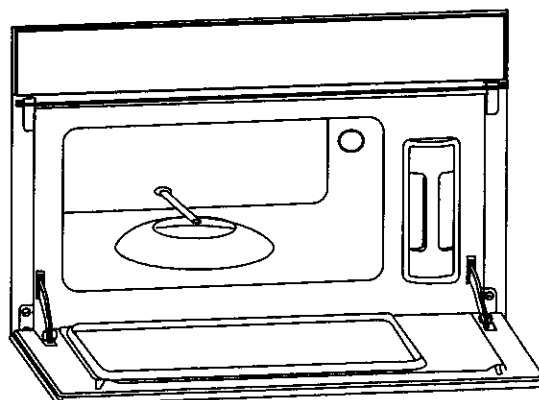
Vor dem ersten Benutzen

Erstreinigung

-  Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Garraum sowie evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien am Gerät.
Typenschild nicht entfernen!

Bedienblende, Garraum und Garrauminnentüre mit einem, mit warmer Spülmittellauge, angefeuchteten Tuch abwischen und trocknen.

Die Dampfgar-Lochschale, Auffangschale, Gitterrost und Abdeckung mit Spülmittel reinigen.




Bedienung des Kompakt-Dampfgarers

Dampfgaren

1. Den Wasserbehälter bis zum Höchststand mit Wasser füllen.

i Tip : Bei starkkalkhaltigem Wasser empfehlen Wasser aus dem Britta-Wasserfilter zu verwenden.

2. Den Wasserbehälter bis zur Einrastung einschieben.
3. Gargut in Dampfgar-Lochschale legen und auf die Auffangschale stellen (auf Gitterrost stellen).
4. Garraum-Türe schliessen.
5. Berührungstaste (Ein) drücken.
Das Symbol  und die Zubereitungszeit (25 Min.) leuchtet auf.
6. Zur Einstellung der Garzeit die +/- Berührungstaste drücken (zwischen 10-60 Minuten).

Die Garzeiten gemäss Gartabelle einstellen (siehe Seite 19).

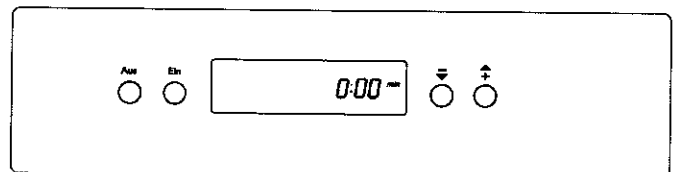
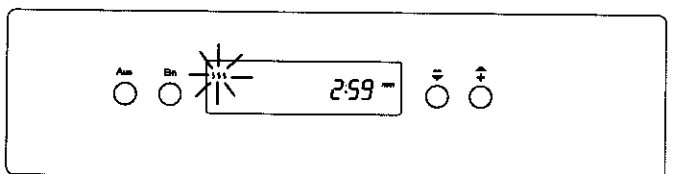
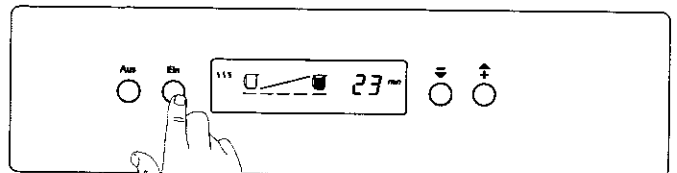
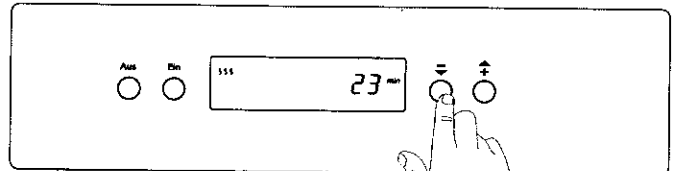
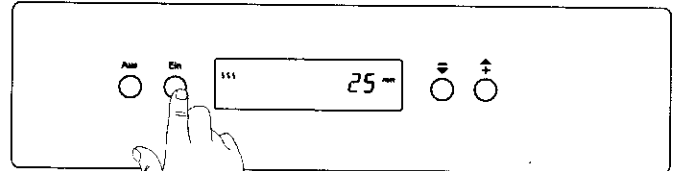
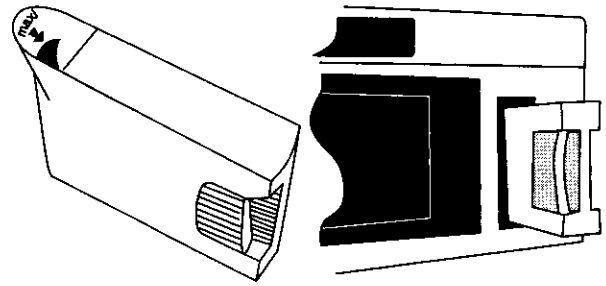
7. Zum Starten des Garprogrammes die Berührungstaste (EIN) drücken.
8. Drei Minuten vor Garzeitende erlischt die Wasserstandsanzeige und das Dampfgar-Symbol blinkt im Display. Es wird nun in Minuten und Sekunden die Dampfabbauphase angezeigt.
9. Das Ende wird durch ein Signalton und durch 0:00 im Display angezeigt. Das Symbol wird durch Öffnen der Türe ausgeschaltet.

i Das Gebläse läuft nach dem Öffnen der Türe noch 3-5 Minuten weiter. Die Speisen bleiben solange warm im Gerät bis die Türe geöffnet wird.

