



Dampfbackofen C47C22.0.



<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>	<b>Tabellen und Tipps</b> .....	<b>23</b>
Hinweise zu Ihrer Sicherheit .....	4	Dampfgarstufe.....	23
Ursachen für Schäden .....	4	Heißluft.....	23
<b>Ihr neues Gerät</b> .....	<b>5</b>	CircoSteam® .....	23
Bedienfeld .....	5	Gemüse .....	23
Betriebsarten.....	6	Beilagen und Hülsenfrüchte .....	24
Garraum.....	6	Geflügel und Fleisch .....	24
Zubehör .....	6	Fisch.....	26
Automatische Kalibrierung .....	6	Aufläufe, Suppeneinlagen .....	26
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>7</b>	Desserts, Kompott .....	26
Uhrzeit einstellen.....	7	Kuchen und Gebäck .....	27
Wasserhärtebereich einstellen .....	7	Speisen regenerieren.....	28
Erste Inbetriebnahme.....	7	Auftauen .....	29
Zubehör vorreinigen .....	7	Teig gehen lassen .....	29
<b>Gerät bedienen</b> .....	<b>8</b>	Entsaften.....	29
Wassertank füllen.....	8	Einkochen .....	30
Gerät einschalten.....	8	Tiefkühlprodukte .....	30
Gerät ausschalten.....	9	<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>31</b>
Nach jedem Betrieb .....	9	Backen.....	31
<b>Elektronikuhr</b> .....	<b>9</b>	Dämpfen .....	31
Uhrendisplay .....	9		
Kurzzeitwecker .....	10		
Betriebsdauer .....	10		
Betriebsende.....	10		
Vorwahl-Betrieb .....	10		
Uhrzeit einstellen.....	11		
Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen .....	11		
<b>Programmautomatik</b> .....	<b>11</b>		
Programm einstellen .....	11		
Hinweise zu den Programmen .....	11		
Programmtabelle.....	13		
<b>Kindersicherung</b> .....	<b>14</b>		
Sperrung .....	14		
Dauerhafte Sperrung .....	14		
<b>Grundeinstellungen</b> .....	<b>15</b>		
<b>Automatische Sicherheitsabschaltung</b> .....	<b>15</b>		
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>16</b>		
Reinigungsmittel.....	16		
Reinigungshilfe EasyClean® .....	17		
Entkalken.....	17		
Gerätetür aus- und einhängen.....	18		
Türscheiben reinigen.....	18		
Gestelle reinigen .....	19		
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>20</b>		
Garraumlampe wechseln .....	21		
Türdichtung austauschen.....	21		
<b>Kundendienst</b> .....	<b>22</b>		
E-Nummer und FD-Nummer .....	22		
<b>Umweltschutz</b> .....	<b>22</b>		
Umweltgerecht entsorgen .....	22		
Tipps zum Energiesparen .....	22		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) und Online-Shop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00Uhr erreichbar) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

**NeffCOM**®  
0 18 05 - 24 00 25

# **Sicherheitshinweise**

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

## **Hinweise zu Ihrer Sicherheit**

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

### **Verbrühungsgefahr!**

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

### **Verbrennungsgefahr!**

Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Halten Sie kleine Kinder fern.

### **Brandgefahr!**

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

### **Brandgefahr!**

Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann sich an sehr heißen Oberflächen entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

### **Verbrühungsgefahr!**

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

### **Kurzschlussgefahr!**

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

### **Verbrennungsgefahr!**

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

### **Verbrennungsgefahr!**

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

### **Verbrühungsgefahr!**

Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Das Wasser in der Verdampferschale ist noch heiß. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

## **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

## **Ursachen für Schäden**

### **Achtung!**

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

# Ihr neues Gerät

- In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über
- das Bedienfeld

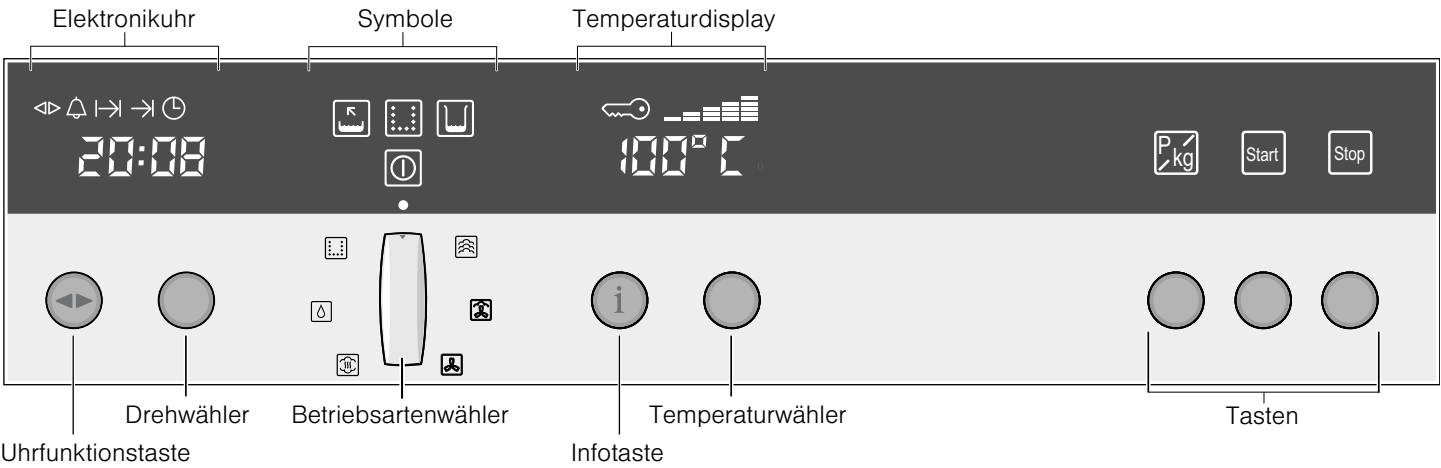
■ die Betriebsarten

■ den Garraum

■ das Zubehör

■ die automatische Kalibrierung

## Bedienfeld









Bedienelement		Verwendung/Bedeutung
Betriebsartenwähler		Gerät ein- und ausschalten Gewünschte Betriebsart auswählen
Elektronikuhr		
	Uhrfunktionstaste	Uhrfunktion auswählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
	Drehwähler	Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Symbole		
	Verdampferschale leeren	Wenn das Symbol  leuchtet, Restwasser aus der Verdampferschale entfernen.
	Entkalken	Wenn das Symbol  blinkt, muss das Gerät entkalkt werden (siehe Kapitel: Entkalken)
	Wassertank füllen	Wenn das Symbol  leuchtet, Wassertank füllen oder das Wasser im Wassertank wechseln (z.B. beim Entkalken)
Temperaturdisplay (Grundeinstellungen)		
	Infotaste	Kurz drücken: Zusatzinformationen abrufen, z.B. aktuelle Temperatur während des Aufheizens anzeigen Lang drücken: Menü Grundeinstellungen aufrufen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)
	Temperaturwähler	Temperatur einstellen Einstellungen im Menü Grundeinstellungen ändern (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)
Tasten		
	Programmtaste	Programm bzw. Gewicht einstellen (siehe Kapitel: Programmautomatik)
	Taste Start	Betrieb starten
	Taste Stop	Kurz drücken: Betrieb unterbrechen (Pause) Lang drücken: Betrieb beenden

### Versenkbare Bedienknebel

Dreh-, Temperatur- und Betriebsartenwähler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den jeweiligen Bedienknebel.

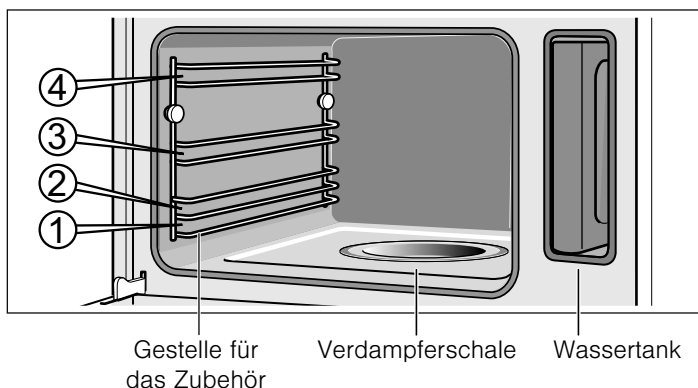
## Betriebsarten

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

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

## Garraum

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



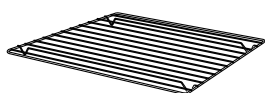
### Achtung!

