EINBAUBACKOFEN

[de] GEBRAUCHSANLEITUNG

B58VT68G0

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch. 4

Wichtige Sicherheitshinweise. 5
Generell 5
Dampf 5
Bratenthermometer 6
Reinigungsfunktion. 6

Ursachen für Schäden 7
Generell 7
Dampf 7

Umweltschutz 8
Energiesparen 8
Umweltgerecht entsorgen 8

Gerät kennen lernen 9
Bedienfeld 9
Bedienelemente 9
Hauptmenü. 10
Menü Heizarten 10
Garraumfunktionen. 11
Wassertank 11

Zubehör. 12
Mitgeliefertes Zubehör 12
Zubehör einschieben 12
Zubehör kombinieren. 13
Sonderzubehör. 13

Vor dem ersten Gebrauch 14
Vor der ersten Inbetriebnahme. 14
Erste Inbetriebnahme 14
Garraum reinigen 14
Zubehör reinigen 15

Gerät bedienen 15
Gerät ein- und ausschalten 15
Gerätebetrieb einstellen und starten 15
Gerätebetrieb ändern oder abbrechen. 16
Gerät schnell aufheizen 16

Dampf 16
Geräusche 16
VarioSteam - Garen mit Dampfunterstützung 16
Gärstufe 17
Regenerieren 17
Wassertank füllen. 18
Nach jedem Dampfbetrieb 19

Zeitfunktionen 20
Zeitfunktionen ein- und ausblenden 20
Wecker stellen 20
Dauer einstellen 20
Zeitversetzter Betrieb - “Fertig um”. 20
Einstellungen kontrollieren, ändern oder löschen . . . 20

Kindersicherung. 21
Automatische Kindersicherung. 21
Einmalige Kindersicherung 21

Grundeinstellungen 21
MyProfile ändern. 21
Liste der Grundeinstellungen 21
Favoriten festlegen 22

Back- und Bratassistent 22
Hinweise zu den Einstellungen 22
Speisen auswählen. 22
Speisen auswählen und einstellen 23

Programme 23
Hinweise zu den Einstellungen 23
Gericht auswählen 24
Programm einstellen. 24

Bratenthermometer 24
Geeignete Heizarten 24
Bratenthermometer ins Gargut stecken 25
Gerätebetrieb einstellen und starten. 25
Gerätebetrieb ändern oder abbrechen 26
Kerntemperaturen verschiedener Lebensmittel 26

Sabbateinstellung 26
Sabbatfunktion starten 26
Sabbatfunktion abbrechen 26

Home Connect 27
Einrichten 27
Fernstart 27
Home Connect Einstellungen 27
Ferndiagnose 28
Hinweis zum Datenschutz. 28
Konformitätserklärung. 28

Reinigungsmittel 28
Geeignete Reinigungsmittel 28
Gerät sauberhalten 29

Reinigungsfunktion 30
Selbstreinigung. 30
EasyClean 31
Entkalken 32

Gestelle 33
Einschubhöhe für Teleskopauszug ändern 33
Gestelle aus- und einhängen 33

Gerätetür 34
Gerätetür aus- und einhängen 34
Türscheiben aus- und einbauen 36

Störungen, was tun? 38
Störungstabelle 38
Maximale Betriebsdauer überschritten 39
Garraumlampen 39

Kundendienst 40
E-Nummer und FD-Nummer 40

Für Sie in unserem Kochstudio getestet 40
Silikonformen 40
Kuchen und Kleingebäck 40
Brot und Brötchen 45
Pizza, Quiche und pikanter Kuchen 47
Auflauf und Soufflé 49
Geflügel 50
Fleisch 52
Fisch 55
Gemüse und Beilagen 56
Joghurt 57
Eco-Heizarten 57
Acrylamid in Lebensmitteln 59
Sanftgaren 59
Dörren 60
Einkochen 61
Teig gehen lassen mit Gärstufe 62
Auftauen 63
Regenerieren 63
Warmhalten 64
Prüfgerichte 64

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: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM© 0 89 - 12 474 474

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. ⟶ *"Zubehör" auf Seite 12*

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

⚠ Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
- Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

Dampf

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen. Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren.
- Heißer Dampf entsteht im Garraum. Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.

- Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Heißes Zubehör nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

⚠ Warnung – Verletzungs- und Brandgefahr!
Brennbare Flüssigkeiten können sich im heißen Garraum entzünden (Verpuffung). Keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank füllen. Ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank füllen.

Bratenthermometer

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden. Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

Reinigungsfunktion

⚠ Warnung – Brandgefahr!
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.
- Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür. Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

⚠ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

⚠ Warnung – Gefahr von Gesundheitsschäden!
Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können. Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften. Nicht längere Zeit im Raum aufhalten. Kinder und Haustiere fernhalten. Auch bei zeitversetztem Betrieb mit verschobener Endezeit die Anweisungen beachten.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- ⚠ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Dampf

Achtung!

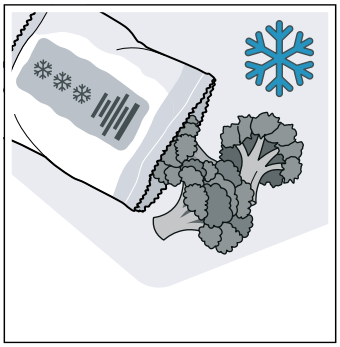
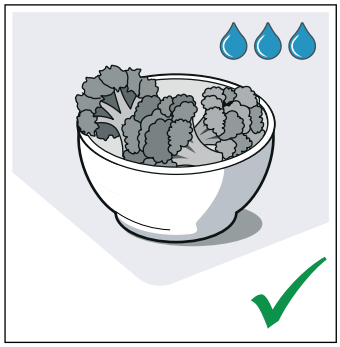
- Backformen: Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Geschirr mit Roststellen: Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Abtropfende Flüssigkeiten: Schieben Sie beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech, die Universalpfanne oder den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
- Heißes Wasser im Wassertank: Heißes Wasser kann das Dampfsystem beschädigen. Füllen Sie ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank.
- Emailschäden: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.
- Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere Oberflächen am Gerät. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.
- Wassertank reinigen: Wassertank nicht in der Spülmaschine reinigen. Der Wassertank wird sonst beschädigt. Reinigen Sie den Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel.

Umweltschutz

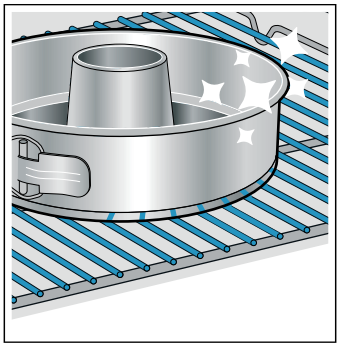
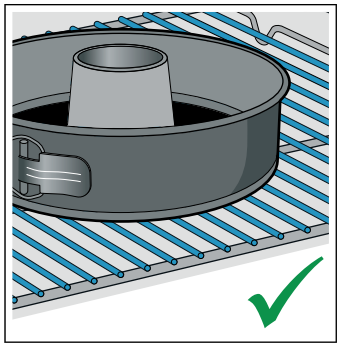
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

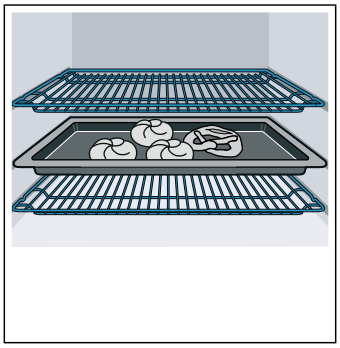
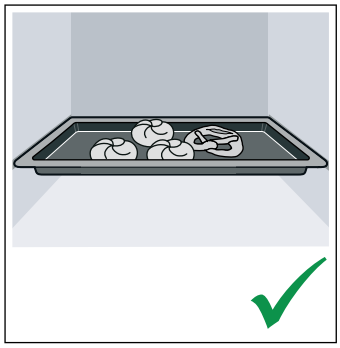
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.

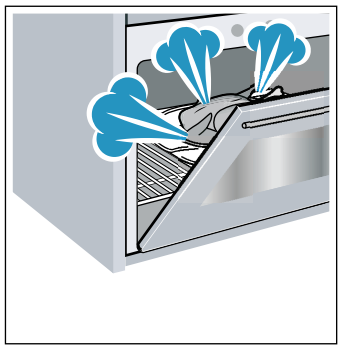
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

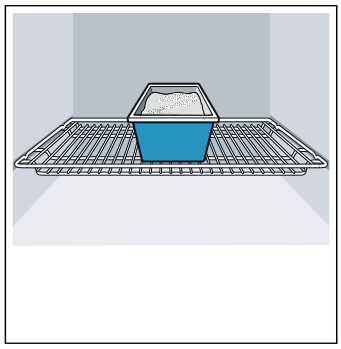
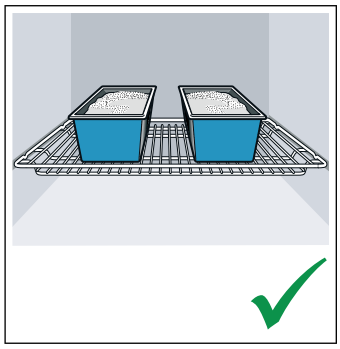
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.

- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.

- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

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.

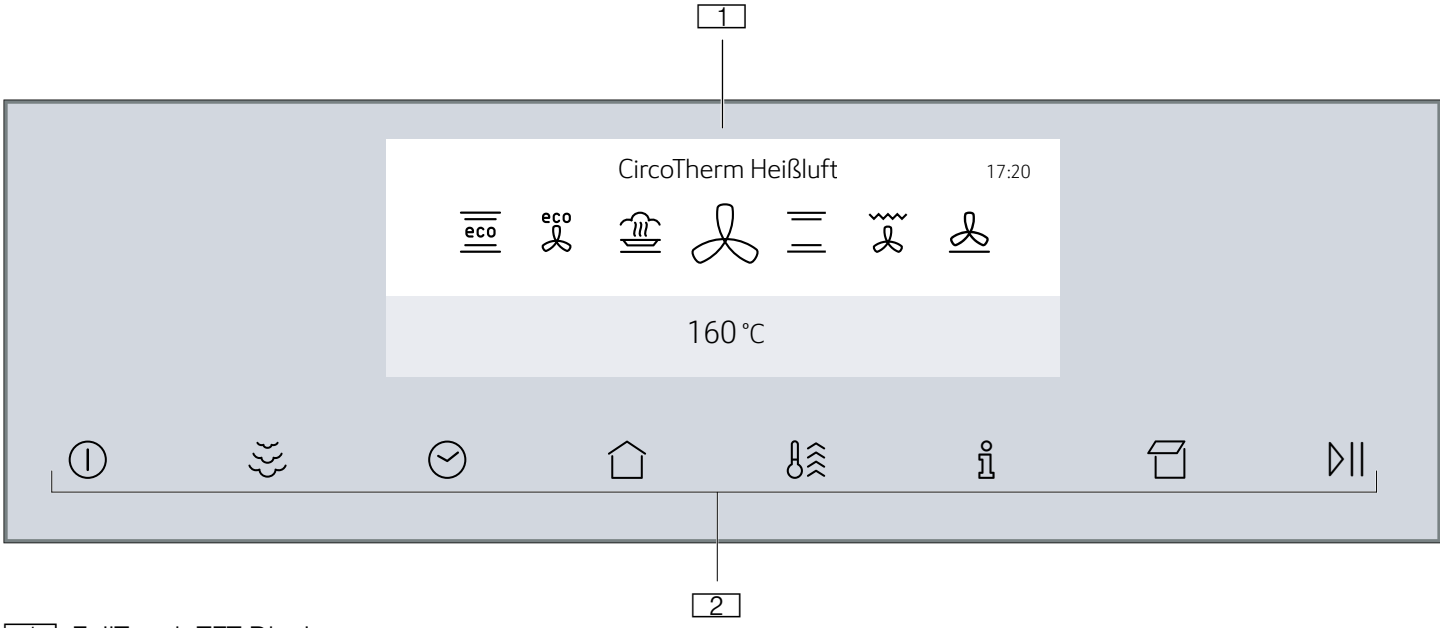
Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie mit dem FullTouch-TFT-Display die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das FullTouch-TFT-Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.