10. Nehmen Sie die Speisen aus dem Garraum.

! **Vorsicht!** Die Speisen und das Dampfgeschirr sind heiss.

11. Leeren Sie den Wasserbehälter. Reiben Sie den Garraum, Türe und die Tropfrinne des Gerätes trocken.




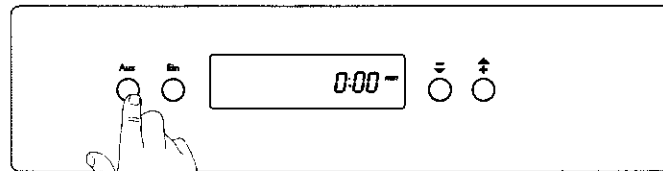
Warmhalten

Nach Ende der Dampfabbauphase können Sie die Speisen im Garraum warmhalten.

 Die Türe bleibt verschlossen (nicht öffnen)

Berührungstaste (AUS) drücken, dadurch wird der Signalton und die Anzeige ausgeschaltet.

 Die Speisen werden solange warmgehalten und das Gebläse läuft gleichzeitig bis die Türe geöffnet wird.
Das Gebläse läuft nach dem Öffnen der Türe noch 2-3 Minuten.



Dampfgarvorgang unterbrechen oder frühzeitig abbrechen

 Vor einer Unterbrechung des Garvorganges wird abgeraten.

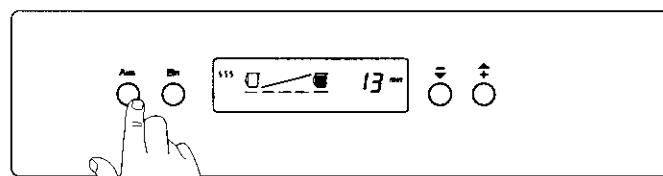
Sollte es dennoch erwünscht sein.

1. Drücken Sie die Berührungstaste (AUS)

Die Wasserstandsanzeige *sss* blinkt im Display, es wird nun in Minuten und Sekunden die Dampfabbauphase angezeigt.

2. Nach drei Minuten darf die Türe geöffnet werden.

 **Vorsicht!** Die Speisen und das Dampfgeschirr sind heiss.

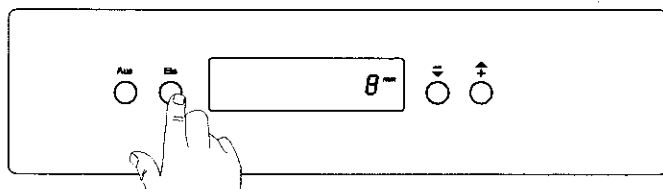
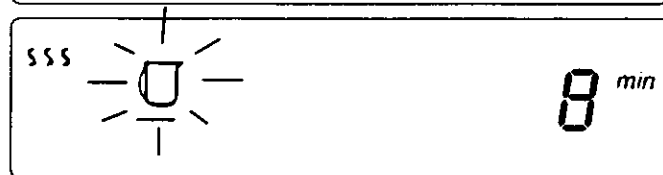
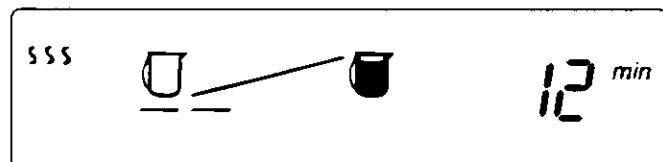
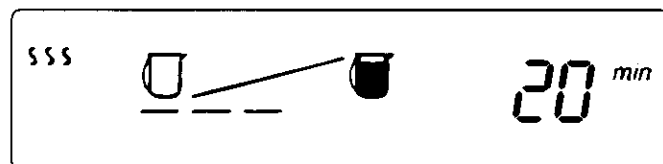


Wasserstandsanzeige/ Nachfüllen

 Die Wassermenge im Wasserbehälter wird auf dem Display angezeigt.

Wenn das "leere Gefäß" blinkt und ein Signalton ertönt, wird das Garprogramm unterbrochen.

1. Türe öffnen und Wasserbehälter nachfüllen.
2. Gefüllter Wasserbehälter wieder bis zur Einrastung einschieben, Türe schliessen. Dadurch wird das Blinken und der Signalton gestoppt.
3. Berührungstaste (EIN) drücken. Der Garvorgang wird fortgesetzt und die Wasserstandsanzeige im Display leuchtet.



Garzeit während dem Garvorgang verkürzen


Die Zeit kann mit der (-) Taste bis auf 10 Minuten verkürzt werden.

Garzeit während dem Garvorgang verlängern

Wenn das Garprogramm nicht in der Dampfabbau-phase ist kann die Zeit mit der (+) Taste bis auf maximal 60 Minuten verlängert werden.

Kindersicherung (Verriegelung)

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist kann durch 5 Sekunden langes Drücken der Berührungstaste (AUS) die Verriegelung eingeschaltet werden.

Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint das Symbol .