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

## Zubehör

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

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



### Rost

für Geschirr, Kuchen und Auflaufformen und für Braten



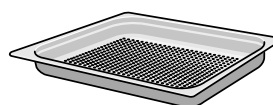
### Garbehälter, gelocht, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm tief

zum Dämpfen von Gemüse, zum Entsaften von Beeren und zum Auftauen



### Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm tief

zum Garen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide



### Garbehälter, gelocht, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm tief

zum Dämpfen von ganzem Fisch oder größeren Mengen Gemüse, zum Entsaften von Beeren usw.



### Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$ , 28 mm tief (Backblech)

zum Backen von Blechkuchen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm tief	Z1683X0
Garbehälter, gelocht, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm tief	Z1682X0
Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$ , 28 mm tief (Backblech)	Z1673X0
Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm tief	Z1663X0
Garbehälter, gelocht, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm tief	Z1662X0
Porzellanbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$	Z1685X0
Porzellanbehälter, ungelocht, GN $\frac{1}{3}$	Z1665X0
Rost	Z1664X0
Bratenset	Z1684X0
Reinigungsschwamm	643 254
Entkalker	311 138
Microfasertuch mit Wabenstruktur	460 770

Die Garbehälter können sich während des Garbetriebs verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt oder Tiefgefrorenes wie Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

## Automatische Kalibrierung

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

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

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

### Nach einem Umzug

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

### Nach einem Stromausfall


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

## Vor dem ersten Benutzen




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

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




### Uhrzeit einstellen

**Hinweis:** Wenn Sie die Uhrfunktionstaste  drücken, haben Sie 3 Sekunden Zeit, um die Uhrzeit mit dem Drehwähler einzustellen. War Ihnen die Zeit zu kurz, können Sie die Uhrzeit nachträglich ändern.

Im Uhrendisplay blinkt **0:00**.

1. Uhrfunktionstaste  kurz drücken, um in den Einstellmodus zu gelangen.  
Die Symbole  und  leuchten. Im Uhrendisplay erscheint **12:00**.
2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.  
Ihre Einstellung wird nach 3 Sekunden automatisch übernommen.

### Uhrzeit ändern

Um die Uhrzeit nachträglich zu ändern, drücken Sie so oft die Uhrfunktionstaste , bis die Symbole  und  wieder leuchten. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit ändern.



### Wasserhärtebereich einstellen

#### Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Der Wasserhärtebereich "mittel" (**c52**) ist voreingestellt. Ändern Sie den Wert, wenn Ihr Wasser weicher oder härter ist. Sie können die Wasserhärte mit den beiliegenden Teststreifen prüfen oder bei Ihrem Wasserwerk erfragen.

#### Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie den Wasserhärtebereich enthärtet einstellen.

- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich: hart ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure (siehe Kapitel: Wassertank füllen und leeren).


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



1. Ggf. Betriebsartenwähler auf Stellung **o** drehen.
2. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 10** in der Temperaturanzeige erscheint.
3. Infotaste **i** so oft kurz drücken, bis **c52** im Temperaturdisplay erscheint (Wasserhärtebereich "mittel").
4. Mit dem Temperaturwähler den Wasserhärtebereich einstellen.

Wasserhärtebereich	Einstellsymbol (Temperaturdisplay)
enthärtet	<b>c50</b>
weich	<b>c51</b>
mittel	<b>c52</b>
hart	<b>c53</b>
sehr hart	<b>c54</b>

5. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken.  
Ihre Einstellung wird übernommen.

### Erste Inbetriebnahme

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

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken, um ihn auszurasten.  
Das Gerät schaltet ein.
2. Wassertank füllen und einschieben (siehe Kapitel: Wassertank füllen).  
Befeuchten Sie vor dem ersten Benutzen die Dichtung im Tankdeckel mit etwas Wasser.
3. Betriebsartenwähler bis zur Dampfgarstufe  drehen.
4. Taste Start drücken.  
Das Gerät heizt auf 100 °C auf. Die Dauer von 20 Minuten beginnt erst abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür.  
Der Garbetrieb wird automatisch beendet und ein Signal ertönt.
5. Uhrfunktionstaste  drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.
6. Betriebsartenwähler auf Stellung **o** zurückdrehen und einrasten, um das Gerät auszuschalten.  
Lassen Sie die Gerätetür einen Spalt breit geöffnet, bis das Gerät abgekühlt ist.

### Zubehör vorreinigen

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

# Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

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

## Wassertank füllen

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

### Achtung!

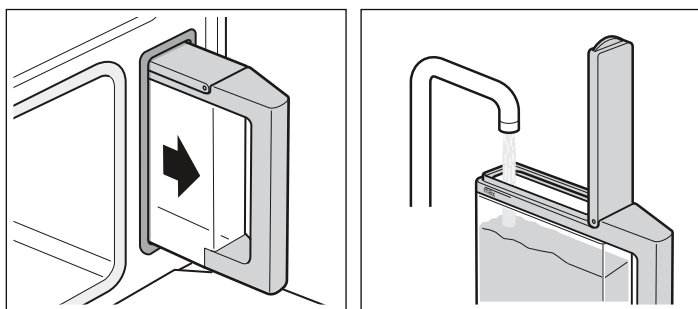
Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

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

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

Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb:

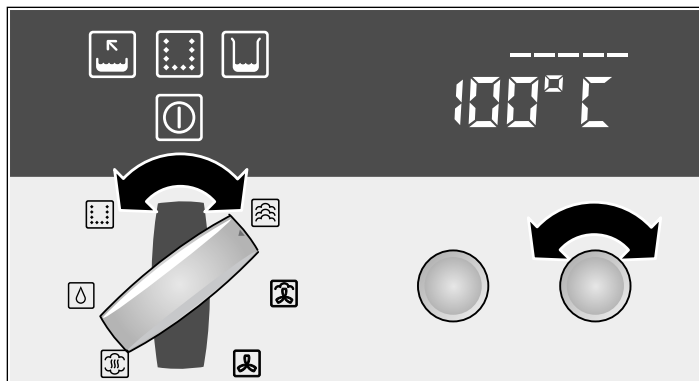
1. Gerätetür öffnen und Wassertank entnehmen.
2. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen.



3. Tankdeckel schließen, bis er merklich einrastet.
4. Wassertank bis zur Rastung einschieben.

## Gerät einschalten

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken, um ihn auszurasten. Das Gerät schaltet ein.
2. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart leuchtet. Im Temperaturdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.



3. Temperaturwähler drehen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.

Betriebsart	Temperaturbereich
Dampfgarstufe	35 - 100 °C
CircoSteam®	120 - 230 °C
Heißluft	30 - 230 °C
Regenerieren	80 - 100 °C

Bei Betriebsarten mit Dampf erscheint im Uhrendisplay eine Vorschlagsdauer. Die Symbole <D> und I→I (Betriebsdauer) leuchten.

4. Drehwähler drehen, um die Vorschlagsdauer zu ändern. Die neue Betriebsdauer wird nach 3 Sekunden automatisch gespeichert. Sie können die Betriebsdauer auch bei Betriebsarten ohne Dampf einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr).

5. Taste Start drücken.

Wenn Sie die Taste Start nicht drücken, ertönt ein Signal.

Bei der Dampfgarstufe läuft die Betriebsdauer erst nach der Aufheizzeit ab.

### Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an.

- Temperatur erreicht (Bild A)
- Gerät heizt nach (Bild B)



### Aktuelle Temperatur

Infotaste **i** drücken.

Die aktuelle Temperatur wird für 3 Sekunden angezeigt.

### Betriebsdauer anzeigen und ändern

Uhrfunktionstaste <D> so oft drücken, bis die Symbole <D> und I→I leuchten. Die aktuelle Betriebsdauer wird angezeigt. Drehen Sie den Drehwähler, um die Dauer zu ändern. Die Änderung wird automatisch gespeichert.

