



Dampfbackofen C47C22.0.



de Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|---|-----------|----------------------------------|-----------|
| Sicherheitshinweise | 4 | Tabellen und Tipps | 23 |
| Hinweise zu Ihrer Sicherheit | 4 | Dampfgarstufe | 23 |
| Ursachen für Schäden | 4 | Heißluft | 23 |
| Ihr neues Gerät | 5 | 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 |
| Vor dem ersten Benutzen | 7 | 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 |
| Gerät bedienen | 8 | Entsaften | 29 |
| Wassertank füllen | 8 | Einkochen | 30 |
| Gerät einschalten | 8 | Tiefkühlprodukte | 30 |
| Gerät ausschalten | 9 | Prüfgerichte | 31 |
| Nach jedem Betrieb | 9 | Backen | 31 |
| Elektronikuhr | 9 | Dämpfen | 31 |
| Uhrendisplay | 9 | | |
| Kurzzeitwecker | 10 | | |
| Betriebsdauer | 10 | | |
| Betriebsende | 10 | | |
| Vorwahl-Betrieb | 10 | | |
| Uhrzeit einstellen | 11 | | |
| Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen | 11 | | |
| Programmautomatik | 11 | | |
| Programm einstellen | 11 | NeffCOM © | |
| Hinweise zu den Programmen | 11 | 0 18 05 - 24 00 25 | |
| Programmtabelle | 13 | | |
| Kindersicherung | 14 | | |
| Sperrung | 14 | | |
| Dauerhafte Sperrung | 14 | | |
| Grundeinstellungen | 15 | | |
| Automatische Sicherheitsabschaltung | 15 | | |
| Pflege und Reinigung | 16 | | |
| Reinigungsmittel | 16 | | |
| Reinigungshilfe EasyClean® | 17 | | |
| Entkalken | 17 | | |
| Gerätetür aus- und einhängen | 18 | | |
| Türscheiben reinigen | 18 | | |
| Gestelle reinigen | 19 | | |
| Eine Störung, was tun? | 20 | | |
| Garraumlampe wechseln | 21 | | |
| Türdichtung austauschen | 21 | | |
| Kundendienst | 22 | | |
| E-Nummer und FD-Nummer | 22 | | |
| Umweltschutz | 22 | | |
| Umweltgerecht entsorgen | 22 | | |
| Tipps zum Energiesparen | 22 | | |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.neff-international.com und Online-Shop: 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.

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchs-anleitung. 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!

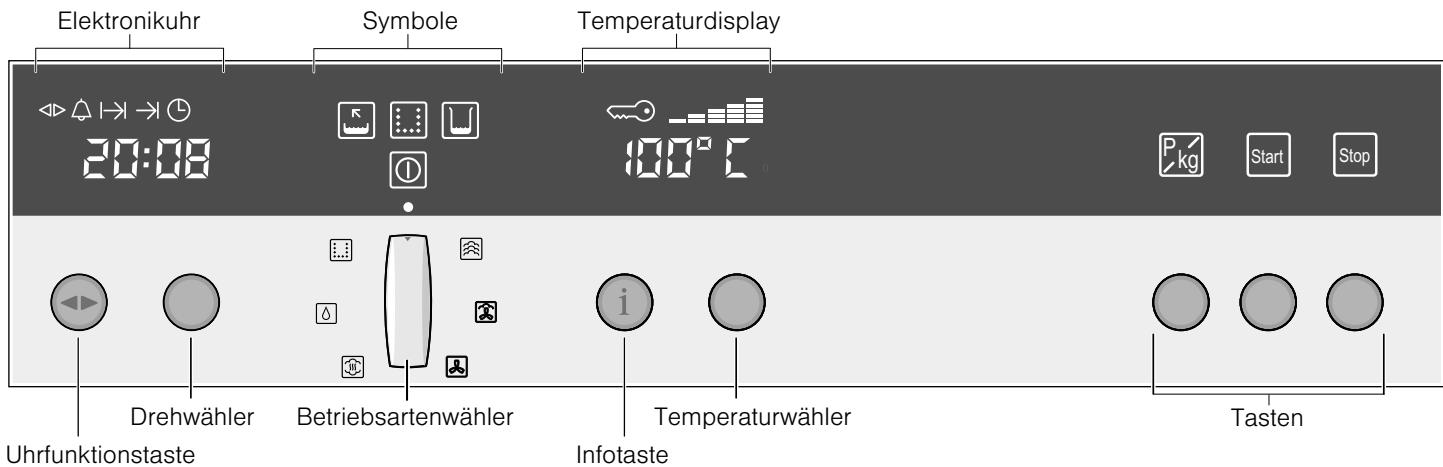
- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
- Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Alufolie im Garraum 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 aufzubewahren. 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 |
| Uhrfunktionstaste | |