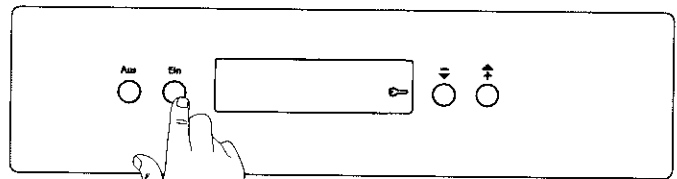
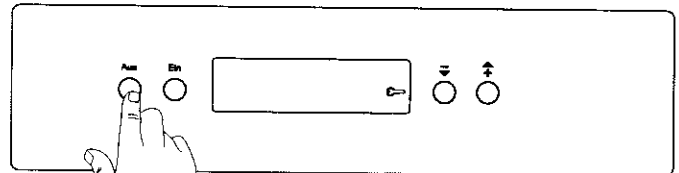
Zur Energieeinsparung erlischt die Anzeige auf dem Display nach 10 Minuten. Bei Berührung einer Taste leuchtet das Symbol wieder auf.



Bei Eingeschalteter Verriegelung kann das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

Zum Ausschalten der Verriegelung 5 Sekunden auf die Berührungstaste (EIN) drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erschlucht das Symbol .



Allgemeine Informationen

Gargeschirr

Beim Garen können Sie die zum Lieferumfang des Dampfgarens gehörenden Zubehörteile benutzen.

- Legen Sie die Speisen in die Lochschale,
- verwenden Sie die Auffangschale zum Auffangen von Kochflüssigkeit,

diese kann zum Beispiel als Basis für eine Sauce verwendet werden.



Vorsicht! Die Speisen und das Dampfgeschirr sind heiss.



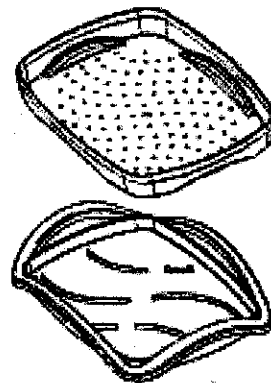
Auch anderes Geschirr aus Glaskeramik, Porzellan oder hitzebeständigem Kunststoff kann verwendet werden. Beachten Sie die Herstellerangaben.

Spargel beispielsweise kann auf einer Platte im Dampfgargerät gegart und anschliessend angerichtet werden.

Reis, Terrinen und Nudelgerichte werden nicht in der Lochschale gedämpft - dafür verwendet man ungelochtes Gefässe




Verwenden Sie keine Pappteller oder Schalen, sie sind nicht feuchtigkeitsbeständig.



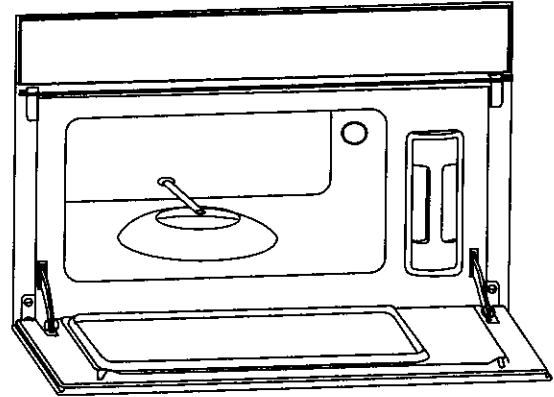
Reinigung und Pflege


Achten Sie darauf, dass der Garraum, Dampfgenerators und die Abdeckung soweit abgekühlt sind, dass Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können, nur die Garraumbeleuchtung darf eingeschaltet sein.

 Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung verboten.


Achtung

Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, die Innenseite, Tropfrinne und den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch zu leeren und reinigen. Benutzen Sie dazu einen feuchten Schwamm. Anschließend mit einem Tuch (Kunstfasertuch) trocken reiben.




 In Abhängigkeit von der Wasserhärte kann sich Kalk auf dem Dampfgenerator ansetzen. Entfernen Sie die Dampfgenerator-Abdeckung und Wasser-Einlaufdüse in dem Sie diese nach vorne ziehen.

Eventuelle Kalkablagerungen mit Essigwasser entfernen. Einigen Minuten einwirken lassen, reinigen und mit Wasser nachreinigen (abspülen).

 Untersagt sind:

- Alle chlorhaltigen Mittel
- Mittel zum Entkalken von Haushaltsgeräten
- Scheuerpulver oder Scheuerschwämme etc.


Türe

 Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Türe und Garraumrahmen und dass die Türdichtung nicht aus ihrer Halterung gerissen wird.

Front

Die Bedienblende und Türfront werden mit warmer Spülmittellauge oder Glasreiniger gesäubert und trocken gewischt.

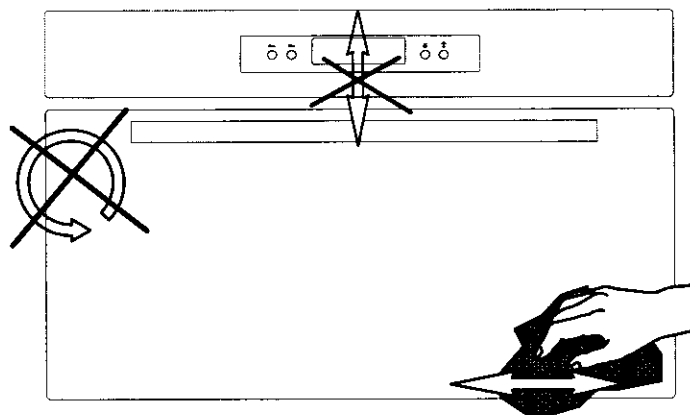
Edelstahl-Aussenfläche

-  Achten Sie beim Reinigen darauf, dass das Edelstahl-Oberflächenfinish (die feine waagerechte Linienführung) nicht gegen die Struktur bearbeitet wird.
Keine kreisenden Bewegungen!


Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem weichen, sauberen, feuchten Tuch - Mikrofasertücher eignen sich besonders gut.

Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.

Bei starker Verschmutzung können Sie ein handelsübliches Edelstahlpflegemittel verwenden. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller bei Anwendung dieser Reinigungs- und Pflegemittel.



Garraumbeleuchtung - Austausch der Glühlampe

-  Bevor Sie die Garraumlampen entfernen, muss das Gerät stromlos gemacht werden. Sicherungen (von der Hausinstallation) ausschalten bzw. herausdrehen oder den Netzstecker ziehen.


Defekte Glühlampen können selbst ausgetauscht werden.


Sie benötigen bis 300 °C temperaturbeständige Lampen, 25 Watt, 230-240 V olt, E14. Sie erhalten diese beim zentralen Ersatzteildienst oder in Elektrofachgeschäften.

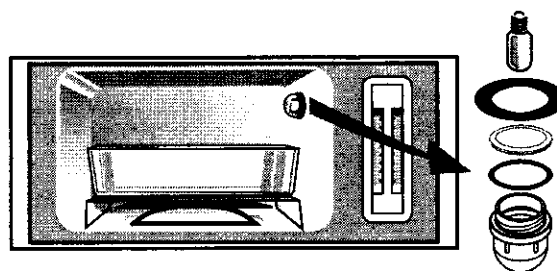
-  **Vorsicht!**
Die Dichtungen nicht beschädigen!

Glühlampe austauschen

1. Runde Glasabdeckung eine Umdrehung nach links drehen.
2. Glühlampe nach links drehen und herausschrauben.
3. Glühlampe austauschen.
4. Glasabdeckung durch eine Umdrehung nach rechts wieder einschrauben.

-  Achten Sie darauf, dass die zwei Dichtungen an der richtigen Stelle befinden.

-  **Achtung!**
Die Dichtungen müssen im einwandfreiem Zustand sein. Bei beschädigten Dichtungen Kundendienst anfordern.



Wenn etwas nicht funktioniert

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Die Wasserstandsanzeige blinkt bei vollem Behälter	Wasserbehälter ist nicht richtig plaziert	Wasserbehälter richtig einrasten
	Dichtung im Wasserbehälter ist defekt	Dichtung austauschen
	Erkennungssystem ist nicht in Ordnung	Kundendienst anrufen
Der Steamer funktioniert nicht	Störung in der Stromversorgung	Stecker in die Netz-Steckdose einstecken Sicherung in der Hausinstallation überprüfen
	Elektronikdefekt	Kundendienst anrufen
Garraumbelichtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen siehe Seite 13
Wasser oder Dampf leckt aus dem Gerät	Türe nicht richtig geschlossen	Türe richtig schliessen
	Türdichtung aus der Halterung gefallen	Dichtung richtig in die Halterung stecken
	Türdichtung defekt	Kundendienst anrufen
Restwasser im Bereich Garraum, Innentüre und Türdichtung	Das ist normal	Mit Tuch trockenreiben
Tropfrinne nach dem Garen ca. 1/2 voll Wasser	Das ist normal	Mit Tuch trocken ausreiben
Tropfrinne nach jedem Garen voll Wasser	Wasserbehälter Dichtung nicht in Ordnung	Dichtung austauschen
	Türdichtung fällt aus der Halterung	Dichtung richtig in die Halterung stecken
	Türdichtung defekt	Kundendienst anrufen
	Türe ist schräg	Kundendienst anrufen
Beim Garvorgang ununterbrochener Summton	Sie hören die Pumpe, das ist normal	-
Die Anzeige leuchtet und die Garzeit läuft, ohne Dampfaren	Aus Versehen wurde das Ausstellungs-Demoprogramm aktiviert	Umstellen auf Normalprogramm 1. Geräte mit der Berührungstaste (AUS) ausschalten. 2. Türe öffnen und wieder schliessen. 3. Berührungstaste (EIN) drücken. 4. Mit der +Taste 29 Minuten anwählen. 5. Berührungstaste (EIN) 5 Sekunden drücken. 6. Die Anzeige erlischt und Bip-Ton ertönt. Das Gerät kann wieder normal benutzt werden.
Service-Symbol F1 leuchtet	Störung in der elektronischen Komponenten des Gerätes	Kundendienst anrufen
Service-Symbol F2 leuchtet	Der Dampfgenerator funktioniert nicht einwandfrei	Kundendienst anrufen
Service-Symbol F3 leuchtet	Wasserbehälter nicht richtig plaziert	1. Berührungstaste (AUS) drücken 2. Wasserbehälter richtig plazieren (einrasten) und Gerät erneut Einschalten. Wenn F3 erneut erscheint - Kundendienst anrufen
Verriegelungs-Symbol leuchtet ☞	Kindersicherung (Verriegelung) ist eingeschaltet	Kindersicherung gemäss Seite 10 ausschalten.

Installationsanweisung



Achtung! Montage und Anschluss des neuen Dampfgargerätes darf nur durch einen konzeSSIONierten Fachmann vorgenommen werden.