1 FullTouch-TFT-Display
2 Touch-Tasten

Bedienelemente

Mit den Bedienelementen können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Touch-Tasten

Unter den Touch-Tasten liegen Sensoren. Um eine Funktion zu wählen, tippen Sie auf die entsprechende Touch-Taste.

Touch-Taste		Verwendung
⏻	an/aus	Gerät ein- oder ausschalten⟶ *"Gerät ein- und ausschalten" auf Seite 15*
	Dampfunterstützung	Dampfunterstützung zuschalten ⟶ *"VarioSteam - Garen mit Dampfunterstützung" auf Seite 16*
	Zeitfunktionen	Wecker, Dauer oder zeitversetzten Betrieb “Fertig um”einstellen ⟶ *"Zeitfunktionen" auf Seite 20*
	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren ⟶ *"Kindersicherung" auf Seite 21*
	Hauptmenü	Betriebsarten und Einstellungen wählen ⟶ *"Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 15*
	Schnellaufheizen	Schnellaufheizung aktivieren oder deaktivieren ⟶ *"Gerät schnell aufheizen" auf Seite 16*
		PowerBoost aktivieren oder deaktivieren ⟶ *"Gerät schnell aufheizen" auf Seite 16*
	Information	Weitere Informationen einblenden Aktuelle Temperatur anzeigen ⟶ *"Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 15*
	Blende öffnen	Wassertank füllen oder leeren ⟶ *"Wassertank füllen" auf Seite 18*
	Start/Stop	Betrieb starten oder anhalten ⟶ *"Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 15*

FullTouch-TFT-Display

Mit dem FullTouch-TFT-Display navigieren Sie durch die Zeilen und wählen Einstellungen.

Um eine Einstellung anzupassen, tippen Sie mit dem Finger auf die entsprechende Stelle im Display. Der Bereich wird heller dargestellt. Machen Sie in diesem Bereich mit ihrem Finger auf dem Display eine Streichbewegung nach links oder rechts, bis die gewünschte Einstellung vergrößert dargestellt wird.

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

Richtung	Verwendung
Nach oben navigieren	Auf die obere Zeile des Displays tippen
Nach unten navigieren	Auf die untere Zeile des Displays tippen

Hauptmenü

Um in das Hauptmenü zu gelangen, tippen Sie auf die Touch-Taste ⌂.

Menü	Verwendung
	Heizarten Gewünschte Heizart und Temperatur für Ihre Speise auswählen ⟶ *"Gerät ein- und ausschalten" auf Seite 15*
	Back- und Bratassistent Einstellempfehlungen zum Backen und Braten ⟶ *"Back- und Bratassistent" auf Seite 22*
	Dampfprogramme Speisen mit Dampf zubereiten ⟶ *"Programme" auf Seite 23*
	MyProfile Geräteeinstellungen individuell anpassen ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*
	Home Connect Assistent Gerät mit mobilem Endgerät verbinden ⟶ *"Home Connect" auf Seite 27*
	Entkalken
	Trocknen Garraum nach einer Dampfanwendung trocknen ⟶ *"Nach jedem Dampfbetrieb" auf Seite 19*
	EasyClean Leichte Verschmutzungen im Garraum reinigen ⟶ *"Reinigungsfunktion" auf Seite 30*
	Pyrolytische Selbstreinigung Garraum reinigen. ⟶ *"Reinigungsfunktion" auf Seite 30*

Menü Heizarten

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Heizarten. Nach dem Einschalten des Gerätes gelangen Sie direkt in das Menü Heizarten.

Bei Temperatureinstellungen über 275 °C senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 40 Minuten auf ca. 275 °C ab.

Heizart		Temperatur	Verwendung
	CircoTherm Heißluft *	40 - 200 °C	Zum Backen und Garen auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Ober-/Unterhitze *	50 - 275 °C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Thermogrillen *	50 - 250 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Pizzastufe	50 - 275 °C	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Brotbackstufe *	180 - 240 °C	Zum Backen von Brot, Brötchen und Backwaren, die hohe Temperaturen benötigen.
	Grill große Fläche	50 - 290 °C	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill kleine Fläche	50 - 290 °C	Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Unterhitze	50 - 250 °C	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
	Sanftgaren	70 - 120 °C	Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	Gärstufe **	2 Stufen	Zum Gehen lassen von Hefeteigen, Sauerteigen und Reifen von Joghurt. Der Teig geht schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus.
	Auftaustufe	30 - 60 °C	Zum schonenden Auftauen von gefrorenen Speisen.

	Geschirr vorwärmen	30 - 70 °C	Zum Wärmen von Geschirr.
	Warmhalten *	60 - 100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Speisen.
eco	Ober-/Unterhitze Eco	50 - 275 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen. Die Hitze kommt von oben und unten. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 150-250 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
eco	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 125-200 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
	Regenerieren **	80 - 180 °C	Zum schonenden Wiedererwärmen von Speisen oder zum Aufbacken von Gebäck.

* Dampfunterstützung bei dieser Heizart möglich (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

** Dampfheizart (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

Garraumfunktionen

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Beim Schließen der Tür läuft er weiter.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Bleibt die Tür länger als ca. 15 Minuten geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet. ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

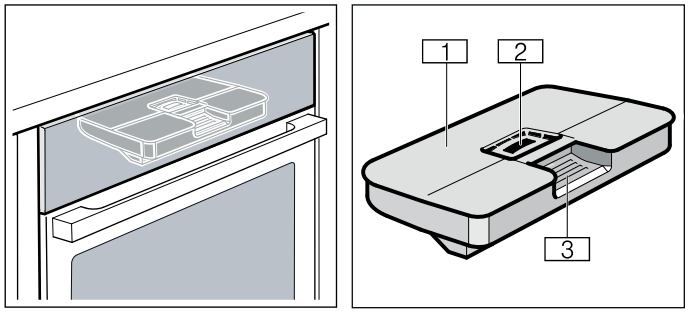
Achtung!
Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

Wassertank

Das Gerät ist mit einem Wassertank ausgestattet. Der Wassertank befindet sich hinter der Blende. Für Betriebe mit Dampf füllen Sie den Wassertank mit Wasser. ⟶ *"Dampf" auf Seite 16*



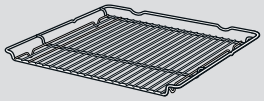
1 Tankdeckel
2 Öffnung zum Füllen
3 Griff zum Entnehmen und Einschieben des Wassertanks

Zubehör

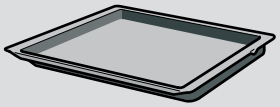
Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Mitgeliefertes Zubehör

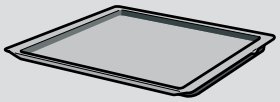
Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



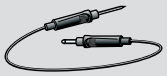
Rost
Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen.
Für Braten und Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



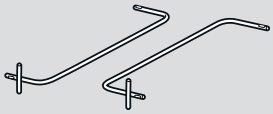
Universalpfanne
Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.
Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.



Backblech
Für Blechkuchen und Kleingebäck.



Bratenthermometer
Ermöglicht punktgenaues Braten.
Die Anwendung finden Sie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
→ *"Bratenthermometer" auf Seite 24*



Zubehörträger
Bei der Selbstreinigung können Sie damit z. B. die Universalpfanne mitreinigen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

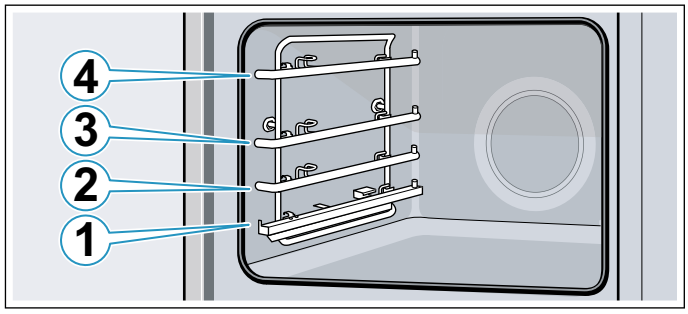
Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Sobald es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung.

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 4 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

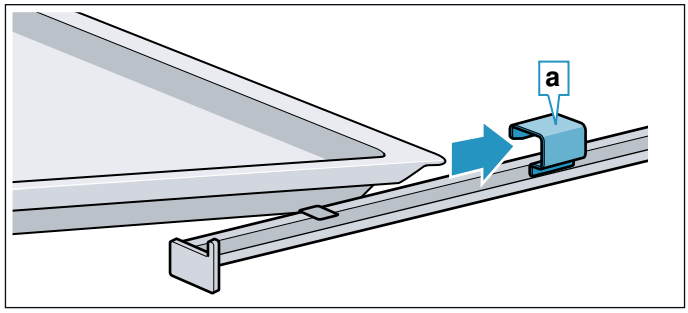
Am Garraum ist die oberste Einschubhöhe bei manchen Geräten mit einem Grillsymbol gekennzeichnet.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Gerätes heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

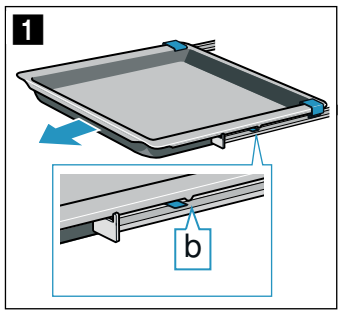


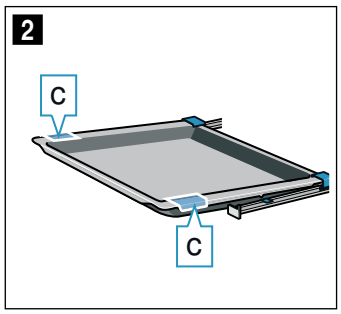
Achten Sie darauf, dass das Zubehör unter der Lasche **a** auf der Auszugsschiene sitzt.

Beispiel im Bild: Universalpfanne



Das Zubehör auf dem Teleskopauszug lässt sich bis zum Rastpunkt **b** herausziehen (Bild **1**). Das Zubehör auf beiden Seiten im Bereich **c** greifen und entnehmen (Bild **2**).





Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

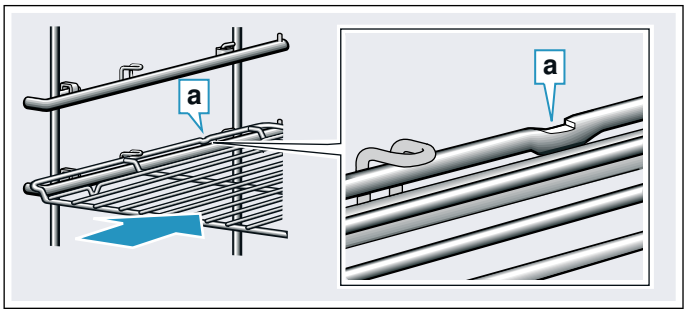
Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör darf nur bis zur Hälfte herausgezogen werden. Wenn die Rastfunktion erreicht ist, spürt man einen deutlichen Widerstand. Wenn das Zubehör weiter herausgezogen wird, greift die Rastfunktion nicht mehr und das Zubehör kann kippen. Mit einer Hand festhalten. Geschirr und Gargut immer mittig positionieren.

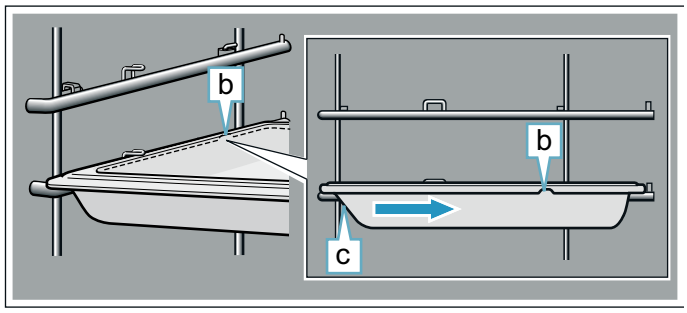
⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** nach unten zeigt.



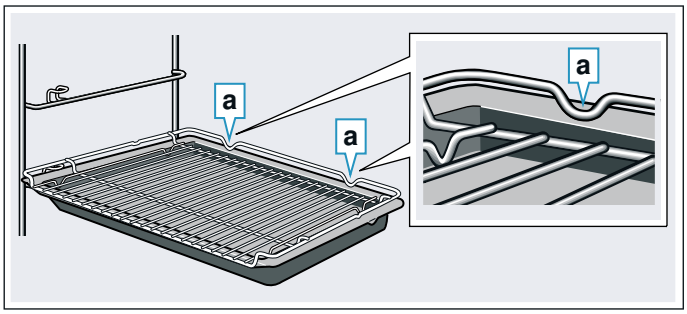
Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Kerbe **b** hinten ist. Die Abschrägung des Zubehörs **c** muss vorne zur Gerätetür zeigen.



Zubehör kombinieren

Sie können den Rost gleichzeitig mit der Universalpfanne einschieben, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

Achten Sie beim Auflegen des Rostes darauf, dass beide Abstandshalter **a** auf dem hinteren Rand stehen. Beim Einschieben der Universalpfanne ist der Rost über dem oberen Führungsstab der Einschubhöhe.



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.
→ *"Kundendienst" auf Seite 40*

Zubehör
Back- und Bratrost
Backblech, pyrolysefähig
Universalpfanne, pyrolysefähig
Auflaufpfanne, pyrolysefähig
Dampfset für Backofen
Profi-Pfanne, pyrolysefähig
Deckel für Profi-Pfanne
Pizzablech
Grillblech, pyrolysefähig
Brotbackstein, pyrolysefähig
Glasbräter, 5,1 Liter
Glaspfanne
ComfortFlex Auszug (1 Ebene) + Rahmen*
ComfortFlex Auszug (1 Ebene)*
3-fach Überauszug*
* Zubehör passt nicht in jedes Gerät, bei Bestellung E-Nr. angeben

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie die erste Inbetriebnahme durchführen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers.

Damit das Gerät Sie zuverlässig an die anstehende Entkalkung erinnern kann, müssen Sie Ihren Wasserhärtebereich richtig einstellen.

Achtung!

- Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.
  Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.
  Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.
- Funktionsstörungen bei Verwendung von gefiltertem oder entmineralisiertem Wasser möglich.
  Das Gerät fordert eventuell trotz gefülltem Wassertanks zum Nachfüllen auf oder der Betrieb mit Dampf wird nach etwa 2 Minuten abgebrochen.
  Mischen Sie gegebenenfalls gefiltertes oder entmineralisiertes Wasser mit abgefülltem Mineralwasser ohne Kohlensäure im Verhältnis 1 zu 1.

Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich “enthärtet“ einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich “4 sehr hart“ ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Wasserhärtebereich	Einstellung
0	0 enthärtet
1 (bis 1,3 mmol/l)	1 weich
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 mittel
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hart
4 (über 3,8 mmol/l)	4 sehr hart

Erste Inbetriebnahme

Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheint im Display die erste Einstellung “Sprache”.

Sprache einstellen

1. Auf die untere Zeile tippen.
2. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Sprache auszuwählen.
3. Auf die obere Zeile tippen.

Uhrzeit einstellen

1. Auf “Uhrzeit” tippen.
2. Auf die untere Zeile tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um die aktuelle Stunde auszuwählen.
4. Auf “Minuten” tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um die aktuelle Minute auszuwählen.
6. Auf Symbol ☑ tippen, um die Einstellung zu übernehmen.

Datum einstellen

1. Auf “Datum” tippen.
2. Auf die untere Zeile tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um den aktuellen Tag auszuwählen.
4. Auf “Monat” tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um den aktuellen Monat auszuwählen.
6. Auf “Jahr” tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um das aktuelle Jahr auszuwählen.
8. Auf Symbol ☑ tippen, um die Einstellung zu übernehmen.

Wasserhärte einstellen

1. Auf “Wasserhärte” tippen.
2. Auf die untere Zeile tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um die passende Wasserhärte auszuwählen.
4. Auf Symbol ☑ tippen, um die erste Inbetriebnahme abzuschließen.
   Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Hinweise

- Sie können diese Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.
  ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*
- Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme.

Home Connect einstellen

1. Auf “Home Connect” tippen.
2. Auf “Weiter” tippen.
   Hinweis: Weitere Anweisungen unter Kapitel
   ⟶ *"Home Connect" auf Seite 27*

Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren geschlossenen Garraum auf.

1. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum.
3. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
4. Schalten Sie das Gerät mit der Touch-Taste ⏻ ein.
5. Füllen Sie den Wassertank. ⟶ *"Wassertank füllen" auf Seite 18*

6. Stellen Sie die angegebene Heizart, Temperatur und Dampfunterstützung ein und starten Sie den Gerätebetrieb. ⟶ *"VarioSteam - Garen mit Dampfunterstützung" auf Seite 16*

Einstellungen	
Heizart	CircoTherm Heißluft mit Dampfunterstützung (Intensität stark)
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

7. Lüften Sie die Küche, solange das Gerät heizt.
8. Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer mit der Touch-Taste ⏻ aus.
9. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.
10. Reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.
11. Leeren Sie den Wassertank und trocknen Sie den Garraum. ⟶ *"Nach jedem Dampfbetrieb" auf Seite 19*

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

Um das Gerät ein- oder auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste ⏻.

Im Display sehen Sie nach dem Ausschalten des Gerätes, ob die Restwärme im Garraum hoch oder niederig ist.

Display	Temperatur
Restwärme hoch	über 120°C
Restwärme niedrig	zwischen 60°C und 120°C

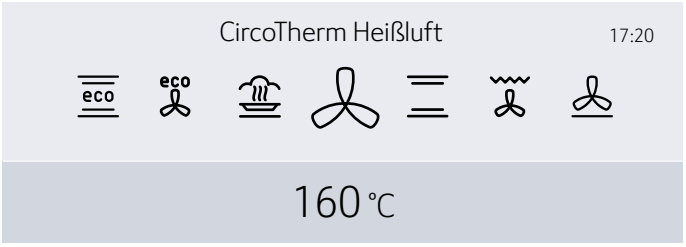
Hinweise

- Bestimmte Anzeigen und Hinweise im Display, z. B. zur Restwärme im Garraum, bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.
- Nach einem Gerätebetrieb läuft das Kühlgebläse zunächst hörbar weiter, bis der Garraum weitestgehend abgekühlt ist.
- Wenn Sie Ihr Gerät nicht brauchen, schalten Sie es aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

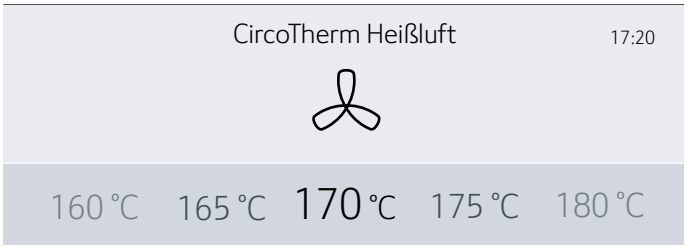
Gerätebetrieb einstellen und starten

Beispiel: CircoTherm Heißluft mit 170°C

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen, um das Gerät einzuschalten.
   Sie gelangen direkt in das Menü Heizarten.



2. Nach links oder rechts streichen, um die Heizart auszuwählen.
3. Auf die untere Zeile tippen.
4. Nach links oder rechts streichen, um die Temperatur auszuwählen.



5. Auf Touch-Taste ⏯ tippen, um den Gerätebetrieb zu starten.
   Der Aufheizbalken und die Laufzeit erscheinen im Display.

Hinweis: Möchten Sie nach dem Einschalten direkt in das Hauptmenü ⌂ gelangen, können Sie im Kapitel Grundeinstellungen unter “Betrieb nach Einschalten” das Hauptmenü auswählen.

Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlags-Temperatur oder Stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Aufheizbalken

Sobald eine Heizart gestartet ist, erscheint der Aufheizbalken im Display. Der Aufheizbalken zeigt den Temperaturanstieg im Garraum.

Laufzeit

Wenn eine Heizart gestartet ist, wird die Laufzeit angezeigt. Die Laufzeit zählt während des Betriebes hoch. So können Sie kontrollieren, wie lange der Betrieb schon läuft.

Aktuelle Temperatur anzeigen

Um die aktuelle Temperatur im Display anzuzeigen, tippen Sie auf die Touch-Taste ℹ.

Die aktuelle Temperatur wird kurz und nur während des Aufheizens eingeblendet.

Weitere Informationen

Leuchtet die Touch-Taste ℹ, können Sie sich Informationen anzeigen lassen. Tippen Sie dazu auf die

Touch-Taste ℹ. Die Information wird für einige Sekunden angezeigt.

Gerätebetrieb ändern oder abbrechen

Gerätebetrieb ändern

1. Mit Touch-Taste ▷|| Betrieb anhalten.
2. In die Zeile der Einstellung tippen, die geändert werden soll.
3. Nach rechts oder links streichen, um die Einstellung zu ändern.
4. Mit Touch-Taste ▷|| den geänderten Betrieb starten.

Hinweise

- Während einer Unterbrechung des Betriebes kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- Nach einer Temperaturänderung zählt die angehaltene Laufzeit weiter. Nach einem Heizartenwechsel beginnt die Laufzeit wieder bei null.

Gerätebetrieb abbrechen

Drücken Sie die Touch-Taste ▷|| solange, bis der Gerätebetrieb abgebrochen ist.

Hinweis: Betriebsarten wie die Reinigungsfunktion können nicht abgebrochen werden.