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.

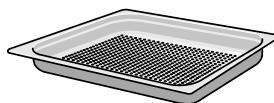
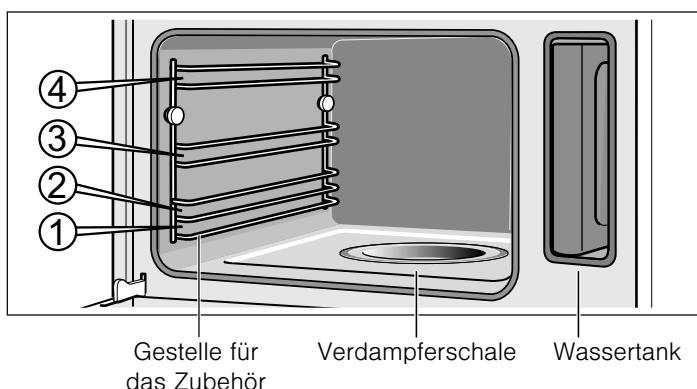
Betriebsarten

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.



Garbehälter, gelocht, GN 2/3, 40 mm tief

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



Garbehälter, ungelocht, GN 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 2/3, 40 mm tief | Z1683X0 |
| Garbehälter, gelocht, GN 2/3, 40 mm tief | Z1682X0 |
| Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 28 mm tief (Backblech) | Z1673X0 |
| Garbehälter, ungelocht, GN 1/3, 40 mm tief | Z1663X0 |
| Garbehälter, gelocht, GN 1/3, 40 mm tief | Z1662X0 |
| Porzellanbehälter, ungelocht, GN 2/3 | Z1685X0 |
| Porzellanbehälter, ungelocht, GN 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 verzehnen. 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 dämpft. 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).

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

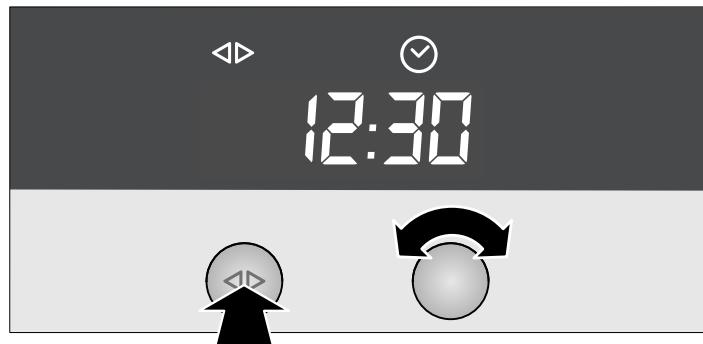
Hinweis: Wenn Sie die Uhrfunktionstaste  drücken, haben Sie 3 Sekunden Zeit, um die Uhrzeit mit dem Drehwähler einzustellen. War Ihnen die Zeit zu kurz, können Sie die Uhrzeit nachträglich ändern.

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, enthartetes 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, enthartetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthartetes Wasser verwenden, können Sie den Wasserhärtebereich enthartet einstellen.