Einbau

1. Gerät vor die Einbaunische stellen und den Netzanschlusstecker einstecken.
2. Das Dampfgargerät in die Nische schieben.

Achten Sie darauf, dass das Kabel beim Einschieben nicht eingeklemmt wird.

3. Gerät beidseitig mit mindestens 2 (4) Schrauben befestigen.

Variante

Wird das Dampfgargerät in Kombination mit einem Backofen, Mikrowellengerät eingebaut, so sollte dies immer als unterstes Gerät plaziert werden.

Elektrischer Anschluss/ Zuleitung



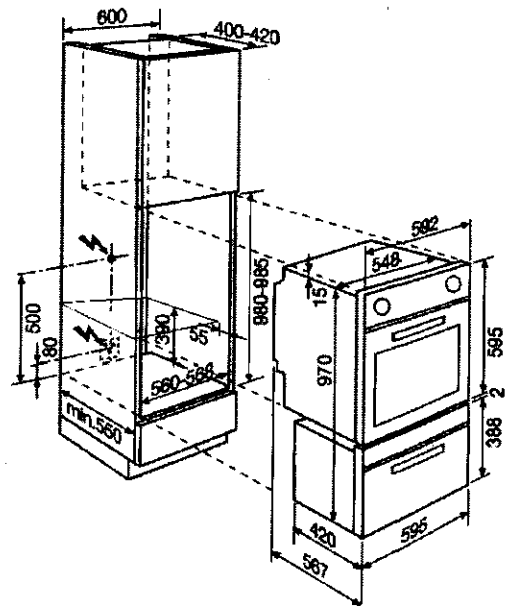
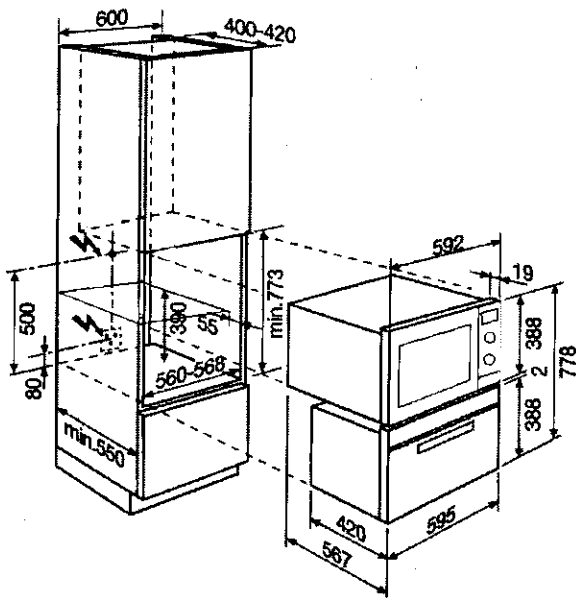
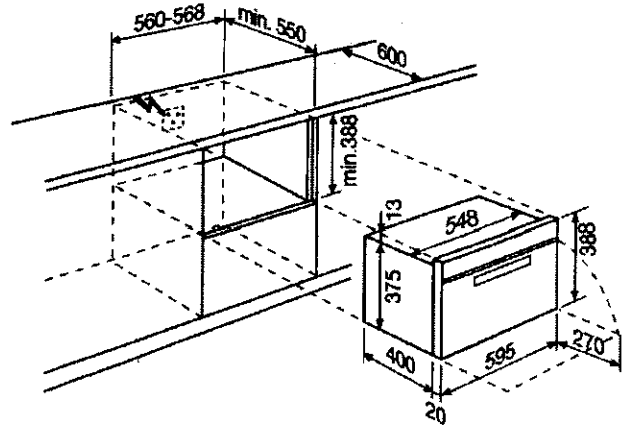
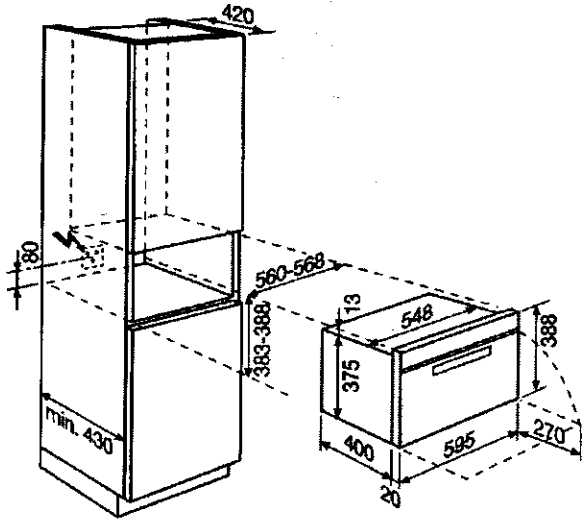
Der Netzanschluss muss von einem konzeSSIONierten Installateur ausgeführt werden.

Die Installation muss über eine Zuleitung mit Stecker erfolgen oder es ist in der festverlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt.



Im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden!