### Temperatur ändern

Sie können jederzeit die Temperatur ändern. Drehen Sie dazu den Temperaturwähler, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

### Pause

Taste Stop kurz drücken, um den Garbetrieb zu unterbrechen (Pause). Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Zum Starten Taste Start drücken.

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

Wenn Sie den Autostart eingeschaltet haben, entfällt das erneute Starten (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).



Anzeige

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal und die Anzeige erscheint. Der Garbetrieb wird unterbrochen.

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

Gerät ausschalten

**Verbrühungsgefahr!**

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

Taste Stop lang drücken, um den Garbetrieb zu beenden.  
Wenn Sie eine Betriebsdauer eingestellt haben, wird der Garbetrieb automatisch beendet. Ein Signal ertönt. Uhrfunktionstaste drücken, um das Signal zu beenden.

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Betriebsartenwähler auf Stellung O zurückdrehen und einrasten, um das Gerät auszuschalten.

Im Temperaturdisplay sehen Sie, ob die Restwärme im Garraum hoch oder niedrig ist.

Temperaturdisplay	Bedeutung
H	Restwärme hoch
h	Restwärme niedrig

Nach jedem Betrieb

Wassertank leeren

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

Achtung!

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

Garraum trocknen

**Verbrühungsgefahr!**

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

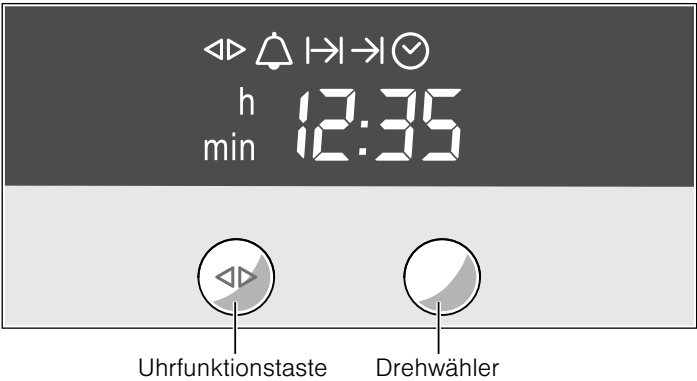
- 1. Gerätetür einen Spalt breit geöffnet lassen, bis das Gerät abgekühlt ist.
- 2. Den abgekühlten Garraum und die Verdampferschale mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
- 3. Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist entfernen.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

Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,








- wie Sie den Kurzzeitwecker stellen
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ausschalten (Betriebsdauer und Betriebsende)
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ein- und ausschalten (Vorwahl-Betrieb)
- wie Sie die Uhrzeit einstellen

Uhrendisplay





Uhrfunktion	Verwendung
Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus
Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus
Betriebsende	Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z.B. 12:30 Uhr) automatisch aus
Vorwahl-Betrieb	Das Gerät schaltet automatisch ein und aus. Betriebsdauer und Betriebsende werden kombiniert
Uhrzeit	Uhrzeit einstellen




## Hinweise

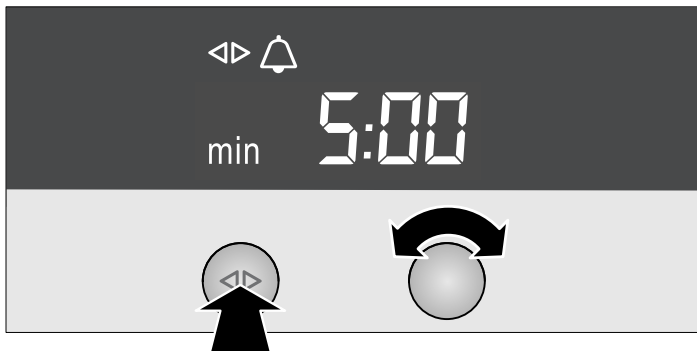
- Zwischen **22:00** und **5:59** Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Wenn Sie eine Uhrfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen (z.B. Betriebsdauer bis **1:00h** minutengenau, über **1:00h** 5-Minuten-genau einstellbar).
- Bei den Uhrfunktionen Kurzzeitwecker , Betriebsdauer , Betriebsende  und Vorwahl-Betrieb ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das Symbol  bzw.  blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Uhrfunktionstaste .
- Drücken Sie immer nur kurz auf die Uhrfunktionstaste , um eine Uhrfunktion auszuwählen. Sie haben dann 3 Sekunden Zeit, um die ausgewählte Uhrfunktion einzustellen. Danach wird der Einstellmodus automatisch verlassen.

## Uhrendisplay aus- und einschalten

1. Uhrfunktionstaste  6 Sekunden lang drücken.  
Das Uhrendisplay schaltet aus. Ist eine Uhrfunktion aktiv, bleibt das zugehörige Symbol beleuchtet.
2. Uhrfunktionstaste  kurz drücken.  
Das Uhrendisplay schaltet ein.




## Kurzzeitwecker


1. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. **5:00** Minuten).  
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.

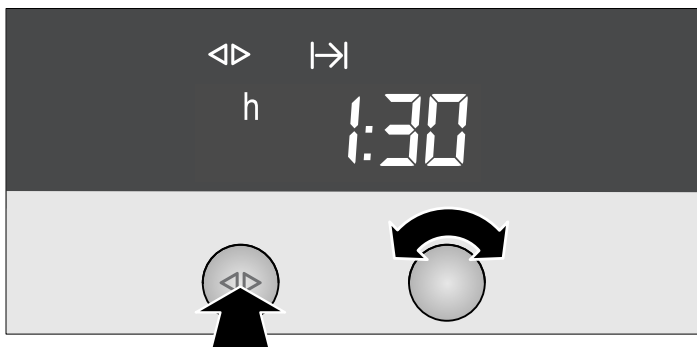


## Betriebsdauer



Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
4. Taste Start drücken.

Bei der Dampfgarstufe  läuft die Betriebsdauer erst nach der Aufheizzeit ab.






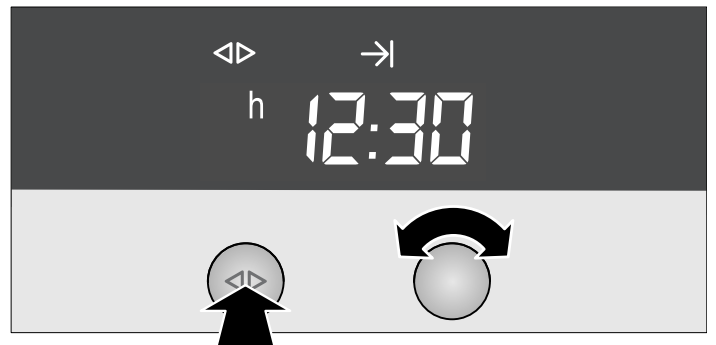
Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

1. Betriebsartenwähler auf Stellung  zurückdrehen.
2. Uhrfunktionstaste  drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.



## Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt. Nur möglich bei Betriebsarten ohne Dampf.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen. Taste Start drücken.  
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
3. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. **12:30** Uhr).  
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt.



Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus.


1. Betriebsartenwähler auf Stellung  zurückdrehen.
2. Uhrfunktionstaste  drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.





## Vorwahl-Betrieb

Das Gerät schaltet automatisch ein und zum vorgewählten Betriebsende aus.


Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.


Bei einigen Programmen der Programmautomatik ist der Vorwahl-Betrieb nicht möglich.

Bei der Dampfgarstufe  läuft die Betriebsdauer erst nach der Aufheizzeit ab. Das eingestellte Betriebsende verschiebt sich also um die Aufheizzeit.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
4. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. **12:30** Uhr).
6. Taste Start drücken.




Das Gerät wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um **11:00** Uhr).

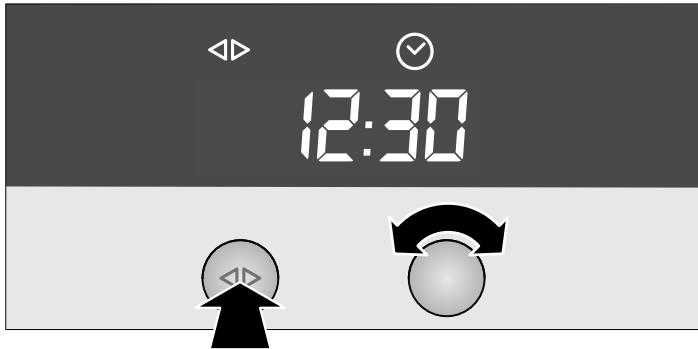
Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (**12:30** Uhr). Ein Signal ertönt und das Symbol  blinkt.