Nach einem Stromausfall

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

- 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 1** 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 | c50 |
| weich | c51 |
| mittel | c52 |
| hart | c53 |
| sehr hart | c54 |

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 Spülflüssigkeit und einem Spülhandschuh.

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!

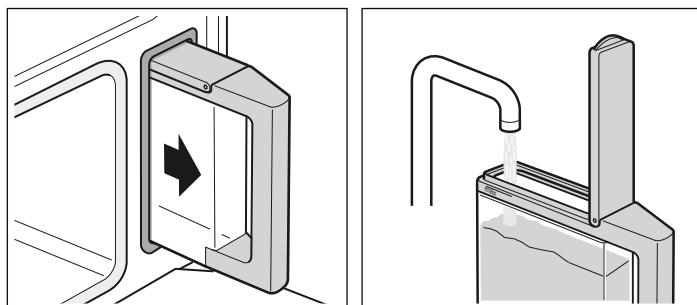
Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

- Verwenden Sie ausschließlich frisches Leitungswasser, entwärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.
- Ist Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen entwärtetes Wasser.
- Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser ($> 40 \text{ mg/l}$) 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.

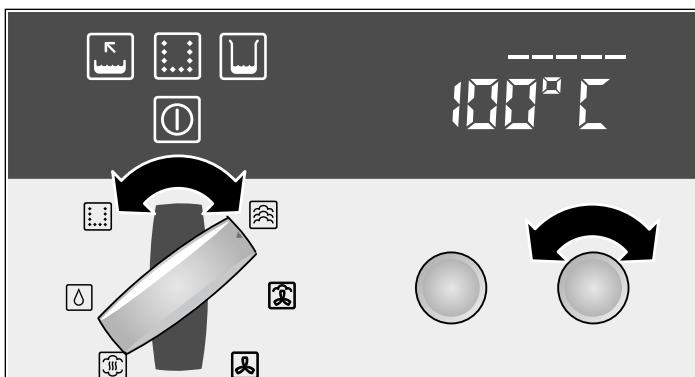
4. Wassertank bis zur Rastung einschieben.

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 $\triangleleft\triangleright$ und $\rightarrow\leftarrow$ (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 $\triangleleft\triangleright$ 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 $\rightarrow\leftarrow$ drücken.

Die aktuelle Temperatur wird für 3 Sekunden angezeigt.

Betriebsdauer anzeigen und ändern

Uhrfunktionstaste $\triangleleft\triangleright$ so oft drücken, bis die Symbole $\triangleleft\triangleright$ und $\rightarrow\leftarrow$ 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  zurückdrehen und einrasten, um das Gerät auszuschalten.

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

| Temperaturdisplay | Bedeutung |
|---|-------------------|
|  | Restwärme hoch |
|  | Restwärme niedrig |

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

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. Eingebrannte Reste lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
4. Möbel oder Griffe trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

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 **Q**, Betriebsdauer **I→**, Betriebsende **→I** und Vorwahl-Betrieb ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das Symbol **Q** bzw. **→I** blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltos 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 **Q** 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.

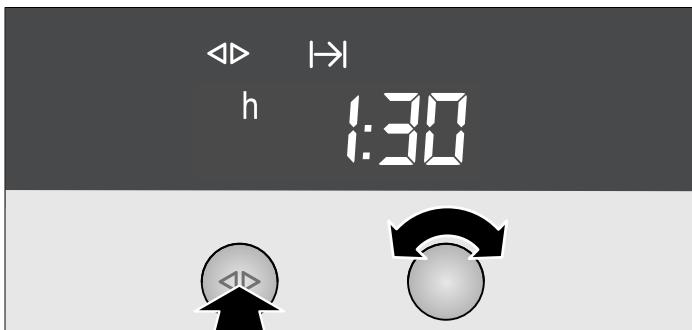


Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste **◀▶** so oft drücken, bis die Symbole **◀▶** und **I→** 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.