Gerät schnell aufheizen

Mit den beiden Funktionen Schnellaufheizung und PowerBoost können Sie die Aufheizdauer verkürzen. Ob das Gerät mit Schnellaufheizung oder PowerBoost aufgeheizt wird, hängt von der eingestellten Heizart ab. Bei PowerBoost können Sie Ihre Speise im Gegensatz zur Schnellaufheizung bereits vor dem Aufheizen in den kalten Garraum stellen. Garen Sie mit PowerBoost nur auf einer Ebene.

Funktion	Heizart	Speise in den Garraum stellen
Schnellaufheizung	Ober-/Unterhitze	nach dem Aufheizen
PowerBoost*	CircoTherm Heißluft	vor dem Aufheizen
	Brotbackstufe	
* nicht auf mehreren Ebenen garen		

Hinweise

- Leuchtet die Touch-Taste, kann die Schnellaufheizung oder PowerBoost aktiviert werden.
- Um die Schnellaufheizung oder den PowerBoost vorzeitig zu deaktivieren, tippen Sie auf Touch-Taste.

Schnellaufheizung aktivieren

1. Ober-/Unterhitze und Temperatur einstellen.
   Hinweis: Stellen Sie eine Temperatur über 100 °C ein, damit das Gerät schnell vorheizen kann.
2. Auf Touch-Taste ▷|| tippen, um den Gerätebetrieb zu starten.
3. Auf Touch-Taste tippen, um die Schnellaufheizung zu aktivieren.
   Im Display erscheint das Symbol.
4. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Schnellaufheizung automatisch aus. Im Display erlischt das Symbol. Stellen Sie die Speise in den Garraum.

PowerBoost aktivieren

1. CircoTherm Heißluft oder Brotbackstufe und Temperatur einstellen.
   Hinweis: Stellen Sie eine Temperatur über 100 °C ein, damit das Gerät schnell vorheizen kann.
2. Speise auf einer Ebene in den Garraum stellen.
3. Auf Touch-Taste ▷|| tippen, um den Gerätebetrieb zu starten.
4. Auf Touch-Taste tippen, um den PowerBoost zu aktivieren.
   Im Display erscheint das Symbol.
   Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich der PowerBoost automatisch aus. Im Display erlischt das Symbol.

Dampf

Bei einigen Heizarten können Sie Speisen mit der Dampfunterstützung zubereiten. Außerdem stehen Ihnen die Heizarten Gärstufe und Regenerieren zur Verfügung.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

Geräusche

Pumpe

Während des Betriebes und nach dem Ausschalten hören Sie ein brummendes Geräusch. Das Geräusch entsteht durch die Funktionsprüfung der Pumpe. Das ist ein normales Betriebsgeräusch.

Blende

Während des Öffnens der Blende hören Sie ein brummendes oder klickendes Geräusch. Die Geräusche entstehen durch das Herausschieben der Blende. Das sind normale Betriebsgeräusche.

VarioSteam - Garen mit Dampfunterstützung

Beim Garen mit Dampfunterstützung wird während des Gerätebetriebes in unterschiedlichen Abständen und Intensitäten Dampf in den Garraum gegeben. Hierdurch erreichen Sie ein besseres Garergebnis.

Ihr Gargut

- erhält eine knusprige Kruste
- erhält eine glänzende Oberfläche
- wird innen saftig und zart
- reduziert sein Volumen nur minimal

Die gewünschte Kombination aus Heizart und Dampfintensität stellen Sie selbst ein. Nutzen Sie zur Auswahl einer geeigneten Heizart und Dampfintensität die Angaben in den Tabellen. Oder wählen Sie ein Programm aus den Dampfprogrammen. ⟶ *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 40*⟶ *"Programme" auf Seite 23*

Dampfintensität

Für die Dampfzugabe stehen Ihnen verschiedene Intensitäten zur Verfügung:
- gering
- mittel
- stark

Geeignete Heizarten

Bei diesen Heizarten können Sie Dampf zuschalten:
- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Thermogrillen
- Brotbackstufe
- Warmhalten

Starten

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
2. Wassertank füllen.
3. Heizart und Temperatur einstellen.
4. Auf Touch-Taste tippen, um die Dampfunterstützung zuzuschalten.
5. Im Display nach links oder rechts streichen, um die Dampfintensität auszuwählen.
6. Auf Symbol ☑ tippen, um die Einstellung zu übernehmen.
7. Auf Touch-Taste ⏯ tippen.
   Das Gerät startet den Betrieb.

Hinweis: Wenn der Wassertank während eines Betriebes mit Dampfunterstützung leer läuft, erscheint im Display die Aufforderung den Wassertank zu füllen.

Dampfzugabe abbrechen

1. Um die Dampfzugabe vorzeitig abzubrechen, tippen Sie auf die Touch-Taste .
2. In der unteren Zeile auf die eingestellte Dampfzugabe tippen.
3. Im Display nach links oder rechts streichen, um "Aus" auszuwählen.
4. Auf Symbol ☑ tippen, um die Einstellung zu übernehmen.

Hinweis: Der Betrieb läuft ohne Dampfzugabe weiter.

Gerätebetrieb abbrechen

Drücken Sie die Touch-Taste ⏯ solange, bis der Gerätebetrieb abgebrochen ist.

Beenden

Um das Gerät auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste ⏻.

Gärstufe

Mit der Heizart "Gärstufe" geht Hefeteig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus.

Für die Gärstufe stehen Ihnen zwei Stufen zur Verfügung. Nutzen Sie zur Auswahl der passenden Stufe die Angaben in den Tabellen. ⟶ *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 40*

Hinweis: Wenn der Wassertank während des Betriebes der Gärstufe leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank.

Starten

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
2. Wassertank füllen.
   Hinweis: Gärstufe nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) einschalten.
3. Nach links oder rechts streichen, um "Gärstufe" auszuwählen.
4. In der unteren Zeile auf die "1" tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Stufe auszuwählen.
6. Auf Symbol ☑ tippen, um die Einstellung zu übernehmen.
7. In der unteren Zeile auf "|→|" tippen.
8. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Dauer auszuwählen.
9. Auf Symbol ☑ tippen, um die Einstellung zu übernehmen.
10. Auf Touch-Taste ⏯ tippen.
    Das Gerät startet den Betrieb.

Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste ◷.

Abbrechen

Drücken Sie die Touch-Taste ⏯ solange, bis der Gerätebetrieb abgebrochen ist.

Beenden

Um das Gerät auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste ⏻.

Regenerieren

Mit der Heizart "Regenerieren" können Sie bereits gegarte Speisen schonend wiedererwärmen oder Backwaren vom Vortag aufbacken. Die Zuschaltung des Dampfes erfolgt automatisch.

Hinweis: Wenn der Wassertank während des Betriebes von Regenerieren leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank.

Starten

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
2. Wassertank füllen.
3. Nach links oder rechts streichen, um "Regenerieren" auszuwählen.
4. In der unteren Zeile auf die Temperatur tippen.

5. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.
6. Auf Symbol ☑ tippen, um die Einstellung zu übernehmen.
7. In der unteren Zeile auf "|→|" tippen.
8. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Dauer auszuwählen.
9. Auf Symbol ☑ tippen, um die Einstellung zu übernehmen.
10. Auf Touch-Taste ▷|| tippen.
    Das Gerät startet den Betrieb.

Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste ◷.

Abbrechen

Drücken Sie die Touch-Taste ▷|| solange, bis der Gerätebetrieb abgebrochen ist.

Beenden

Um das Gerät auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste ⏻.

Wassertank füllen

Der Wassertank befindet sich hinter der Blende. Bevor Sie einen Betrieb mit Dampf starten, öffnen Sie die Blende und füllen Wasser in den Wassertank.

Vergewissern Sie sich, dass Sie den Wasserhärtebereich korrekt eingestellt haben.
⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

⚠ Warnung – Verletzungs- und Brandgefahr!
Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank. Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z.B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank. Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen. Warten Sie nach einem vorherigen Gerätebetrieb ab, bis der Wassertank abgekühlt ist. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Tankschacht.

Achtung!
Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.
Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

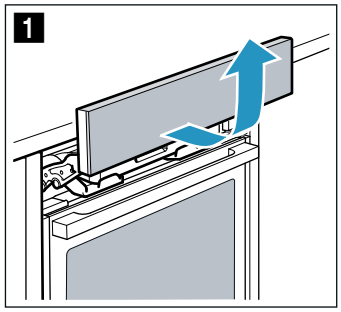
Achtung!
Funktionsstörungen bei Verwendung von gefiltertem oder entmineralisiertem Wasser möglich.

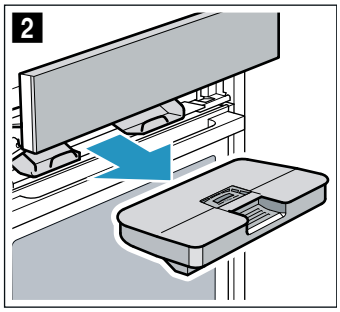
Das Gerät fordert eventuell trotz gefülltem Wassertanks zum Nachfüllen auf oder der Betrieb mit Dampf wird nach etwa 2 Minuten abgebrochen.
Mischen Sie gegebenenfalls gefiltertes oder entmineralisiertes Wasser mit abgefülltem Mineralwasser ohne Kohlensäure im Verhältnis 1 zu 1.

Hinweise

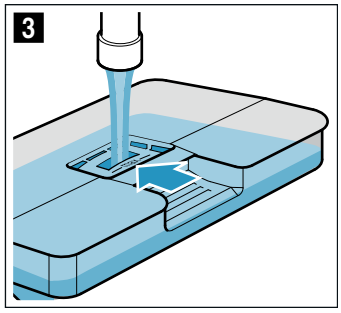
- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthärtet" einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "4 sehr hart" ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

1. Auf Touch-Taste ⊓ tippen.
   Die Blende wird automatisch nach vorne geschoben.
2. Blende mit beiden Händen nach vorne ziehen und anschließend nach oben schieben, bis sie einrastet (Bild 1).
3. Wassertank anheben und aus dem Tankschacht entnehmen (Bild 2).

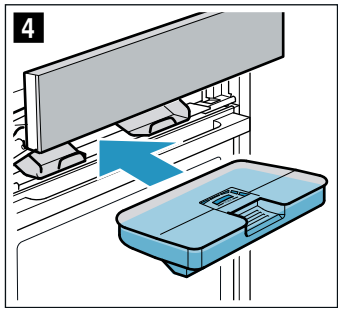


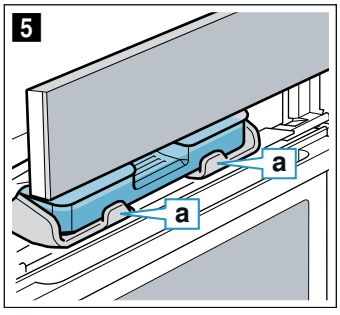


4. Deckel entlang der Dichtung andrücken, damit kein Wasser aus dem Wassertank herauslaufen kann.
5. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen (Bild 3).



6. Gefüllten Wassertank einsetzen (Bild 4). Achten Sie darauf, dass der Wassertank hinter beiden Halterungen **a** einrastet (Bild 5).





7. Blende langsam nach unten schieben, dann nach hinten drücken, bis sie vollständig geschlossen ist. Der Wassertank ist gefüllt. Sie können Betriebe mit Dampf starten.

Wassertank nachfüllen

Hinweise
- Betriebe mit Dampfunterstützung laufen ohne Dampfzugabe weiter.
- Wenn der Wassertank während des Betriebes von Gärstufe oder Regenerieren leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank.