Einbauvarianten



Technische Daten

Gerätemasse

Breite	595 mm
Tiefe	420 mm
Höhe	388 mm

Nischenmasse

Breite min.	560±568 mm
Tiefe min.	500 mm
Höhe min.	380±388 mm

Leistungsaufnahme

Anschlussspannung	220-240 V ~50Hz (10Amp.)
Gesamtanschluss	2.03 kW

Richtlinien



Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien
73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie einschliesslich Änderung 90/683/EWG
89/336/EWG EMV-Richtlinie einschliesslich Änderung 92/31/EWG
93/68/EWG CE-Kennzeichnungsrichtlinie

Garbelle

Garzeiten der wichtigsten zum Dämpfen geeigneten Nahrungsmittel

Gemüse			
Nahrungsmittel	Vorbereiten	Durchschnittliche Garzeit	
Artischocke	ganz, gross	45	Minuten
Blumenkohl	Röschen	15-18	Minuten
Bohnen	je nach Grösse und Qualität	20-30	Minuten
Broccoli	Röschen, Strunkst, ngelchen	12-15	Minuten
Chamignons	Köpfe oder dicke Scheiben	10	Minuten
Erbsen	frisch, ausgelöst tiefgekühlt	15-25 10-12	Minuten Minuten
Fenchel	halbiert oder geviertelt, je nach Grösse	20-30	Minuten
Gurke	Stifte	15-18	Minuten
Kartoffeln	kleine, ganz geschält, je nach Grösse halbiert oder geviertelt	25-30 20-25	Minuten Minuten
Knoblauch	Zehen, zum Schälen	15	Minuten
Kohlrabi	Stängelchen oder Scheiben	20-25	Minuten
Lauch	Stifte, halbiert Ringe	15-20 10	Minuten Minuten
Peperoni	Hälften Streifen	20 15	Minuten Minuten
Karotten	Bundkarotten, klein, ganz geschält, Stifte oder Rädchen	25-30 20-25	Minuten Minuten
Schwarzwurzeln	Stifte	20-25	Minuten
Sellerie	Viertel, je nach Grösse Scheiben	25-30 20	Minuten Minuten
Spargeln, grün	ganze, je nach Dicke	18-25	Minuten
Spargeln, weiss	ganze, je nach Dicke	25-35	Minuten
Spinat	Blätter	10	Minuten
Tomaten	ganze Hälften ganze, zum Schälen	15 10 5	Minuten Minuten Minuten
Wirsing	Viertel, ohne Strunk	30	Minuten
Zucchini	ungeschält, Stängelchen	15-20	Minuten

Weniger geeignet zum Dämpfen sind Auberginen und Kürbis (schmecken ohne Fettstoff zubereitet fad und mehlig) sowie Sauerkraut.

Terrinen, Flans und Eierspeisen

Nahrungsmittel	Vorbereiten	Durchschnittliche Garzeit	
		Minuten	Minuten
Gemüseterrine	1-Liter-Form	25-30	Minuten
Fleischterrine	1-Liter-Form	35-45	Minuten
Brätterrine	1-Liter-Form	35-40	Minuten
Fischterrine	1-Liter-Form	25-35	Minuten
Flan, süss	1 Liter	25-30	Minuten
	200 ml	15	Minuten
Flan, pikant	200 ml	15	Minuten
Ei im Töpfchen	wachswweich	10-12	Minuten
Ei in der Schale	weich	6	Minuten
	wachswweich	8	Minuten
	hart	12	Minuten

Fleisch und Fisch

Wichtig: Den Garprozess von Fleisch und Fisch genau überwachen, da die vermerkten Garzeiten sowohl von der Dicke eines Fleisch- bzw. Fischstückes wie auch von der gewünschten Garstufe beträchtlich variieren können. Ein Übergaren kann im Unterschied zum Gemüse die Qualität des Gerichtes stark beeinträchtigen.

Nahrungsmittel	Vorbereiten	Durchschnittliche Garzeit	
		Minuten	Minuten
Hähnchenbrust	mittelgross	18-20	Minuten
	Streifen, Würfel	10-12	Minuten
Schweins- oder Kalbsfilet	Medaillons, je ca. 60g	12-15	Minuten
Kalbsfilet	am Stück, ca. 500g	25-30	Minuten
Rindsfilet	am Stück, ca. 500g	10	Minuten (blutig)
	Medaillons, je ca. 100g	12-15	Minuten (rosa)
Lammrückenfilet	am Stück, ca. 150g	12-15	Minuten (rosa)
Fisch	Filets, Röllchen, Tranchen, je ca.150g	10-12	Minuten
	Streifen	6-8	Minuten
	am Stück, ca. 300g	15-18	Minuten
	am Stück, ca. 600g	20	Minuten
	am Stück, ca. 1-1,2Kg	20-30	Minuten

Sterilisiertabelle

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte

Wichtig: Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Prüfen Sie nach dem Auskühlen und nach einigen Tagen die Dichtheit der Verschlüsse. Wenn sie sich leicht abheben lassen, ist das entsprechende Glas nochmals zu sterilisieren oder dessen Inhalt sofort zu verbrauchen.

	Sterilisieren Zeit in Minuten	Anschliessend im ausgeschalteten Steamer stehen lassen Zeit in Minuten
Beerenobst		
Erdbeeren Blaubeeren Himbeeren reife Stachelbeeren	45	30
Steinobst		
Früchte mit hartem Fleisch Birnen Quitten Zwetschgen	45	30
Gemüse		
Karotten	60	60
Pilze	55	60
Mixed Pickles	60	30
Kohlraben Bohnen Erbsen Spargel	60	60

Garen im Dampf

Das Dämpfen ist keine Erfindung unserer Zeit. In der asiatischen Küche, vor allem in China, kennt man das schonende Garen im aufsteigenden Dampf schon seit langem. Zu den herausragenden Vorteilen dieser Garmethode gehört, dass die Lebensmittel nicht mit der Kochflüssigkeit in Berührung kommen. Deshalb bleiben Vitamine und Mineralstoffe, aber auch das typische Aroma besonders gut erhalten.