1. Betriebsarten auf Stellung  zurückdrehen.
2. Uhrfunktionstaste drücken, um den Vorwahl-Betrieb zu beenden.


## Uhrzeit einstellen

Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn keine andere Uhrfunktion aktiv ist.

1. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.  
Die Einstellung wird automatisch übernommen.



## Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen

1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie die Uhrfunktionstaste  so oft, bis das entsprechende Symbol leuchtet.
2. Bei Bedarf können Sie Ihre Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.
3. Wenn Sie Ihre Einstellung löschen wollen, drehen Sie den Drehwähler nach links auf den Ursprungswert zurück.

## Programmautomatik


Sie können mit 40 verschiedenen Programmen ganz einfach Speisen zubereiten.

In diesem Kapitel lesen Sie


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

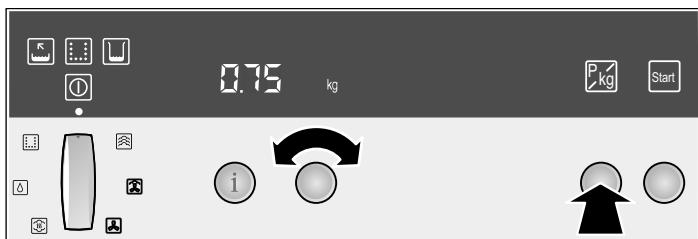
### Programm einstellen

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

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. Taste  drücken.  
Im Temperaturdisplay erscheint das erste Programm **P:01**.
3. Mit dem Temperaturwähler das Programm auswählen.





4. Taste  erneut drücken.  
Im Temperaturdisplay erscheint ein Vorschlagsgewicht.  
Für einige Programme müssen Sie kein Gewicht eingeben.  
Es erscheint dann kein Vorschlagsgewicht.
5. Temperaturwähler drehen, um das Gewicht einzustellen.



6. Taste Start drücken.  
Es erscheint keine Aufheizkontrolle.

### Dauer abfragen

Drücken Sie die Uhrfunktionstaste  so oft, bis die Symbole  und  leuchten.

### Programm mit Vorwahl-Betrieb →

Sie können für einige Programme einen Vorwahl-Betrieb → einstellen. Das Programm wird später gestartet und endet zur gewünschten Uhrzeit (siehe Kapitel: Elektronikuhr).

### Programm abbrechen

Taste Stop lang drücken.

### Programmende

Ein Signal ertönt. Der Garbetrieb wird beendet. Auf den Betriebsartenwähler drücken und einrasten, um das Gerät auszuschalten.

### ⚠ Verbrühungsgefahr!

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

## Hinweise zu den Programmen

Alle Programme sind für das Garen auf einer Ebene ausgerichtet.

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

### Geschirr

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

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

### Menge/Gewicht

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

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

### Garzeit

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

### **Gemüse zubereiten P1 - P8**

Würzen Sie das Gemüse erst nach dem Garen.

### **Reis zubereiten P9 - P 10**

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

### **Geflügel garen P 11 - P 13**

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

### **Roastbeef sanftgaren P 15**

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

### **Lammkeule sanftgaren P 19**

Fleisch vorher kräftig anbraten.

### **Fisch dämpfen P 21 - P 22**

Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Garbehälter ein.

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

### **Hefezopf backen P 24**

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

### **Milchreis zubereiten P 25**

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

### **Joghurt zubereiten P 26**

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

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

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

### **Brot backen P 27 - P 28**

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

### **Brötchen backen P 29**

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

### **Auftauen P 35 - P 37**

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

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

Alle Auftauprogramme beziehen sich auf rohe Lebensmittel.

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

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

### **Gesundheitsrisiko!**

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

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

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

### **Fläschchen desinfizieren P 38**

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

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

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

### **Einkochen P 39**

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

Kürbis vor dem Einkochen blanchieren.

Das Programm ist auf 1 Liter-Gläser ausgelegt.

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

### **Eier garen P 40**

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

## Programmtabelle

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

Programm	Anmerkungen	Zubehör	Höhe
<b>P 1*</b> Blumenkohlröschen dämpfen	gleichgroße Röschen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P 2*</b> Brokkoliröschen dämpfen	gleichgroße Röschen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P 3*</b> Grüne Bohnen dämpfen	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P 4*</b> Karotten in Scheiben dämpfen	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P 5*</b> Weißer Spargel dämpfen	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P 6</b> Gefrorenes Mischgemüse dämpfen	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P 7*</b> Salzkartoffeln	mittelgroß, geviertelt, Stückgewicht 30 - 40 g	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P 8*</b> Pellkartoffeln	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P 9</b> Langkornreis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
<b>P 10</b> Basmatireis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
<b>P 11</b> Frisches Hähnchen	Gesamtgewicht 0,7 - 1,5 kg	Rost + Backblech	2
<b>P 12</b> Frische Hähnchenteile	Einzelgewicht 0,04 - 0,35 kg	Rost + Backblech	2
<b>P 13</b> Frische Hähnchenbrust dämpfen	Gesamtgewicht 0,2 - 1,5 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P 14*</b> Frischer Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Backblech	2
<b>P 15</b> Frisches Roastbeef sanftgaren (medium)	Gesamtgewicht 1 - 2 kg	Backblech	2
<b>P 16*</b> Frischer, magerer Kalbsbraten	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
<b>P 17*</b> Gefüllte Kalbsbrust	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
<b>P 18*</b> Frischer Schweinebraten (Nacken) ohne Knochen	0,8 - 2 kg	Rost + Backblech	2
<b>P 19</b> Frische Lammkeule ohne Knochen sanftgaren (medium)	1 - 2 kg	Backblech	2
<b>P 20</b> Hackbraten aus frischem Hackfleisch	Gesamtgewicht 0,5 - 2 kg	Backblech	2
<b>P 21</b> Frischer Fisch im Ganzen dämpfen	0,3 - 2 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P 22</b> Frisches Fischfilet dämpfen	max. 2,5 cm dick	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P 23</b> Miesmuscheln	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P 24</b> Hefezopf	0,6 - 1,8 kg	Backblech + Backpapier	2
<b>P 25</b> Milchreis	-	Backblech	2
<b>P 26</b> Joghurt in Gläsern	-	Gläser + gelochter Garbehälter	2
<b>P 27*</b> Mischbrot backen	0,6 - 2 kg	Backblech + Backpapier	2
<b>P 28*</b> Roggenbrot backen	0,6 - 2 kg	Backblech + Backpapier	2
<b>P 29*</b> Frische Brötchen backen	Einzelgewicht 0,05 - 0,1 kg	Backblech + Backpapier	2
<b>P 30*</b> 1 Portion regenerieren	-	Rost	2
<b>P 31*</b> Gegarte Beilagen regenerieren	-	Backblech	2
<b>P 32*</b> Gegartes Gemüse regenerieren	-	Backblech	2
<b>P 33*</b> Gebackene Pizza (dünner Boden) regenerieren	-	Rost + Backblech	3
<b>P 34*</b> Gebackene Pizza (dicker Boden) regenerieren	-	Rost + Backblech	3

\* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Programm	Anmerkungen	Zubehör	Höhe
<b>P35</b> Fischfilet auftauen	max. 2,5 cm dick	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P36</b> Geflügel im Ganzen auftauen	max. 1,5 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P37</b> Beerenobst auftauen	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P38*</b> Fläschchen desinfizieren	-	gelochter Garbehälter	2
<b>P39</b> Einkochen	in 1 Liter-Gläser	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
<b>P40*</b> Weichgekochte Eier	Eier Größe M max. 1 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1

\* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

## Kindersicherung

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät sperren
- wie Sie Ihr Gerät dauerhaft sperren

### Sperrung

Das gesperrte Gerät kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z.B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Um das Gerät wieder einzuschalten, müssen Sie es entsperren. Nach dem Gerätebetrieb wird das Gerät nicht automatisch gesperrt. Sperren Sie es ggf. erneut oder aktivieren Sie die Dauerhafte Sperrung.