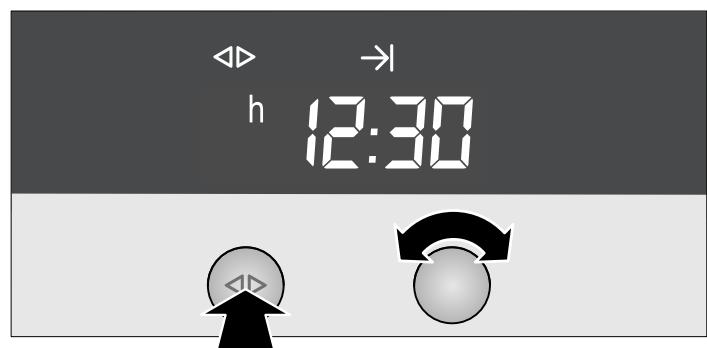
Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

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 **→I** 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 Programmatomatik 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 **I→** leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
4. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole **◀▶** und **→I** 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 **→I** 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.



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  1.
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.

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.

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

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

| Programm | Anmerkungen | Zubehör | Höhe |
|---------------------------------|------------------------|-----------------------------------|--------|
| P35 Fischfilet auftauen | max. 2,5 cm dick | gelochter Garbehälter + Backblech | 3 1 |
| P36 Geflügel im Ganzen auftauen | max. 1,5 kg | gelochter Garbehälter + Backblech | 3 1 |
| P37 Beerenobst auftauen | - | gelochter Garbehälter + Backblech | 3 1 |
| P38* Fläschchen desinfizieren | - | gelochter Garbehälter | 2 |
| P39 Einkochen | in 1 Liter-Gläser | gelochter Garbehälter + Backblech | 3 1 |
| P40* 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 **-SP-**.

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 **-SP-**.

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 | c 10 |
| | Sperrung ist aktiviert | c 11 |
| | Dauerhafte Sperrung ist aktiviert | c 21 |
| Signalton | Signalton aus | c 30 |
| | Signaltondauer 30 Sekunden | c 31 |
| | Signaltondauer 2 Minuten | c 32 |
| | Signaltondauer 10 Minuten | c 33 |
| | | |

* Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen:

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

Menü Grundeinstellungen

| Untermenü | Grundeinstellung | Einstell-symbol |
|--------------------------|--------------------|-----------------|
| Autostart | aus | c 40 |
| Wasserhärte-bereich | ein | c 41 |
| | enthärtet | c 50 |
| | weich (I) | c 51 |
| | mittel (II) | c 52 |
| | hart (III) | c 53 |
| | sehr hart (IV) | c 54 |
| Aufheizsignal Dampf | aus | c 60 |
| | ein | c 61 |
| Auf Werkseinstel-lungen* | nicht zurücksetzen | c 70 |
| | zurücksetzen | c 71 |

* 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. Eingebrannte 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 Alufront) | Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mildes Fenster-Reinigungsmittel – mit einem weichen Fenstertuch oder einem fussel-freien Microfasertuch waagerecht und ohne Druck über die Alufront 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. |
| | Achtung! 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 |
| | Achtung! 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 **ES**.

Verdampferschale leeren und Gerät auswischen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Das Symbol  (Verdampferschale leeren) und  **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  **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  **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 O 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 abzubrechen.

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.

Einiger Unterschied:

1. 100 ml Wasser und 20 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Verdampferschale komplett mit Entkakerlösung 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!