Das Prinzip des Dämpfens ist einfach: Durch Erhitzen von Wasser wird dieses zu Dampf und dieser überträgt die Wärme auf die Lebensmittel, die in einer Garschale liegen. Weil das Gargut nicht direkt im Kochwasser liegt, wird es weniger ausgelaugt, das heisst, der Verlust an Mineralstoffen und wasserlöslichen Vitaminen ist nur gering. Zudem bleibt auf diese Weise das Eigenaroma der Nahrungsmittel besser als bei jeder anderen Zubereitungsart erhalten. Dadurch wiederum kann das Würzen mit Salz erheblich reduziert werden.

Zum Dämpfen braucht man auch keine Fettstoffe. Daher ist es für alle, die fettarm essen müssen, die ideale Zubereitungsart - allerdings muss man dann auch die Saucen weglassen, die zum Teil mit der Dämpfflüssigkeit zubereitet werden, und das Abschmecken von Gemüse mit Butterflocken oder etwas kaltgepresstem Olivenöl sollte ebenfalls entfallen.

Auch wenn das Garen im Dampf eine sehr schonende Methode ist, gilt dennoch genau gleich wie bei anderen Zubereitungsarten: Die Nahrungsmittel, vor allem Gemüse, erst kurz vor dem Dämpfen vorbereiten, denn beim Waschen, Rüsten, Zerkleinern und beim Stehenlassen an der Luft kommt es ebenfalls zum Teil zu beträchtlichen Nährwertverlusten.

Dampfgaren gewusst wie


Allgemeine Tipps

Als Dämpfflüssigkeit eignet sich Wasser. **Fetthaltige Flüssigkeiten wie Bouillon oder Fond verkleben die Düsen und verschmutzen den Garraum des Dampfgarens.** Wenn anschliessend mit einem Teil der Garflüssigkeit eine Sauce zubereitet wird, kann man das Gargut zusätzlich mit 2-3 Esslöffeln Weisswein, Noilly Prat, Sherry usw. beträufeln.

Alle Nahrungsmittel werden vor dem Dämpfen leicht gewürzt. Mit Salz kann dabei sparsam umgegangen werden, da das Eigenaroma beim Garen im Dampf sehr gut hervortritt. Auch frische Kräuter, feingeschnittene Gemüse oder Marinaden können gut zum Würzen verwendet werden.

Reste von Reis, Teigwaren, Kartoffeln und Gemüse können im Dampf auf schonende Art aufgewärmt werden. Fertiggerichte zugedeckt jeweils mit Sauce oder etwas Bouillon regenerieren. Die Aufwärmzeit beträgt je nach Art der Speisen zwischen 10-20 Minuten.

Im Dampf kann man auch manche Tiefkühlprodukte schonend auftauen. Nicht geeignet sind gebackene Lebensmittel, da diese im Dampf aufweichen, sowie Früchte, weil sie durch den Dampf gekocht werden. Tiefgekühltes Gemüse, Fisch oder Fleisch direkt im Dampf auftauen. Dazu die Zutaten in der Garschale möglichst flach auslegen

 Vorsicht beim Öffnen des Gerätes während des Dampfgarvorgangs: Der austretende Dampf ist sehr heiss und kann Verbrennungen erzeugen!

Gemüse dampfgaren

Es gibt kaum eine Garmethode, die sich so gut für die Zubereitung von Gemüse eignet wie das Dämpfen. Es bleibt dabei schön in Form und wird dennoch zart, zudem laugt es nicht aus, was seinen Eigengeschmack hervorhebt und sich günstig auf den Vitamin- und Mineralstoffgehalt auswirkt. Zu den Nachteilen gehört, dass Blatt- oder grüne Gemüse wie Spinat, Bohnen usw. beim Dämpfen schnell ihre ausgeprägte Farbe verlieren - da empfiehlt sich, das Gemüse vorher kurz zu blanchieren.

Um ein ungleichmässiges Garen zu vermeiden, sollte Gemüse in möglichst gleich grossen Stücken geschnitten werden. Wichtig ist auch, dass man nicht zu viel Gemüse in die Garschale gibt. Werden mehrere Gemüsesorten miteinander gedämpft, so gart man zuerst die kochfesteren Gemüse (wie Karotten, Stangensellerie, grüne Bohnen) etwa 10 Minuten vor, dann gibt man die zarteren Gemüse dazu und dämpft alles zusammen fertig.

Fisch dampfgaren

Fisch bleibt beim Dämpfen schön saftig und fest, und die speziellen Aromen und Eigenschaften der verschiedenen Fischarten kommen besonders gut zur Geltung. Geeignet sind Filets, Tranchen wie auch ganze Fische. Die Dämpfzeiten sind sehr kurz. Fisch ist gar, wenn das Fleisch nicht mehr durchscheinend schimmert und sich mit einer Gabel leicht zerteilen lässt. Übergarter Fisch schmeckt faserig.

Vor Verwendung muss der Boden der Garschale leicht gebuttert oder mit etwas Öl bestrichen werden, damit das zarte Fleisch nicht kleben bleibt.