#### Gerät sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis **c 11** im Temperaturdisplay erscheint.
4. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **↔** im Temperaturdisplay erscheint.

**Hinweis:** Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint im Temperaturdisplay **-5-**.

#### Gerät entsperren

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 11** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **↔** erlischt.

### Dauerhafte Sperrung

Das dauerhaft gesperrte Gerät kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z.B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Um das Gerät einzuschalten, müssen Sie die Dauerhafte Sperrung kurzzeitig unterbrechen. Nachdem Sie Ihr Gerät ausgeschaltet haben, sperrt sich das Gerät wieder automatisch.

#### Gerät dauerhaft sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.

3. Temperaturwähler drehen, bis **c 21** im Temperaturdisplay erscheint.

4. Infotaste **i** 3 Sekunden drücken.

Ihr Gerät wird nach 30 Sekunden gesperrt. Im Temperaturdisplay erscheint das Symbol **↔**.

**Hinweis:** Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint im Temperaturdisplay **-5P**.

#### Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 21** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 20** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **↔** erlischt. Die dauerhafte Sperrung ist unterbrochen.
4. Gerät innerhalb von 30 Sekunden einschalten. Nach dem Ausschalten wird die Dauerhafte Sperrung nach 30 Sekunden wieder aktiviert.

#### Gerät dauerhaft entsperren

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 21** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 20** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **↔** erlischt.
4. Innerhalb von 30 Sekunden die Info-Taste erneut 3 Sekunden lang drücken.
5. Temperaturwähler drehen, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
6. Infotaste **i** 3 Sekunden drücken. Das Gerät ist dauerhaft entsperrt.

# Grundeinstellungen

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

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

Die Grundeinstellungen können Sie nur ändern, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

1. Ggf. Betriebsartenwähler auf **O** drehen.
2. Infotaste **i** gedrückt halten, bis im Temperaturdisplay **c 10** (Sperrung ist nicht aktiviert) erscheint.
3. Infotaste **i** so oft kurz drücken, bis die gewünschte Grundeinstellung angezeigt wird.
4. Mit dem Temperaturwähler die Grundeinstellung ändern.
5. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken.  
Die Änderung ist gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Menü Grundeinstellungen		
Untermenü	Grundeinstellung	Einstell-symbol
Kindersicherung	Sperrung ist nicht aktiviert	<b>c 10</b>
	Sperrung ist aktiviert	<b>c 11</b>
	Dauerhafte Sperrung ist aktiviert	<b>c 21</b>
Signalton	Signalton aus	<b>c 30</b>
	Signaltondauer 30 Sekunden	<b>c 31</b>
	Signaltondauer 2 Minuten	<b>c 32</b>
	Signaltondauer 10 Minuten	<b>c 33</b>

\* Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen:

- alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht
- Automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt

## Menü Grundeinstellungen

Untermenü	Grundeinstellung	Einstell-symbol
Autostart	aus	<b>c 40</b>
	ein	<b>c 41</b>
Wasserhärtebereich	enthärtet	<b>c 50</b>
	weich (I)	<b>c 51</b>
	mittel (II)	<b>c 52</b>
	hart (III)	<b>c 53</b>
	sehr hart (IV)	<b>c 54</b>
Aufheizsignal Dampf	aus	<b>c 60</b>
	ein	<b>c 61</b>
Auf Werkseinstellungen*	nicht zurücksetzen	<b>c 70</b>
	zurücksetzen	<b>c 71</b>

\* Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen:

- alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht
- Automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt

# Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird nur dann aktiviert, wenn Sie über längere Zeit keine Einstellungen an Ihrem Gerät vornehmen.

Die Dauer, nach der sich Ihr Gerät abschaltet, ist abhängig von Ihren Einstellungen.

Im Temperaturdisplay blinkt **000**. Der Garbetrieb wird unterbrochen.

Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Stellung **O** zurück, um die Automatische Sicherheitsabschaltung zu deaktivieren. Sie können jetzt neu einstellen.

# Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

## Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

### Achtung!

Oberflächenschäden: Verwenden Sie

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

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

### Achtung!

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

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

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

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

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme.

## Reinigungsmittel

Gerät außen (mit Alufont)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mildes Fenster-Reinigungsmittel – mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Alufont wischen
Gerät außen (mit Edelstahlfront)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich
Garraum innen mit Verdampferschale	Heiße Spüllauge oder Essigwasser – den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden.  <b>Achtung!</b> Der Garraum kann rosten: Keine Stahl- oder Scheuerschwämme benutzen. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie ausschließlich das vom Kundendienst empfohlene Backofen-Grillreiniger-Gel (Bestellnr. 463 582, auch online im eShop erhältlich). Beachten Sie die Angaben des Herstellers. Andere Backofenreiniger können Schäden am Gerät verursachen. Garraumlampe und Dichtungen an Tür, Lampe und Verdampferschale dürfen nicht mit dem Gel in Kontakt kommen. Maximal 12 Stunden einwirken lassen und Gerät in dieser Zeit nicht einschalten. Anschließend Garraum gründlich mit Wasser (z.B. mit einer Sprühflasche) ausspülen, um alle Reste des Gels zu entfernen
Wassertank	Spüllauge – Nicht im Geschirrspüler reinigen!
Tankschacht	Nach jedem Betrieb trockenreiben
Dichtung im Wassertankdeckel	Nach jedem Betrieb gut trocknen
Gestelle	siehe Kapitel: Gestelle reinigen
Türscheiben	siehe Kapitel: Türscheiben reinigen  <b>Achtung!</b> Oberflächenschäden: Wischen Sie nach dem Reinigen mit Glasreiniger die Türscheiben trocken nach. Es können sonst Flecken entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern oder im Geschirrspüler reinigen.  Bei Verfärbungen durch stärkehaltige Lebensmittel (z.B. Reis) mit Essigwasser reinigen

### Reinigungsschwamm

Der beiliegende Reinigungsschwamm ist sehr saugfähig. Verwenden Sie den Reinigungsschwamm nur zum Reinigen des Garraums und zum Entfernen des Restwassers aus der Verdampferschale.

Waschen Sie den Reinigungsschwamm vor der ersten Verwendung gründlich aus. Sie können den Reinigungsschwamm in der Waschmaschine (Kochwäsche) mitwaschen.

### Microfasertuch

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



## Bratenset

Verwenden Sie beim Braten nach Möglichkeit das Bratenset (Bestellnr. Z1684X3, auch online im eShop erhältlich). Die Verschmutzung des Garraums durch Bratenspritzer lässt sich dadurch deutlich reduzieren.

## Reinigungshilfe EasyClean®

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

Die Reinigungshilfe besteht aus:

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


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

### Vorbereitung


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

Geben Sie einen Tropfen Spülmittel in die Verdampferschale am Garraumboden.

### Reinigungshilfe starten

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken, um ihn auszurasten. Das Gerät schaltet ein.
2. Betriebsartenwähler auf EasyClean®  drehen.
3. Wassertank bis zur Markierung "max" mit Wasser füllen und einschieben.
4. Taste Start drücken.  
Die Reinigungshilfe läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet. Im Temperaturdisplay erscheint **EE5**.

### Verdampferschale leeren und Gerät auswischen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Das Symbol  (Verdampferschale leeren) und **I→ 00:40** min erscheinen.

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

#### 1. Spülen

Taste Start drücken.  
Das Gerät spült.

### Verdampferschale leeren

Nach 20 Sekunden erscheinen  (Verdampferschale leeren) und **I→ 00:20** min.


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

#### 2. Spülen

Taste Start drücken.  
Das Gerät spült.

## Restwasser entfernen


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

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

Die Reinigungshilfe ist beendet.

### Reinigungshilfe abbrechen


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

Taste Stop lang drücken, um die Reinigungshilfe abzubrechen. Das Symbol  (Verdampferschale leeren) und **I→ 00:40** min erscheinen.

Damit kein Spülmittel im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.

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

## Entkalken

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

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

Das Entkalken besteht aus:

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

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

### Entkalker

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


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

### Achtung!

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

### Entkalken starten

Der Garraum muss vollständig abgekühlt sein.

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken, um ihn auszurasten. Das Gerät schaltet ein.
2. Betriebsartenwähler auf Entkalken  drehen.
3. Wassertank mit Entkalkerlösung einschieben und Gerätetür schließen.
4. Taste Start drücken.  
Das Entkalken läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.

## Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Das Symbol (Wassertank füllen) und 00:40 min erscheinen.

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

Das Symbol (Verdampferschale leeren) erscheint.

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

### 1. Spülen

Taste Start drücken.  
Das Gerät spült.

## Verdampferschale leeren

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

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

### 2. Spülen

Taste Start drücken.  
Das Gerät spült.

## Restwasser entfernen

Nach 20 Sekunden erscheinen (Verdampferschale leeren).

1. Gerätetür öffnen.
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Betriebsartenwähler auf 0 zurückdrehen.
5. Auf den Betriebsartenwähler drücken und einrasten, um das Gerät auszuschalten.

Das Entkalken ist beendet.

## Entkalken abbrechen

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

Taste Stop lang drücken, um das Entkalken abubrechen.

Das Symbol (Wassertank füllen) und 00:40 min erscheinen.

Damit keine Entkalkerlösung im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.

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

## Nur Verdampferschale entkalken

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

Einziger Unterschied:

1. 100 ml Wasser und 20 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Verdampferschale komplett mit Entkalkerlösung füllen.
3. Wassertank nur mit Wasser füllen.
4. "Entkalken" wie beschrieben starten.

Sie können die Verdampferschale auch manuell entkalken.

## Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

### ⚠ Verletzungsgefahr!

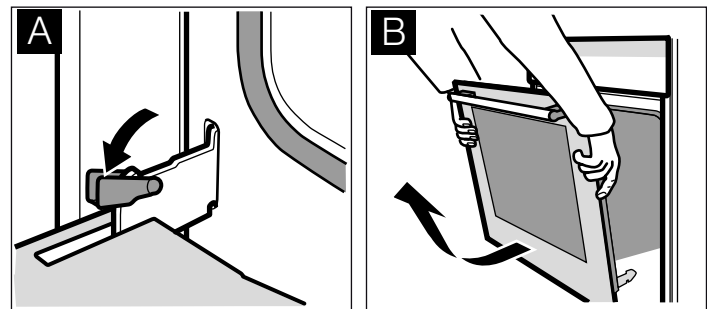
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

### ⚠ Verletzungsgefahr!

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

## Gerätetür aushängen

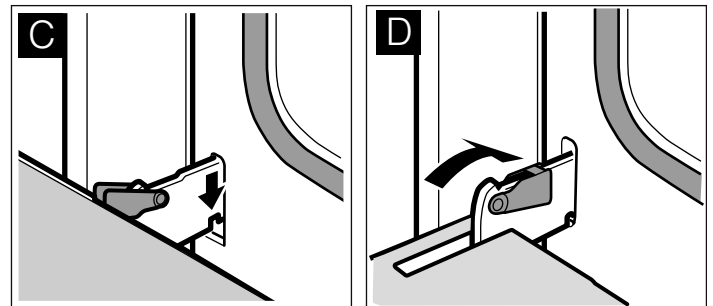
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen (Bild A).  
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.
3. Gerätetür so weit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren.
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild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



## Gerätetür einhängen

Die Gerätetür nach der Reinigung wieder einbauen.

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



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.

4. Gerätetür schließen.

## Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die Türscheiben der Gerätetür ausbauen.

### ⚠ Verletzungsgefahr!

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

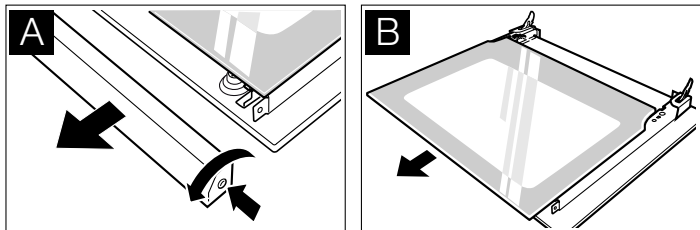
### ⚠ Verletzungsgefahr!

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

### Türscheibe ausbauen

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

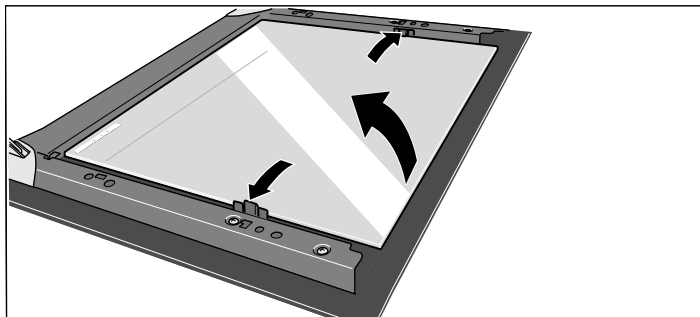
1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einhängen).
2. Abdeckung an der Gerätetür oben links und rechts los-schrauben und abnehmen (Bild A).
3. Türscheibe anheben und herausziehen (Bild B).



### Zwischenscheibe ausbauen

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

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



### Reinigen

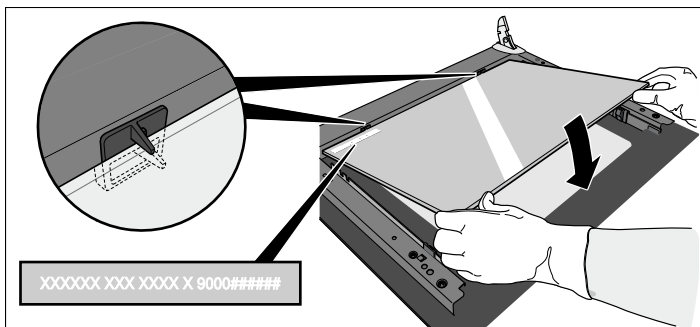
Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

### Achtung!

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

### Zwischenscheibe einbauen

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



### Türscheibe einbauen

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

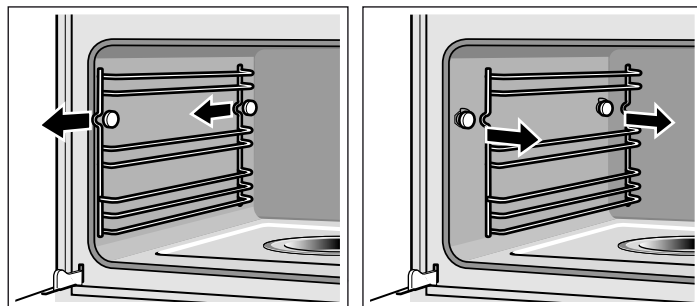
### Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

**⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!**

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

1. Gestell nach vorn ziehen und seitlich aushängen.



2. Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm/Bürste reinigen oder Gestelle im Geschirrspüler mitreinigen.
3. Gestelle hinten und vorn einhängen und nach hinten schieben, bis sie einrasten.  
Die Gestelle passen jeweils nur auf einer Seite.











# Eine Störung, was tun?

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

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

## **Stromschlaggefahr!**

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät lässt sich nicht starten, im Uhrendisplay erscheint  und 00:40 min	Reinigungshilfe oder Entkalken wurde abgebrochen	Betriebsartenwähler auf Reinigungshilfe EasyClean®  bzw. Entkalken  drehen und Gerät 2x spülen (siehe Kapitel: Reinigungshilfe abbrechen bzw. Entkalken abbrechen)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00, im Temperaturdisplay erscheint 	Stromausfall während des Garbetriebs	Uhrfunktionstaste  drücken, Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Gerät ist nicht in Betrieb. Im Uhrendisplay steht eine Dauer	Nach dem Einstellen wurde Taste Start nicht gedrückt	Taste Start drücken oder die Einstellung mit Taste Stop löschen
Im Temperaturdisplay blinkt 000	Automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiv	Betriebsartenwähler auf 0 zurückdrehen
Anzeige  erscheint, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank einschieben, bis er einrastet
	Erkennungssystem funktioniert nicht	Kundendienst rufen
Anzeige  erscheint, obwohl der Wassertank noch nicht leer ist bzw. Wassertank ist leer, aber Anzeige  erscheint nicht	Wassertank ist verschmutzt. Die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemmt	Wassertank schütteln und reinigen. Lassen sich die Teile nicht lösen, neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Wassertank entleert sich ohne erkennbaren Grund. Verdampferschale läuft über	Wassertank wurde nicht richtig geschlossen	Deckel schließen, bis er merklich einrastet
	Dichtung im Tankdeckel ist verschmutzt	Dichtung reinigen
	Dichtung im Tankdeckel ist defekt	Neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank bis zur Rastung einschieben
	Zuleitung ist verstopft	Gerät entkalken. Prüfen, ob der Wasserhärtebereich richtig eingestellt ist
Anzeige  erscheint	Gerät wurde mindestens zwei Tage lang nicht benutzt und der Wassertank ist voll	Wassertank leeren und reinigen. Wassertank nach dem Garen immer leeren
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost, bedingt durch den Wasserdampf	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf	Gerät wird automatisch kalibriert	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen). Dann für 20 Minuten bei 100 °C Dampfgarstufe  starten
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen		Das ist normal
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Das Gerät ist verkalkt	Gerät entkalken (siehe Kapitel: Entkalken)