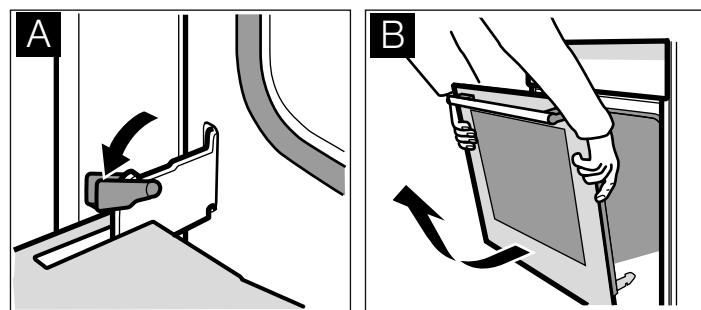
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

! 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

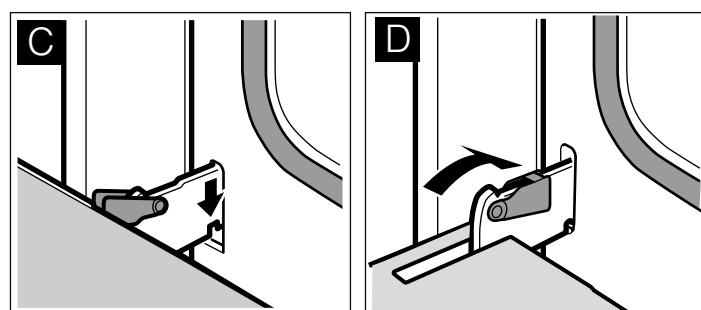
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen (Bild A).
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.
3. Gerätetür so weit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren.
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



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.

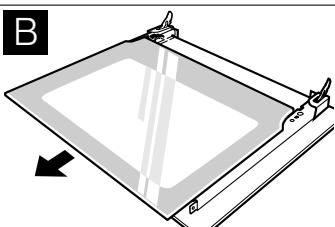
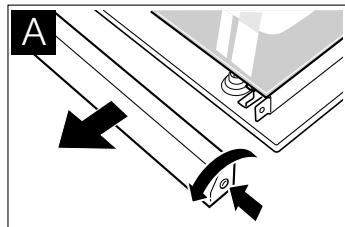
Türscheibe ausbauen

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).

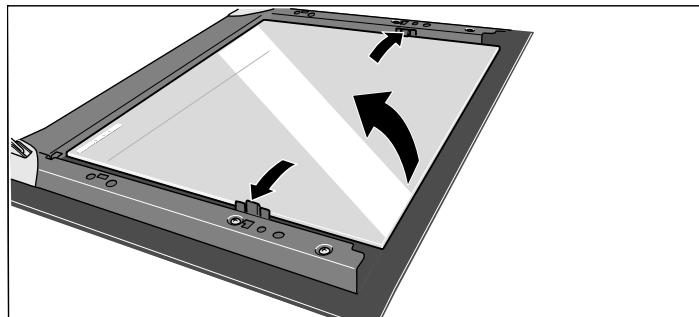


Zwischenscheibe ausbauen

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.

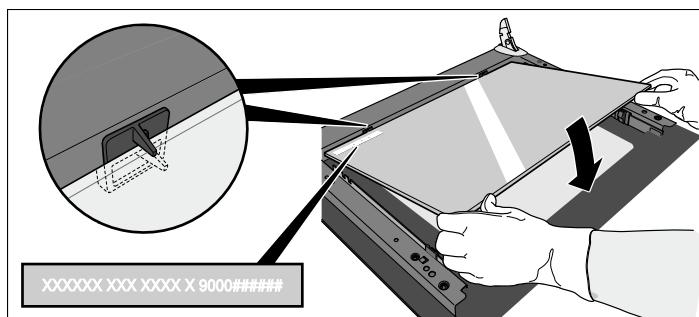
Achtung!

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.