Besonders aromatisch wird Fisch, wenn die Garschale mit einer Lage aus frischen Kräutern (z.B. Thymian- oder Dillzweige), mit aromatischem, fein geschnittenem Gemüse oder mit Würzzutaten wie fein geschnittenen Frühlingszwiebeln, Knoblauchscheiben, gehacktem Ingwer, Zitronenscheiben usw. belegt wird. Empfehlenswert ist ferner das Marinieren vor dem Dämpfen, zum Beispiel mit Zitronensaft, Olivenöl, Weisswein, Noilly Prat (französischer trockener Wermut) oder Sojasauce, welches dem Fisch viel Würze verleiht.

Fleisch dampfgaren

Zum Dämpfen von Fleisch eignen sich nur die zartesten Stücke, wie zum Beispiel die Filets von Kalb, Schwein oder Rind oder - optimal für diese Zubereitungsart - die Brustteile vom Huhn. Besonders saftig bleiben sie, wenn man sie in Blätter (z.B. Lattich, Wirz, Spinat) einwickelt oder auf einem Gemüsebett gart. Bei Fleisch ist es besonders wichtig, dass es nicht übergart wird, sonst ist es trocken und zäh. Es empfiehlt sich, die vermerkten Garzeiten eher zu unterschreiten und zu testen, ob das Fleisch die richtige Garstufe bereits erreicht hat. Nachgaren lassen kann man es immer noch, und zwar in relativ kurzer Zeit, hingegen lässt sich die Qualität von übergartem Fleisch nicht mehr verbessern.

Fleisch, das im Dampf gegart wird, braucht immer eine kräftige Würzung, sonst schmeckt es fad. Aus dem gleichen Grund ist die Beigabe einer Sauce empfehlenswert.

Pochieren im Dampfgarer

Das Garen im Dampf - für viele eine Entdeckung - kann in manchen Fällen auch das Pochieren im Wasserbad ersetzen. Optimal ist die Zubereitung im Dampf für zarte Flans und Terrinen. Allerdings gibt man die Zutaten nicht direkt in die Garschale, sondern sie werden in Formen gegart. Gut geeignet sind Porzellan-, Metall- und hitzebeständige Glasformen, ungeeignet solche aus Kunststoff. Je nach Grösse und Material der Formen beziehungsweise deren Leitfähigkeit können die Garzeiten stark variieren.

Sterilisieren im Dampfgarer

Alle Gemüse und Früchte, die Sie bis jetzt auf traditionelle Art im Sterilisiertopf oder Backofen haltbar gemacht haben, können Sie auch im Dampfgarer sterilisieren

- Sie haben die Möglichkeit, 4 Gläser à 7 1/2 dl (Höhe 14 cm) Inhalt gleichzeitig haltbar zu machen.
- Gläser gründlich waschen, neue elastische Dichtungsringe verwenden.
- **Gemüse:** waschen, rüsten, im Dampfgarer 10±15 Minuten blanchieren, im eiskalten Wasser kühlen, sofort in die Gläser füllen (bis 3 cm unter den Rand) und mit Salzlösung (1l Wasser + 1 EL Salz, aufgekocht) bis 3/4 Höhe auffüllen. Den nassen Gummi-ring auflegen und mit dem Deckel und der Klammer verschliessen. Tomaten roh einfüllen.
- **Früchte:** waschen, rüsten und bis 3 cm unter den Rand in die Gläser füllen. Mit Zuckerslösung (1l Wasser + 150-250gr. Zucker, aufgekocht) bis zu 2/3 auffüllen. Den nassen Gummiring auflegen und mit dem Deckel und der Klammer verschliessen.

Nach Ablauf der Sterilisierzeit den Dampfgarer ausschalten und die Türe für ca. 10 Sekunden öffnen und anschliessend im geschlossenen Steamer 30 Minuten ruhen lassen.

Tipps:

- bei Karotten nach belieben frische Kräuter dazu-geben
- bei Äpfel und Birnen etwas Zitronensaft beifügen.
- bei Zwetschgen nach belieben Zimtstange beigeben.
- bei Bohnen und Pilzen nach einem Tag noch einmal 50-60 Minuten sterilisieren.

Was tun im Falle eines Defekts ?

1. Dampfgarer auf AUS-Position stellen.
2. Sicherungsautomaten ausschalten, bzw. Sicherungen herausdrehen oder Netzstecker ziehen.

Reklamationen bei Ihrem zuständigen Kundendienst melden.

Wichtig

Bitte geben Sie die **Produktnummer, Seriennummer und die Modellbezeichnung** des Dampfgarers immer an bei :

- Kundendienstanforderungen
- Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen

Die Seriennummer ist vor dem Einbau des Dampfgarers in das Typenschild dieser Gebrauchs- und Installationsanweisung zu übertragen.

Das Originaltypenschild befindet sich unter der Bedienblende.

Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein. Sie finden das Typenschild unterhalb der Bedienblende.

Produktnummer	Seriennummer	Modellbezeichnung
JUNO		
PNC _____		MODELL _____
_____		REF.USINE _____
220-240 V ~50Hz 2030W		TYPE _____
N.SERIE _____		CONS.N° 419
		CE

Garantiebedingungen

Der Endabnehmer dieses Geräts (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Geräts von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher Garantie dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, dass dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Geräts erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, dass das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Geräts werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 * die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Geräts vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb JUNO
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute

5027 58 78 – 00/2

PG



99627831 02/03

INH.
001