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Im Temperaturdisplay erscheint die Fehlermeldung <b>EO !!</b>	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder hat sich verklemmt	Uhrfunktionstaste < > drücken, um Fehlermeldung zu löschen. Alle Tasten einzeln drücken und prüfen, ob sie sauber sind
Im Temperaturdisplay erscheint eine Fehlermeldung <b>EO...</b>	Technischer Defekt	Uhrfunktionstaste < > drücken, um Fehlermeldung zu löschen, ggf. Uhrzeit neu einstellen. Erscheint die Fehlermeldung erneut, Kundendienst rufen
Gerät heizt nicht mehr. Im Uhrendisplay blinkt der Doppelpunkt. Im Temperaturdisplay erscheint z.B. <b>100a</b>	Tastenkombination wurde betätigt	Gerät ausschalten. Infotaste <b>i</b> 3 Sekunden lang drücken, dann Uhrfunktionstaste < > 4 Sekunden lang drücken, dann Infotaste <b>i</b> erneut 3 Sekunden lang drücken

## Garraumlampe wechseln

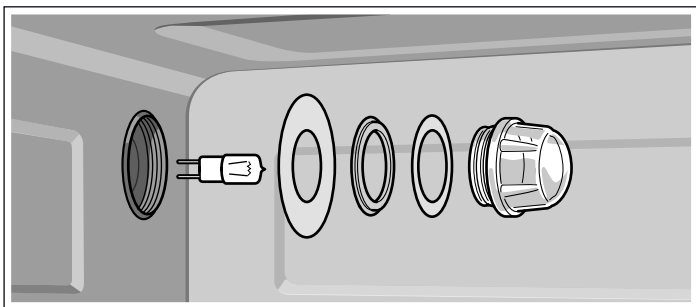
Temperaturbeständige Halogenlampen 230 V/25 W mit Dichtungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

### ⚠ Verbrennungsgefahr!

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

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

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



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

Das Gerät nie ohne Glasabdeckung und ohne Dichtungen betreiben!

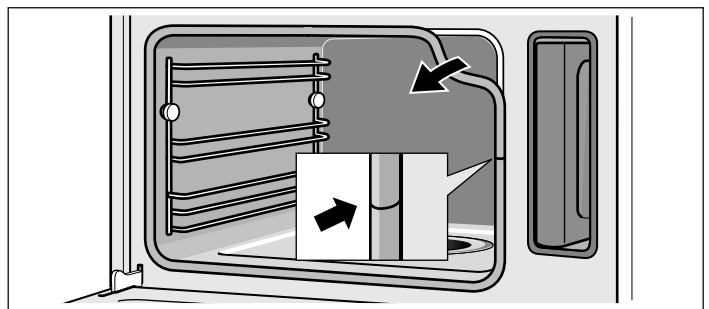
### Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln

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

## Türdichtung austauschen

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

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



# Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
<b>Kundendienst</b> ☎	

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

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

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 544

**D** 01801 22 33 88  
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

# Umweltschutz

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür während eines Garvorgangs möglichst selten.

- Verwenden Sie beim Backen dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Dampfbackofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Dampfbackofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbacken nutzen.
- Beim Dämpfen können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Bei Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten schieben Sie die Speise mit der längsten Zeit zuerst ein.

# Tabellen und Tipps

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

## Zubehör

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.

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

## Geschirr

Wenn Sie Geschirr verwenden, stellen Sie es immer in die Mitte des Rostes.

Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Durch dickwandiges Geschirr verlängern sich die Garzeiten.

Decken Sie Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, mit Folie ab (z.B. beim Schmelzen von Schokolade).

## Dampfgarstufe

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

## Garzeiten und Garmenge

Die Garzeiten beim Dämpfen sind abhängig von der Stückgröße, aber unabhängig von der Gesamtmenge. Das Gerät kann maximal 2 kg Speise dämpfen.

Beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Stückgrößen. Bei kleineren Stücken verkürzt sich die Garzeit, bei größeren verlängert sie sich. Qualität und Reifegrad haben ebenfalls Ein-

fluss auf die Garzeit. Daher können die angegebenen Werte nur als Richtlinie dienen.

## Lebensmittel gleichmäßig verteilen

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

## Druckempfindliche Lebensmittel

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

## Menügaren

Im Dampf können Sie komplette Menüs ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig garen. Stellen Sie die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in das Gerät und schieben Sie die restlichen zum passenden Zeitpunkt nach. So werden alle Speisen gleichzeitig fertig.

Die Gesamtgarzeit verlängert sich beim Menügaren, da nach jedem Öffnen der Gerätetür etwas Dampf entweicht und neu aufgeheizt werden muss.

## Heißluft

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

## CircoSteam®

Die Betriebsart CircoSteam® eignet sich durch die Kombination von Heißluft und Dampf besonders gut zur Zubereitung von Braten, Hähnchen und Backwaren wie Hefegebäck und Brot.

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

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

## Gemüse

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

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Artischocken	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	30 - 35
Blumenkohl	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	30 - 40
Blumenkohl	Röschen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Brokkoli	Röschen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	8 - 10
Erbsen	-	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	5 - 10
Fenchel	Scheiben	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 14
Gefülltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika)	Gemüse nicht vorgaren	Backblech in Höhe 2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 30
Gemüseflan	-	Wasserbadform 1,5 l + Rost in Höhe 2	Dampfgarstufe	100	50 - 70
Grüne Bohnen	-	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	15 - 20
Karotten	Scheiben	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 20
Kohlrabi	Scheiben	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	15 - 20
Lauch	Scheiben	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	4 - 6
Mais	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	25 - 35
Mangold*	Streifen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	8 - 10
Spargel, grün*	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	7 - 12
Spargel, weiß*	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Spinat*	-	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	8 - 10

\* Gerät vorheizen

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

\* Gerät vorheizen

## Beilagen und Hülsenfrüchte

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

Die Einschubhöhe für den ungelochten Garbehälter können Sie frei wählen.

Lebensmittel	Verhältnis	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pellkartoffeln (mittlere Größe)	-	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	35 - 45
Salzkartoffeln (geviertelt)	-	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	20 - 25
Kartoffelgratin	-	Backblech	2	Heißluft	170 - 180	35 - 45
Naturreis	1:1,5	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	30 - 40
Langkornreis	1:1,5	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	20 - 30
Basmatireis	1:1,5	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	20 - 30
Parboiled Reis	1:1,5	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	15 - 20
Risotto	1:2	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	30 - 35
Tellerlinsen	1:2	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	30 - 45
weiße Bohnenkerne, vorgeweicht	1:2	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	65 - 75
Couscous	1:1	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	6 - 10
Grünkern, geschrotet	1:2,5	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	15 - 20
Hirse, ganz	1:2,5	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	25 - 35
Weizen, ganz	1:1	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	60 - 70
Klöße	-	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	95	20 - 25

## Geflügel und Fleisch

Rost und Backblech zusammen in einer Höhe einschieben.

Den fertigen Braten noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Dampfbackofen ruhen lassen. So bleibt das Fleisch saftiger.

Mit der Betriebsart CircoSteam® wird das Fleisch innen besonders saftig und außen knusprig.