1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen und nachfüllen.
3. Gefüllten Wassertank einsetzen und Blende schließen.

Nach jedem Dampfbetrieb

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Achtung!
Emailschäden: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.

Nach jedem Betrieb mit Dampf wird das Restwasser zurück in den Wassertank gepumpt. Leeren und trocknen Sie anschließend den Wassertank. Im Garraum bleibt Feuchtigkeit zurück. Um den Garraum zu trocknen, können Sie entweder die Betriebsart “Trocknen” nutzen, oder den Garraum per Hand trocknen.

Hinweise
- Nach dem Ausschalten des Gerätes leuchtet die Touch-Taste etwas länger, um Sie daran zu erinnern den Wassertank zu leeren.
- Kalkflecken mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Wassertank leeren

Achtung!
- Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.
- Reinigen Sie den Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine. Der Wassertank wird beschädigt.

1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen.
3. Deckel des Wassertanks vorsichtig abnehmen.
4. Wassertank leeren, mit Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Dichtung am Deckel trocken reiben.
7. Mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
8. Deckel auf den Wassertank setzen und andrücken.
9. Wassertank einsetzen und Blende schließen.

Trocknen starten

Beim Trocknen wird der Garraum erwärmt, so dass Feuchtigkeit im Garraum verdampft. Anschließend öffnen Sie die Gerätetür, damit der Wasserdampf aus dem Garraum entweicht.

Achtung!
Emailschäden: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen und Feuchtigkeit vom Garraumboden mit einem Schwamm aufwischen.
3. Bei Bedarf auf Touch-Taste ⏻ tippen, um das Gerät einzuschalten.
4. Auf Feld ⌂ tippen, um die Betriebsarten anzuzeigen.
5. Im Touch-Display nach links oder rechts streichen, um ”Trocknen” auszuwählen.
6. Auf die untere Zeile tippen.
   Die Dauer wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
7. Auf die untere Zeile tippen.
8. Auf Feld ⏯ tippen.
   Trocknen wird gestartet und nach 10 Minuten automatisch beendet.
9. Gerätetür öffnen und für 1 bis 2 Minuten geöffnet lassen, damit die Feuchtigkeit aus dem Garraum entweichen kann.

Garraum per Hand trocknen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz im Garraum entfernen.
3. Garraum mit einem Schwamm trocknen.
4. Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

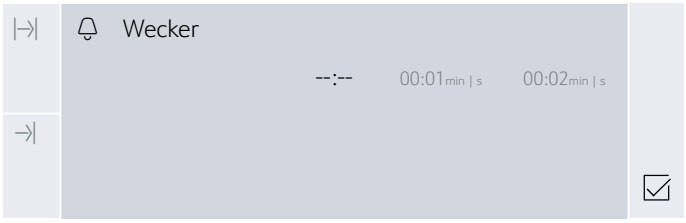
Zeitfunktion		Verwendung
🔔	Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus.
|→|	Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.
→|	Fertig um	Das Gerät schaltet automatisch ein und nach Ablauf einer eingestellten Dauer und Endezeit automatisch aus.

Hinweis: Wenn Sie eine Zeitfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen. Beispiel: Eine Dauer bis zu 1 Stunde können Sie minutengenau einstellen, über eine Stunde können Sie 5 Minuten genau einstellen.

Zeitfunktionen ein- und ausblenden

Um die Zeitfunktionen ein- oder auszublenden, tippen Sie auf die Touch-Taste ◷.

Hinweis: Nach einer bestimmten Zeit werden die eingeblendeten Zeitfunktionen automatisch ausgeblendet. Hatten Sie bereits eine Dauer eingestellt, wird diese übernommen.



Wecker stellen

Der Wecker kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden.

1. Auf Touch-Taste ◷ tippen.
   Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
2. Nach links oder rechts streichen, um die Dauer auszuwählen.
   Hinweis: Bei eingeschaltetem Gerät zuerst auf "🔔 Wecker" tippen und anschließend nach links oder rechts streichen, um die Dauer auszuwählen.
3. Auf Touch-Taste ◷ tippen.
   Das Symbol 🔔 erscheint im Display.

Hinweis: Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste ◷.

Dauer einstellen

Nach Ablauf einer eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus. Die Funktion kann nur in Kombination mit einer Heizart verwendet werden.

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
2. Heizart und Temperatur einstellen.
3. Auf Touch-Taste ◷ tippen.
   Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
4. Nach links oder rechts streichen, um die Dauer auszuwählen.
5. Auf Touch-Taste ▷|| tippen, um die eingestellte Dauer zu starten.

Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste ◷.

Zeitversetzter Betrieb - "Fertig um"

Das Gerät schaltet automatisch ein und zur vorgewählten Endezeit aus. Dazu stellen Sie die Dauer ein und legen das Ende des Betriebes fest.

Der zeitversetzte Betrieb kann nur in Kombination mit einer Heizart verwendet werden.

Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
- Nicht jede Heizart kann im zeitversetzten Betrieb gestartet werden.

1. Speisen auf geeignetem Zubehör in den Garraum einschieben und Gerätetür schließen.
2. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
3. Heizart und Temperatur einstellen.
4. Auf Touch-Taste ◷ tippen.
   Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
5. Nach links oder rechts streichen, um die Dauer auszuwählen.
6. Auf "→| Fertig um" tippen.
7. Nach links streichen, um die Endeuhrzeit auszuwählen.
8. Auf Touch-Taste ▷|| tippen.
   Das Gerät wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um den Betrieb zu starten.

Sobald das Ende erreicht ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste ◷.

Einstellungen kontrollieren, ändern oder löschen

1. Auf Feld ◷ tippen.
   Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
2. Auf die Zeitfunktion tippen.
3. Bei Bedarf im Touch-Display nach links oder rechts streichen, um Einstellungen zu ändern. Zum Löschen einer Zeitfunktion "- - : - -" einstellen.
   Die Einstellung wird automatisch übernommen.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Ihr Gerät verfügt über zwei verschiedene Sperrungen.

Sperrung	Aktivieren / Deaktivieren
Automatische Kindersicherung	Über das Menü MyProfile → *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*
Einmalige Kindersicherung	Über die Touch-Taste ◷

Hinweis: Sobald Sie eine Kindersicherung aktivieren, wird das Bedienfeld gesperrt. Ausgenommen sind die Touch-Tasten ◷ und ⏻. Sie können die Kindersicherung jederzeit deaktivieren.

Automatische Kindersicherung

Das Bedienfeld wird gesperrt, damit das Gerät nicht eingeschaltet werden kann. Um es einzuschalten, muss die automatische Kindersicherung unterbrochen werden. Nach dem Gerätebetrieb wird das Bedienfeld automatisch gesperrt.

Aktivieren

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
2. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um “MyProfile” auszuwählen.
4. Auf die untere Zeile tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um die “Automatische Kindersicherung” auszuwählen.
6. Auf die untere Zeile tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um “Aktiviert” auszuwählen.
8. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
9. Auf “Speichern” tippen.
   Die Einstellungen werden gespeichert. Die Automatische Kindersicherung ist aktiv. Nach dem Ausschalten erscheint das Symbol ⊸ im Display.

Unterbrechen

1. Touch-Taste ◷ gedrückt halten, bis “Kindersicherung deaktiviert” im Display erscheint.
2. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
3. Gewünschten Gerätebetrieb einschalten.

Deaktivieren

1. Touch-Taste ◷ gedrückt halten, bis “Kindersicherung deaktiviert” im Display erscheint.
2. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
3. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
4. Nach links oder rechts streichen, um “MyProfile” auszuwählen.
5. Auf die untere Zeile tippen.
6. Auf die obere Zeile tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um die “Automatische Kindersicherung” auszuwählen.
8. Auf die untere Zeile tippen.
9. Nach links oder rechts streichen, um “Deaktiviert” auszuwählen.
10. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
11. Auf “Speichern” tippen.
    Die “Automatische Kindersicherung” ist deaktiviert.
12. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.

Einmalige Kindersicherung

Das Bedienfeld wird gesperrt, damit das Gerät nicht eingeschaltet werden kann. Um es einzuschalten, muss die einmalige Kindersicherung deaktiviert werden. Nach dem Ausschalten wird das Bedienfeld nicht mehr gesperrt.

Aktivieren und Deaktivieren

1. Touch-Taste ◷ gedrückt halten, bis “Kindersicherung aktiviert” im Display erscheint.
   Die Kindersicherung ist aktiviert.
2. Touch-Taste ◷ gedrückt halten, bis “Kindersicherung deaktiviert” im Display erscheint.
   Die Kindersicherung ist deaktiviert.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf in MyProfile ändern.

MyProfile ändern

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
2. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um “MyProfile” auszuwählen.
4. Auf die untere Zeile tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Einstellung auszuwählen.
6. Auf die untere Zeile tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Einstellung auszuwählen.
8. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
9. Auf “Speichern” tippen.

Liste der Grundeinstellungen

Einstellung	Auswahl
Sprache	Sprache wählen
Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Datum	Aktuelles Datum einstellen
Wasserhärte	0 (enthärtet)
	1 (weich)
	2 (mittel)
	3 (hart)
	4 (sehr hart)
Favoriten	Heizarten festlegen, die im Menü Heizarten angezeigt werden sollen

Signalton	Kurze Dauer
	Mittlere Dauer
	Lange Dauer
Lautstärke	In 5 Stufen einstellbar
Tastenton	Ausgeschaltet (Ausnahme: Tastenton bei Touch-Taste ⏻ bleibt)
	Eingeschaltet
Display Helligkeit	In 5 Stufen einstellbar
Uhranzeige	Aus
	Digital
	Analog
Beleuchtung	Im Betrieb an
	Im Betrieb aus
Kindersicherung*	Nur Tastensperre
	Türverriegelung und Tastensperre
Automatische Kindersicherung	Deaktiviert
	Aktiviert
Betrieb nach Einschalten	Hauptmenü
	Heizarten
	Back- und Bratassistent
	Dampfprogramme
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet
	Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 5:59 Uhr)
Markenlogo	Anzeigen
	Nicht anzeigen
Gebläse Nachlaufzeit	Empfohlen
	Minimal
Auszugssystem*	Nicht nachgerüstet (Gestell oder 1-fach-Auszug)
	Nachgerüstet (2-fach-Auszug oder 3-fach-Auszug)
Home Connect	WiFi ein- oder ausschalten ⟶ *"Home Connect" auf Seite 27*
	Verbindung über Home Connect einstellen
Werkseinstellungen	Zurücksetzen

*) Diese Grundeinstellung ist je nach Gerätetyp nicht auswählbar

Favoriten festlegen

Sie können festlegen, welche Heizarten im Menü Heizarten angezeigt werden.

Hinweis: Die Heizarten “CircoTherm Heißluft”, “Thermogrillen” und “Grill große Fläche” werden immer im Menü Heizarten angezeigt. Sie können nicht deaktiviert werden.

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
2. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um “MyProfile” auszuwählen.
4. Auf die untere Zeile tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um “Favoriten” auszuwählen.
6. Auf die untere Zeile tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Heizart auszuwählen.
8. Auf “Aktiviert” oder “Deaktiviert” tippen.
9. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
10. Auf “Speichern” tippen.