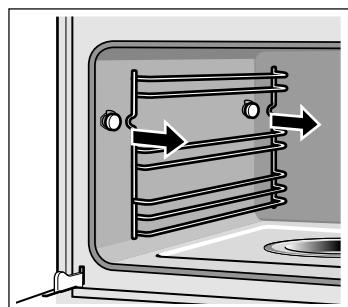
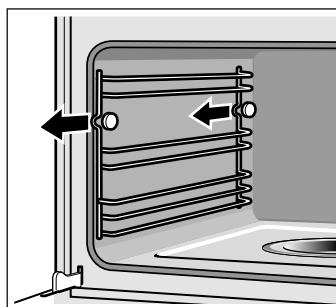
Gestelle reinigen

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  zurückdrehen |
| Anzeige  erscheint, obwohl der Wassertank voll ist | Wassertank ist nicht richtig eingeschoben Erkennungssystem funktioniert nicht | Wassertank einschieben, bis er einrastet 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 Dichtung im Tankdeckel ist verschmutzt Dichtung im Tankdeckel ist defekt | Deckel schließen, bis er merklich einrastet Dichtung reinigen Neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen |
| Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist | Wassertank ist nicht richtig eingeschoben Zuleitung ist verstopft | Wassertank bis zur Rastung einschieben 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 Lüftungsschlitzten | | 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 EO 1 | 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 EO... | 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. 100.0 | Tastenkombination wurde betätigt | Gerät ausschalten. Infotaste i 3 Sekunden lang drücken, dann Uhrfunktionstaste ◀▶ 4 Sekunden lang drücken, dann Infotaste i erneut 3 Sekunden lang drücken |

Garraumlampe wechseln

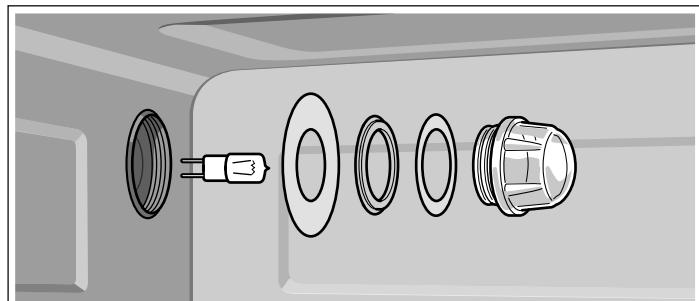
Temperaturbeständige Halogenlampen 230 V/25 W mit Dichtungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

⚠️ 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!

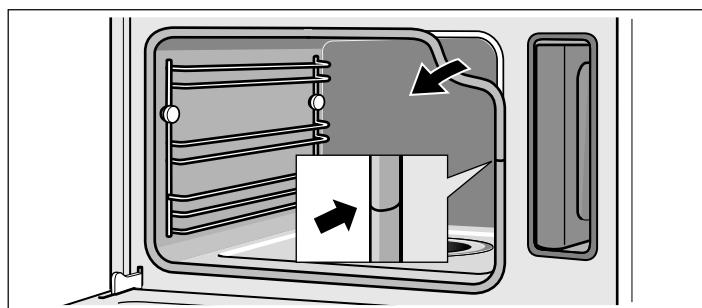
Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln

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.**

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit 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 Haushaltsgerät 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 Fertiggaren 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 vorga- ren | 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 |
| Weißenkohl/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, geschrötet | 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 |
| Klöpfe | - | 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 Schwarze (z.B. Nacken) | 1,5 kg | Rost + Backblech | 2 | CircoSteam® | 170 - 180 | 70 - 80 |
| Braten mit Schwarze (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 |
| Fischterrine | Wasserbad-form 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. |
|--|---------------------|--------|---------------|------------------|-----------------|
| Pikanter 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, Kompost

Kompost

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: Programmatommatik)

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 gleichmäßige 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. |
|----------------------------|------------------------|-------------|--------------------|-------------------------|------------------------|
| Weiβbrot (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 Waserstreifen 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 aufgebacken 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 verdorbt 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 Temperaturausgleich 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 wegkippen.

| 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.

| 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) | gelocht + Backblech | 3 1 | Dampfgarstufe | 100 | * |
| Brokkoli (Dampfnachschnitt) | gelocht + Backblech | 3 1 | Dampfgarstufe | 100 | * |
| Erbsen** (Maximale Beladung) | gelocht + 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