### Geflügel

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

\* vorher anbraten



## Rindfleisch

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

\* vorher anbraten

## Kalbfleisch

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

\* vorher anbraten

## Schweinefleisch

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

\* vorher anbraten

## Sonstiges

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

\* vorher anbraten

## Tipps zum Braten

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

## Fisch

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

## Aufläufe, Suppeneinlagen ...

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pikantter Auflauf aus gegarten Zutaten	Auflaufform + Rost	2	CircoSteam®	150 - 170	30 - 40
Süßer Auflauf	Auflaufform + Rost	2	CircoSteam®	150 - 170	30 - 45
Lasagne	Backblech	2	CircoSteam®	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Förmchen + Rost	2	CircoSteam®	180 - 200	15 - 25
Eierstich	ungelocht	2	Dampfgarstufe	90	15 - 20
Grießnockerl	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	90 - 95	7 - 10
Hartgekochte Eier (Größe M, max. 1,8 kg)	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	10 - 12
Weichgekochte Eier (Größe M, max. 1 kg)	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	6 - 8

## Desserts, Kompott

### Kompott

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

### Milchreis

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

### Joghurt

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

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

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

Lebensmittel	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Germknödel	Backblech	Dampfgarstufe	100	20 - 25
Crème caramel	Förmchen + Rost	Dampfgarstufe	90 - 95	15 - 20
Süßer Auflauf (z.B. Grießauflauf)	Auflaufform + Rost	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Milchreis*	Backblech	Dampfgarstufe	100	25 - 35
Joghurt*	Portionsgläser + Rost	Dampfgarstufe	40	300 - 360
Apfelkompott	Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Birnenkompott	Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Kirschkompott	Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Rhabarberkompott	Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Zwetschgenkompott	Backblech	Dampfgarstufe	100	15 - 20

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

## Kuchen und Gebäck

Verwenden Sie am besten dunkle Backformen aus Metall.

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

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

Den Rost oder das Backblech nicht zu dicht belegen.

### Kuchen in der Form

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

### Kuchen auf dem Blech

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

### Brot, Brötchen

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Weißbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	200 - 210	15 - 20
			Heißluft	160 - 170	20 - 25
Sauerteigbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 25
			Heißluft	150 - 160	40 - 60
Mischbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 20
			Heißluft	160 - 170	25 - 40
Vollkornbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Heißluft	140 - 150	40 - 60
Roggenbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Heißluft	150 - 160	50 - 60

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Brötchen (Rohlinge je 70 g)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	190 - 200	25 - 30
Brötchen aus Hefeteig, süß (Rohlinge je 70 g)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	170 - 180	20 - 30

### Kleingebäck

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

### Tipps zum Backen

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

### Speisen regenerieren

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

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

\* 5 Minuten vorheizen

## Auftauen

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

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

Verwenden Sie die Betriebsart Dampfgarstufe.

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

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

### Gesundheitsrisiko!

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

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

### Fleisch auftauen

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

### Geflügel auftauen

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

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

## Teig gehen lassen

Mit der Dampfgarstufe geht Teig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur.

Sie können die Einschubhöhe für den Rost frei wählen oder den Rost vorsichtig auf den Garraumboden legen.

Achtung: Garraumboden nicht zerkratzen!

Teigschüssel auf den Rost stellen. Den Teig nicht abdecken.

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

## Entsaften

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

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

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

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

## Einkochen

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

Nur einwandfreies Obst und Gemüse verwenden.

Folgende Lebensmittel können Sie nicht mit Ihrem Gerät einkochen:

Inhalt von Blechdosen, Fleisch, Fisch oder Pastetenmasse.

Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn prüfen.

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

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

Nach der angegebenen Garzeit die Gerätetür öffnen.

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Gemüse	1 Liter-Einmachgläser	2	Dampfgarstufe	100	30 - 120
Steinobst	1 Liter-Einmachgläser	2	Dampfgarstufe	100	25 - 30
Kernobst	1 Liter-Einmachgläser	2	Dampfgarstufe	100	25 - 30

## Tiefkühlprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die angegebenen Garzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pommes frites	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	170 - 190	25 - 35
Kroketten	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	180 - 200	18 - 22
Rösti	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	180 - 200	25 - 30
Teigwaren, frisch, gekühlt*	Backblech	2	Dampfgarstufe	100	5 - 10
Lasagne, tiefgekühlt	Backblech + Rost	2	CircoSteam®	190 - 210	35 - 55
Pizza, dünner Boden	Backblech + Rost	2	Heißluft	180 - 200	15 - 23
Pizza, dicker Boden	Backblech + Rost	2	Heißluft	180 - 200	18 - 25
Pizza-Baguette	Backblech + Rost	2	Heißluft	180 - 200	18 - 22
Pizza, gekühlt	Backblech	2	Heißluft	170 - 180	12 - 17
Kräuterbutter-Baguette, gekühlt	Backblech	2	Heißluft	180 - 200	15 - 20
Brötchen, Baguette, tiefgekühlt	Backblech + Rost	2	Heißluft	180 - 200	18 - 22
Brezeln, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	180 - 200	18 - 22
Croissant, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 25
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	150 - 170	12 - 15
Strudel, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	160 - 180	45 - 60
Fischstäbchen	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	195 - 205	20 - 24
Forelle	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	80 - 100	20 - 25
Schlemmerfilet	Backblech + Rost	2	CircoSteam®	180 - 200	35 - 50
Lachsfilet	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	80 - 100	20 - 25
Tintenfischringe	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	190 - 210	25 - 30
Brokkoli	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	4 - 6
Blumenkohl	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	5 - 8
Bohnen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	4 - 6
Erbsen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	4 - 6
Karotten	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	3 - 5
Mischgemüse	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	4 - 8
Rosenkohl	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	5 - 10

\* etwas Flüssigkeit zugeben

# Prüfgerichte

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

## Backen

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

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

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

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

## Dämpfen

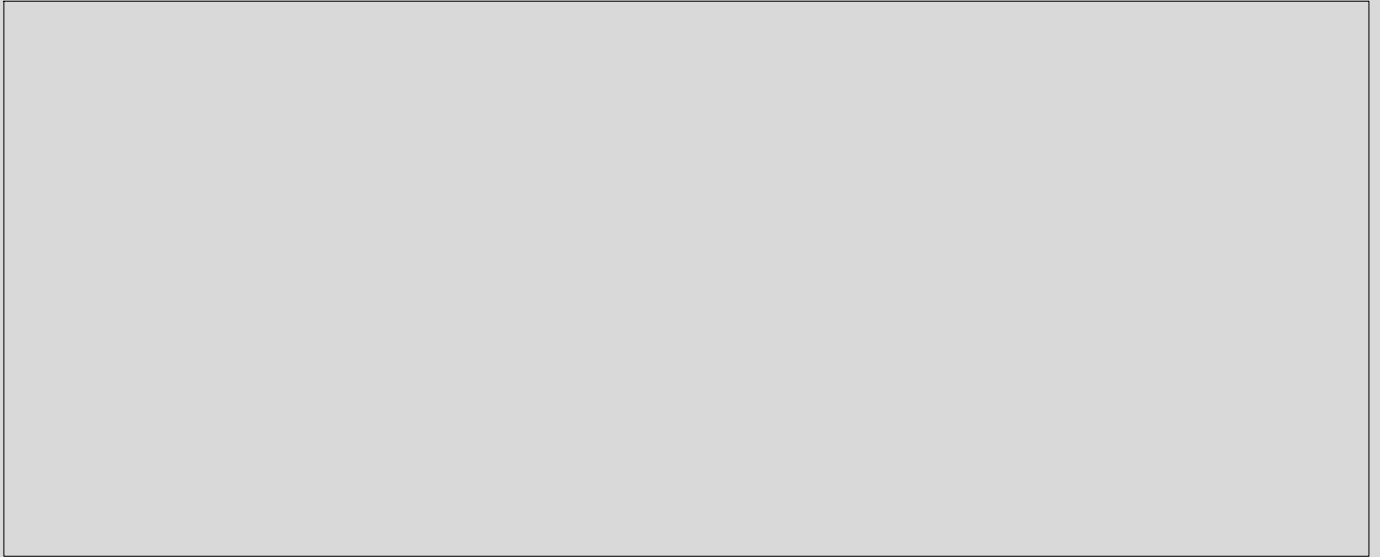
Prüfgerichte nach Norm EN 60350-1.

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

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

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

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



Constructa Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München



9000698176

930521