Back- und Bratassistent

Mit dem Back- und Bratassistent können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Die optimale Einstellung übernimmt das Gerät.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum für die ausgewählte Speise nicht zu heiß sein. Sollte dies der Fall sein, erhalten Sie einen Hinweis im Display. Lassen Sie den Garraum abkühlen und starten Sie nochmal.

Hinweise zu den Einstellungen

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und der Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur.
- Der Back- und Bratassistent hilft Ihnen beim Einstellen von klassischen Kuchen, Brot und Braten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Heizart aus. Es werden eine passende Temperatur und Gardauer vorgeschlagen, die Sie nach Ihren Wünschen verändern können.
- Es werden Ihnen Hinweise z. B. zu Geschirr, Einschubhöhe oder Flüssigkeitszugabe bei Fleisch gegeben. Bei manchen Speisen ist während des Garens z. B. ein Wenden oder Umrühren erforderlich. Dies wird Ihnen kurz nach dem Start im Display angezeigt. Ein Signal erinnert Sie zur richtigen Zeit daran.
- Hinweise zu geeignetem Geschirr und zu Tipps und Tricks für die Zubereitung finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung.

Speisen auswählen

Folgende Speisen können Sie auswählen:

Gerichte
Rührteig Spring-/Kastenform
Biskuit (6 Eier)
Biskuitrolle
Hefeteig Blechkuchen mit trockenem Belag
Hefekranz-/zopf
Kleingebäck Blätterteig
Muffins, 1 Ebene
Weißbrot in Kastenform
Aufbackbrötchen-/baguette, vorgebacken

Gerichte
Pizza tiefgekühlt, mit dünnem Boden, 1 Stück
Pommes frites, tiefgekühlt, 1 Ebene
Kartoffelgratin, aus rohen Kartoffeln
Backofenkartoffeln
Lasagne, frisch
Schweinebraten, durchwachsen, ohne Schwarte
Hackbraten (1 kg)
Rinder-Schmorbraten
Lammkeule ohne Knochen
Hähnchen, ganz
Hähnchenkeulen
Gans, ganz (3-4 kg)

Speisen auswählen und einstellen

Sie werden komplett durch den Einstellvorgang Ihrer ausgewählten Speise geleitet.

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen, um das Gerät einzuschalten.
2. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um “Back- und Bratassistent” auszuwählen.
4. Auf die untere Zeile tippen.
5. Auf die gewünschte Kategorie tippen.
6. Nach links oder rechts streichen, um das gewünschte Gericht auszuwählen.
7. Auf das gewünschte Gericht tippen.
   Im Display erscheinen die Einstellempfehlungen.
   Hinweis: Bei einigen Gerichten können Sie zusätzliche Hinweise z. B. zu Einschubhöhe und Geschirr anzeigen lassen. Streichen Sie dazu nach links, bis alle Hinweise angezeigt wurden.
8. Bei Bedarf können Sie die Einstellempfehlungen anpassen. Tippen Sie dazu auf die untere Zeile “Anpassen”.
   Tippen Sie auf die jeweilige Einstellung und passen sie an.
9. Starten Sie mit Touch-Taste ⏯ den Gerätebetrieb.

Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste ◷.

Bei einigen Einstellempfehlungen bietet Ihnen das Gerät die Möglichkeit ihre Speise nachzugaren.

Sind Sie mit dem Garergebnis zufrieden, dann tippen Sie auf “Beenden”.

Wenn Sie mit dem Garergebnis nicht zufrieden sind, können Sie ihre Speise nachgaren.

Nachgaren

1. Auf “Nachgaren” tippen.
2. Passen Sie bei Bedarf die vorgeschlagene Einstellung an.
3. Auf Touch-Taste ⏯ tippen, um das “Nachgaren” zu starten.

Abbrechen

Drücken Sie die Touch-Taste ⏯ solange, bis der Gerätebetrieb abgebrochen ist.

Gerät ausschalten

Um das Gerät auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste ⏻.

Programme

Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Programm.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum für die ausgewählte Speise nicht zu heiß sein. Sollte dies der Fall sein, erhalten Sie einen Hinweis im Display. Lassen Sie den Garraum abkühlen und starten Sie nochmal.

Hinweise zu den Einstellungen

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und der Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.
- Bei einigen Gerichten werden Sie aufgefordert das Gewicht einzugeben. Hier übernimmt das Gerät die Zeit- und Temperatureinstellungen für Sie.
  Das Einstellen von Gewichten außerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs ist nicht möglich.
- Bei Braten Programmen, bei denen das Gerät für Sie die Temperaturauswahl übernimmt, können Temperaturen bis 300 °C hinterlegt sein. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie ein hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Es werden Ihnen Hinweise z. B. zu Geschirr, Einschubhöhe oder Flüssigkeitszugabe bei Fleisch gegeben. Bei manchen Speisen ist während des Garens z. B. ein Wenden oder Umrühren erforderlich. Dies wird Ihnen kurz nach dem Start im Display angezeigt. Ein Signal erinnert Sie zur richtigen Zeit daran.
- Hinweise zu geeignetem Geschirr und zu Tipps und Tricks für die Zubereitung finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung.

Dampf

Bei einigen Speisen wird automatisch die Dampffunktion aktiviert. Allgemeine Hinweise zur Dampffunktion finden Sie im jeweiligen Kapitel.
→ *"Dampf" auf Seite 16*

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

Bratenthermometer

Bei einigen Speisen können Sie auch das Bratenthermometer verwenden. Sobald Sie das Bratenthermometer ins Gerät gesteckt haben, stehen Ihnen nur noch die Speisen zur Verfügung, die für das Bratenthermometer geeignet sind. Sie können die Garraumtemperatur und die Kerntemperatur ändern.
⟶ *"Bratenthermometer" auf Seite 24*

Gericht auswählen

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie für die aufgeführten Gerichte die passenden Einstellwerte.

Gerichte
Weißbrot, frei geschoben
Weizenbrot, Weizenmischbrot, frei geschoben
Weizenbrot, Weizenmischbrot in Kastenform
Roggenmischbrot mit Hefe in Kastenform
Fladenbrot
Hefezopf, ungefüllt / Hefekranz
Biskuittorte
Schweinebraten mit Kruste
Schweinenackenbraten ohne Knochen
Kasseler ohne Knochen / Rollbraten
Rinderfilet, frisch, medium
Roastbeef, frisch, medium
Roastbeef, frisch, englisch
Hähnchen, ganz, frisch
Hähnchenteile, frisch
Ente, Gans, ungefüllt, frisch
Fisch im Ganzen
Gegarte Beilagen regenerieren

Programm einstellen

Sie werden komplett durch den Einstellvorgang Ihrer ausgewählten Speise geleitet.

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen, um das Gerät einzuschalten.
2. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um “Dampfprogramme” auszuwählen.
4. Auf die untere Zeile tippen.
5. Auf die gewünschte Kategorie tippen.
6. Nach links oder rechts streichen, um das gewünschte Dampfprogramm auszuwählen.
7. Auf das gewünschte Dampfprogramm tippen.
   Im Display erscheinen die Einstellungen.
   Hinweis: Bei einigen Gerichten können Sie zusätzliche Hinweise z. B. zu Einschubhöhe und Geschirr anzeigen lassen. Streichen Sie dazu nach links, bis alle Hinweise angezeigt wurden.
8. Bei Bedarf können Sie bei manchen Gerichten das Gewicht anpassen. Tippen Sie dazu auf die untere Zeile “Anpassen”.
   Tippen Sie auf die jeweilige Einstellung und passen sie an.
9. Auf Touch-Taste ⏯ tippen, um den Gerätebetrieb zu starten.
   Die voraussichtliche Dauer wird angezeigt.
   Hinweis: In den ersten Minuten kann sich die angezeigte Dauer bei einigen Programmen ändern, da die Aufheizzeit z. B. von der Temperatur des Garguts und des Wassers abhängt.

Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste ◷.

Bei einigen Programmen bietet Ihnen das Gerät die Möglichkeit, ihre Speise nachzugaren.

Sind Sie mit dem Garergebnis zufrieden, dann tippen Sie auf “Beenden”.

Wenn Sie mit dem Garergebnis nicht zufrieden sind, können Sie ihre Speise nachgaren.

Nachgaren

1. Auf “Nachgaren” tippen.
2. Passen Sie bei Bedarf die vorgeschlagene Einstellung an.
3. Auf Touch-Taste ⏯ tippen, um das “Nachgaren” zu starten.

Abbrechen

Drücken Sie die Touch-Taste ⏯ solange, bis der Gerätebetrieb abgebrochen ist.

Gerät ausschalten

Um das Gerät auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste ⏻.

Bratenthermometer

Das MultiPoint Bratenthermometer ermöglicht Ihnen punktgenaues Garen. Es misst die Temperatur im Inneren der Lebensmittel. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch aus.

Geeignete Heizarten

	CircoTherm Heißluft
	Ober-/Unterhitze
	Thermogrillen
	Pizzastufe
	Brotbackstufe
eco	Ober-/Unterhitze Eco
eco	CircoTherm Eco
	Regenerieren

Hinweise

- Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Inneren der Lebensmittel zwischen 30 °C und 99 °C.

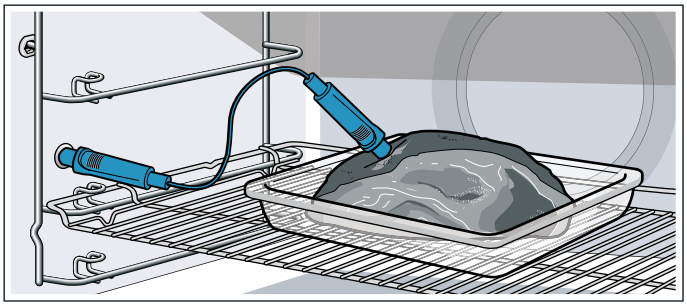
- Verwenden Sie nur das beigelegte Bratenthermometer. Sie können es als Ersatzteil beim Kundendienst nachkaufen.
- Nehmen Sie das Bratenthermometer nach dem Gebrauch immer aus dem Garraum. Bewahren Sie es nie im Garraum auf.

Bratenthermometer ins Gargut stecken

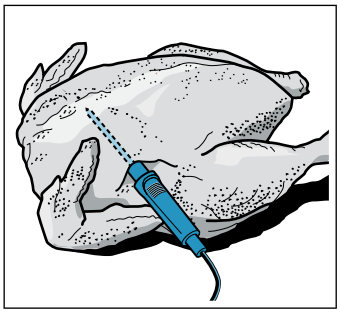
Bevor Sie Ihre Speise in den Garraum geben, stecken Sie das Bratenthermometer ins Gargut.

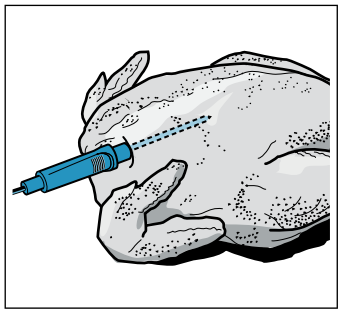
Das Bratenthermometer hat drei Messpunkte. Achten Sie darauf, dass der mittlere Messpunkt im Gargut steckt.

Fleisch: Bei großen Stücken stecken Sie das Bratenthermometer von oben schräg bis zum Anschlag in das Fleisch.
Bei dünneren Stücken seitlich an der dicksten Stelle einstecken.

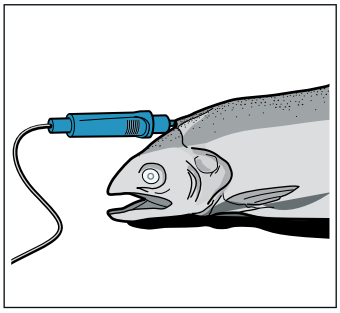


Geflügel: Stecken Sie das Bratenthermometer durch die dickste Stelle der Geflügelbrust bis zum Anschlag ein. Je nach Beschaffenheit des Geflügels stecken Sie das Bratenthermometer quer oder längs ein. Drehen Sie dann das Geflügel und legen Sie es mit der Brustseite nach unten auf den Rost.





Fisch: Stecken Sie das Bratenthermometer hinter dem Kopf in Richtung der Mittelgräten bis zum Anschlag ein. Ganzen Fisch mit Hilfe einer halben Kartoffel in Schwimmposition auf den Rost stellen.



Gargut wenden: Wenn Sie das Gargut wenden möchten, stecken Sie das Bratenthermometer nicht ab.

Überprüfen Sie nach dem Wenden die korrekte Position des Bratenthermometers im Gargut.

Wenn Sie das Bratenthermometer während des Betriebes abstecken, werden alle Einstellungen zurückgesetzt und müssen neu eingestellt werden.

Achtung!
Klemmen Sie das Kabel des Bratenthermometers nicht ein.
Damit das Bratenthermometer nicht durch zu große Hitze beschädigt wird, muss der Abstand zwischen Grillheizkörper und Bratenthermometer einige Zentimeter sein. Das Fleisch kann während des Garens aufgehen.

Gerätebetrieb einstellen und starten

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Garraum und Kerntemperaturfühler werden sehr heiß. Zum Ein- und Ausstecken des Kerntemperaturfühlers Ofenhandschuhe benutzen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Isolation beschädigt werden. Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

Hinweise
- Die eingestellte Garraumtemperatur muss mindestens 10 °C höher sein, als die Kerntemperatur.
- Damit das Bratenthermometer nicht beschädigt wird, kann die Garraumtemperatur nicht höher als 250 °C eingestellt werden.

1. Bratenthermometer in die Buchse links im Garraum stecken.
2. Gerätetür schließen.
   Achtung!
   Achten Sie darauf, dass Sie das Kabel des Bratenthermometers nicht in der Gerätetür einklemmen. Es kann beschädigt werden.
3. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
4. Heizart einstellen.
   Hinweis: Wenn der Bratenthermometer in die Buchse gesteckt ist, werden nur noch die Heizarten angeboten, bei denen der Bratenthermometer verwendet werden kann.
5. In der unteren Zeile links auf die Garraumtemperatur tippen.
6. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Garraumtemperatur auszuwählen.
7. Auf Symbol ☑ tippen, um die Einstellung zu übernehmen.
8. In der unteren Zeile rechts auf die Kerntemperatur tippen.
9. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Kerntemperatur auszuwählen.
10. Auf Touch-Taste ⏵|| tippen.
    Das Gerät startet den Betrieb.

Gerätebetrieb ändern oder abbrechen

Gerätebetrieb ändern

Während des Gerätebetriebs können Sie die Garraum- und Kerntemperatur ändern.

1. Zweimal auf die Garraum- oder Kerntemperatur tippen.
2. Nach links oder rechts streichen, um die Temperatur zu ändern.
3. Auf Symbol ☑ tippen, um die Einstellung zu übernehmen.

Gerätebetrieb beenden

Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb.

1. Auf Touch-Taste ⊗ tippen, um den Signalton zu beenden.
2. Mit Touch-Taste ⏻ Gerät ausschalten.
3. Bratenthermometer mit einem Topflappen aus der Buchse ziehen.

Kerntemperaturen verschiedener Lebensmittel

Verwenden Sie kein tiefgekühltes Gargut. Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. ⟶ *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 40*

Umfangreiche Angaben zu Heizart und Temperatur finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung.

Lebensmittel	Kerntemperatur in °C
Schweinefleisch	
Schweinenacken	85-90
Schweinefilet, rosa	62-70
Schweinerücken, durch	72-80
Rindfleisch	
Rinderfilet oder Roastbeef, englisch	45-52
Rinderfilet oder Roastbeef, rosa	55-62
Rinderfilet oder Roastbeef, durch	65-75
Kalbfleisch	
Kalbsbraten oder Bug, mager	75-80
Kalbsbraten, Schulter	75-80
Kalbshaxe	85-90
Lammfleisch	
Lammkeule, rosa	60-65
Lammkeule, durch	70-80
Lammrücken, rosa	55-60
Sonstiges	
Speisen erhitzen, regenerieren	65-75

Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer bis 74 Stunden einstellen. Die Speisen im Garraum bleiben warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

Sabbatfunktion starten

Bevor Sie die Sabbateinstellung nutzen können, müssen Sie sie in den Grundeinstellungen über die “Favoriten” aktivieren.

Ist die Sabbatfunktion aktiviert, können Sie sie im Menü Heizarten auswählen.

Das Gerät heizt mit der Ober-/Unterhitze. Es lässt sich eine Temperatur zwischen 85 °C und 140 °C einstellen.

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
2. Nach links oder rechts streichen, um die “Sabbatfunktion” auszuwählen.
3. In der unteren Zeile auf die Temperatur tippen.
4. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.
5. Auf Symbol ☑ tippen, um die Einstellung zu übernehmen.
6. In der unteren Zeile auf die Dauer |→| tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um die gewünschte Dauer auszuwählen.
8. Auf Symbol ☑ tippen, um die Einstellung zu übernehmen.
9. Auf Touch-Taste ▷|| tippen.
   Das Gerät startet den Betrieb.

Hinweis: Sobald die Sabbatfunktion gestartet ist, können Sie keine Einstellungen mehr verändern oder den Betrieb mit der Touch-Taste ▷|| unterbrechen.

Ist die Dauer der Sabbatfunktion abgelaufen, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Schalten Sie das Gerät mit der Touch-Taste ⏻ aus.

Sabbatfunktion abbrechen

Um die Sabbatfunktion abzubrechen, tippen Sie auf die Touch-Taste ⏻.

Home Connect

Dieses Gerät ist Wi-Fi-fähig und über ein mobiles Endgerät fernsteuerbar.

Wird das Gerät nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden, funktioniert das Gerät wie ein Backofen ohne Netzwerkanbindung und ist weiterhin über das Display bedienbar.

Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect-Dienste in Ihrem Land. Die Home Connect-Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.home-connect.com.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanweisung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen und dabei nicht zu Hause sind. Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.⟶ *"Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 5*
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

Einrichten

Um Home Connect für Ihr Gerät einzurichten, benötigen Sie:

- Ihr mit dem Stromnetz verbundenes und eingeschaltetes Gerät,
- ein Smartphone oder Tablet mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems,
- und Ihr Gerät in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Die Home Connect App herunterladen.

Laden im App Store | JETZT BEI Google Play

2. Die Home Connect App öffnen und QR-Code scannen.
3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

Fernstart

Um Ihr Gerät über die Home Connect App zu starten und zu bedienen, müssen Sie den Fernstart aktivieren. Wenn der Fernstart deaktiviert ist, können Sie nur die Betriebszustände in der Home Connect App anzeigen und Geräteeinstellungen vornehmen.

Hinweis: BEinige Betriebsarten können Sie nur am Backofen starten.

Der Fernstart wird automatisch deaktiviert:

- wenn Sie die Backofentür 15 Minuten nach Fernstartaktivierung öffnen.
- wenn Sie die Backofentür 15 Minuten nach Betriebsende öffnen.

Wenn Sie am Gerät den Backofenbetrieb starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Damit können Sie Änderungen am mobilen Endgerät vornehmen oder ein neues Programm starten.

Fernstart aktivieren

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen, um das Gerät einzuschalten.
2. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
   Das Hauptmenü wird eingeblendet.
3. Nach links oder rechts streichen, um “Fernstart” zu wählen.
4. Auf “Einschalten” tippen.
   Im Display erscheint .

Home Connect Einstellungen

Sie können jederzeit Home Connect Ihren Bedürfnissen anpassen.

Hinweis: Sie finden die Home Connect Einstellungen in den Grundeinstellungen Ihres Geräts. Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
WiFi	Einschalten / Ausschalten	Sie können das Funkmodul ein- und ausschalten. Ist Wi-Fi aktiviert, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen.Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.
Netzwerk	Mit Netzwerk verbinden / Vom Netzwerk trennen	Netzwerkverbindung nach Bedarf (z. B. bei Urlaub) ein- oder ausschalten. Nach Ausschalten bleiben die Netzwerkinformationen erhalten. Nach Einschalten einige Sekunden warten, bis sich das Gerät wieder mit dem Netzwerk verbunden hat.
Mit App verbinden		Verbindungsvorgang zwischen App und Gerät starten.
Fernbedienung	an / aus	Mit der Home Connect App auf die Funktionen des Geräts zugreifen.Wenn deaktiviert, werden in der App nur die Betriebszustände des Geräts angezeigt.
Geräte Info ⓘ		Das Display zeigt Netzwerk- und Geräteinformationen.

Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

Hinweis: Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Webseite: www.home-connect.com

Hinweis zum Datenschutz

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

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Software- und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Constructa-Neff Vertriebs-GmbH, dass sich das Gerät mit Funkfunktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.neff-international.com auf der Produktseite ihres Gerätes bei den zusätzlichen Dokumenten.

CE

2,4 GHz Band: 100 mW max.
5 GHz Band: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen

Reinigungsmittel

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung!
Oberflächenschäden
Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Kunststoff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Lackierte Flächen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Wenn Entkalkungsmittel auf das Bedienfeld gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
Türscheiben	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.
Türgriff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
Gerät innen	
Emailflächen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. **Achtung!** Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. ⟶ *"Reinigungsfunktion" auf Seite 30* **Hinweis:** Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türabdeckung	Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.
Wassertank	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen, um Spülmittelreste zu entfernen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Dichtung am Deckel trocken reiben. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Bratenthermometer	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.
  Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

⚠ Warnung – Brandgefahr!
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

Reinigungsfunktion

Ihr Gerät verfügt über Selbstreinigung, EasyClean und Entkalken. Mit der Selbstreinigung können Sie den Garraum reinigen. Verwenden Sie die Reinigungshilfe EasyClean zur Zwischenreinigung des Garraums. Mit EasyClean werden Verschmutzungen zunächst eingeweicht. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen. Mit Entkalken entfernen Sie Kalk aus dem Verdampfer.

Selbstreinigung

Reinigen Sie den Garraum mit der Betriebsart “Selbstreinigung”.

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 1 Stunde, 15 Minuten
2	mittel	ca. 1 Stunde, 30 Minuten
3	intensiv	ca. 2 Stunden

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher sollte die Reinigungsstufe sein. Eine Reinigung benötigt ca. 2,5-4,7 Kilowattstunden.

Hinweis: Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Garraumtür automatisch. Sie lässt sich erst wieder öffnen, wenn das Symbol für die Verriegelung in der Statuszeile erlischt. Während der Reinigung leuchtet die Garraumbeleuchtung nicht.

Warnung
Verbrennungsgefahr!
- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Warnung
Gefahr von Gesundheitsschäden!
Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können. Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften. Nicht längere Zeit im Raum aufhalten. Kinder und Haustiere fernhalten. Auch bei zeitversetztem Betrieb mit verschobener Endezeit die Anweisungen beachten.

Vorbereiten

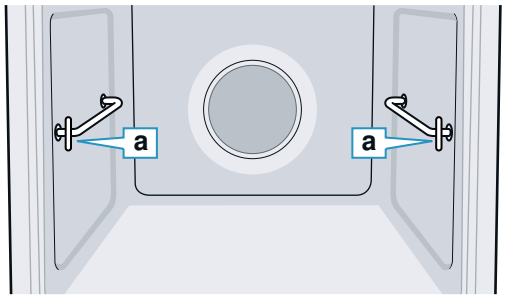
Warnung
Brandgefahr!
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.
- Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür. Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

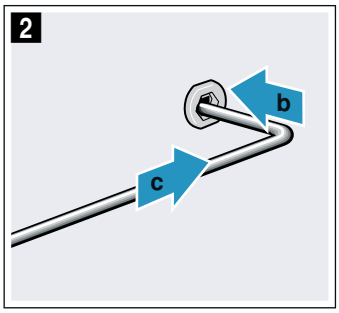
Achtung!
Gestelle und Auszüge verfärben sich während der Reinigung. Vor dem Start der Reinigungsfunktion Gestelle und Auszüge aus dem Garraum entfernen.

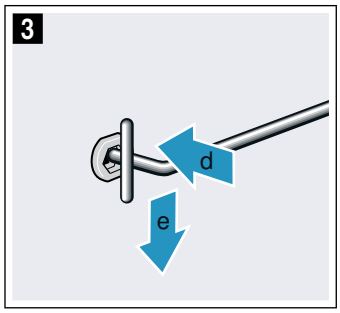
1. Gestelle und Auszüge aus dem Garraum entfernen. ⟶ *"Gestelle" auf Seite 33*
2. Wassertank entfernen. ⟶ *"Dampf" auf Seite 16*
   Achtung!
   Vor dem Start der Reinigungsfunktion Wassertank aus dem Gerät nehmen.
3. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
4. Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung reinigen. Die Dichtung nicht scheuern. ⟶ *"Reinigungsmittel" auf Seite 28*
5. Die Türinnenscheibe mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
6. Zubehörträger zum Mitreinigen von Zubehör einstecken. Achten Sie darauf, dass der senkrechte Stab **a** am Zubehörträger vorne ist (Bild 1).

1

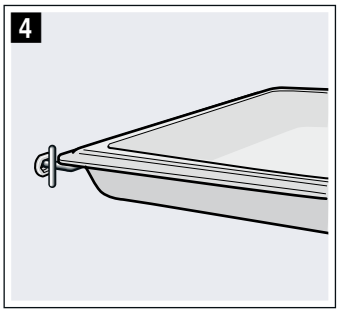


7. Zubehörträger in die hintere Buchse bis zum Anschlag einstecken **b** und nach hinten drücken **c** (Bild 2).
8. Danach in die vordere Buchse bis zum Anschlag einstecken **d** und nach unten drücken **e** (Bild 3).





9. Pro Reinigung immer nur ein emailliertes Zubehör ohne Antihaftbeschichtung z. B. die Universalpfanne auf den Zubehörträger legen (Bild 4).
   Achtung!
   Der Rost verfärbt sich während der Reinigungsfunktion. Rost nicht mitreinigen.



Hinweis: Weiteres Zubehör, das für die Reinigungsfunktion geeignet ist, finden Sie in der Tabelle für Sonderzubehör. ⟶ *"Zubehör" auf Seite 12*

Starten

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
2. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
3. Nach links oder rechts streichen, um “Pyrolytische Selbstreinigung ⁘” auszuwählen.
4. Auf die untere Zeile tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um die Reinigungsstufe auszuwählen.
   Hinweis: Die Reinigungsstufe kann nach dem Start nicht mehr verändert werden.
6. Auf die untere Zeile tippen.
7. Auf Touch-Taste ⏯ tippen.
   Das Gerät startet die Selbstreinigung.

Lüften Sie die Küche, wenn die Reinigungsfunktion läuft.

Während der Selbstreinigung wird die Gerätetür automatisch verriegelt. Das Symbol 🔒 erscheint im Display.

Hinweis: Wenn Sie die Selbstreinigung später starten möchten, stellen Sie die Endeuhrzeit ein.

Abbrechen

Zum Abbrechen tippen Sie auf die Touch-Taste ⏻. Die Gerätetür lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol 🔒 erlischt.

Beenden

Sobald die Selbstreinigung abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Die Gerätetür lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol 🔒 erlischt.

Nach der Reinigungsfunktion

1. Garraum abkühlen lassen.
2. Zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Evtl. mitgereinigtes Zubehör entnehmen und mit einem feuchten Tuch abwischen.
4. Zubehörträger vorne anheben und entnehmen.
   ⟶ *"Gestelle" auf Seite 33*
5. Gestelle oder Auszüge wieder einhängen.
   ⟶ *"Gestelle" auf Seite 33*

EasyClean

Die Reinigungshilfe EasyClean erleichtert Ihnen die Reinigung des Garraums. Durch Verdampfen von Spüllauge werden Verschmutzungen zunächst eingeweicht. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!
Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Starten

Hinweise

- Die Reinigungshilfe “EasyClean 💧” kann nur gestartet werden, wenn der Garraum kalt (Raumtemperatur) und die Gerätetür geschlossen ist.
- Während des Betriebes die Gerätetür nicht öffnen. Die Reinigungshilfe “EasyClean 💧” wird sonst abgebrochen.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 Liter Wasser (kein destilliertes Wasser) mit einen Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.
3. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
4. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
5. Nach links oder rechts streichen, um “EasyClean 💧” auszuwählen.
6. Auf die untere Zeile tippen.
7. Auf Touch-Taste ⏯ tippen.
   Das Gerät startet EasyClean. Im Display erscheint die Restdauer.

Beenden

Sobald die Reinigungshilfe abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb.

Sobald Sie die Gerätetür öffnen, wird die Garraumbeleuchtung eingeschaltet, damit Sie den Garraum besser nachreinigen können. Das Restwasser im Garraum muss zeitnah entfernt werden. Lassen Sie es nicht über längere Zeit (z. B. über Nacht) im

Garraum. Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn der Garraum noch nass oder feucht ist.

Nachreinigen

1. Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände können Sie mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trockenreiben (auch unter der Türdichtung).
4. Mit Touch-Taste ⏻ Gerät ausschalten.
5. Je nach Gerätetyp Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) öffnen oder versenken und für etwa 1 Stunde geöffnet lassen, damit die Emailflächen im Garraum trocknen.

Starke Verschmutzungen entfernen

Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, haben Sie mehrere Möglichkeiten.

- Lassen Sie die Spüllauge einige Zeit einwirken, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.
- Reiben Sie verschmutzte Stellen auf den glatten Flächen mit Spülmittel ein, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.
- Wiederholen Sie die Reinigungshilfe, nachdem der Garraum abgekühlt ist.

Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie es regelmäßig entkalken.

Das Entkalken besteht aus mehreren Schritten. Aus hygienischen Gründen muss das Entkalken vollständig abgelaufen sein, damit das Gerät wieder betriebsbereit ist. Insgesamt läuft das Entkalken ca. 70 - 95 Minuten.

- Entkalken (ca. 55 - 70 Minuten), leeren Sie anschließend den Wassertank und füllen Sie ihn neu
- Erster Spülgang (ca. 9 - 12 Minuten), leeren Sie anschließend den Wassertank und füllen Sie ihn neu
- Zweiter Spülgang (ca. 9 - 12 Minuten), leeren Sie anschließend den Wassertank und trocknen Sie ihn

Wird das Entkalken unterbrochen (z. B. durch einen Stromausfall oder durch das Ausschalten des Gerätes), werden Sie nach dem Wiedereinschalten des Gerätes aufgefordert zweimal zu spülen. Das Gerät bleibt bis zum Ende des zweiten Spülgangs für andere Betriebe gesperrt.

Wie häufig das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Sobald noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind, erinnert Sie das Gerät mit einer Meldung im Display an das Entkalken. Die Anzahl der übrigen Betriebe wird nach dem Einschalten angezeigt. So haben Sie Zeit das Entkalken rechtzeitig vorzubereiten.

Starten

Achtung!

- Geräteschäden: Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene flüssige Entkalkungsmittel. Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schaden am Gerät verursachen.
  Entkalkungsmittel Bestellnr. 311 680
- Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung oder Entkalkungsmittel auf das Bedienfeld oder andere Oberflächen am Gerät. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.

Wenn Sie vor dem Entkalken einen Betrieb mit Dampf genutzt haben, dann schalten Sie das Gerät erst aus, damit das Restwasser aus dem Verdampfersystem gepumpt wird.

1. 400 ml Wasser mit 200 ml flüssigem Entkalkungsmittel zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
3. Wassertank entnehmen und mit der Entkalkerlösung füllen.
4. Mit Entkalkerlösung gefüllten Wassertank vollständig einschieben.
5. Blende schließen.
6. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
7. Nach links oder rechts streichen, um “Entkalken” auszuwählen.
8. Auf die untere Zeile tippen.
   Die Dauer des Entkalkens wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
9. Auf die untere Zeile tippen.
10. Auf Touch-Taste ⏯ tippen.
    Das Gerät wird entkalkt. Im Display läuft die Restdauer ab. Sobald das Entkalken abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Erster Spülgang

1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
3. Blende schließen.
4. Auf Touch-Taste ⏯ tippen.
   Das Gerät spült. Sobald der Spülgang abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Zweiter Spülgang

1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
3. Blende schließen.
4. Auf Touch-Taste ⏯ tippen.
   Das Gerät spült. Sobald der Spülgang abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Nachreinigen

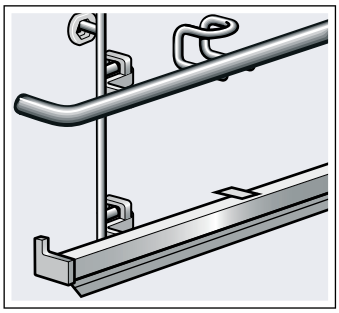
1. Blende öffnen.
2. Wassertank leeren und trocknen.
3. Gerät ausschalten.
   Das Entkalken ist abgeschlossen und das Gerät wieder betriebsbereit.

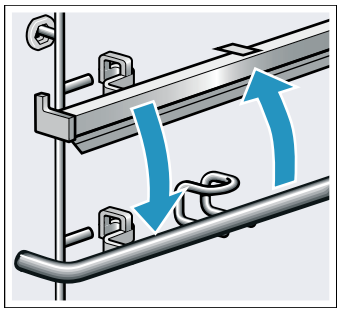
Gestelle

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

Einschubhöhe für Teleskopauszug ändern

Stäbe und Teleskopauszüge können Sie in beliebiger Reihenfolge anordnen. Sie können beispielsweise den Teleskopauszug an der Einschubhöhe einhängen, die Sie am häufigsten nutzen.

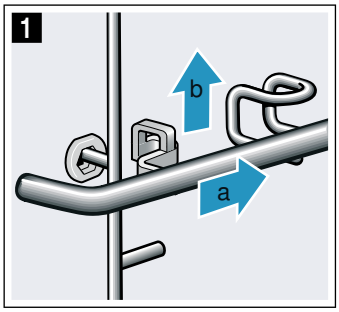


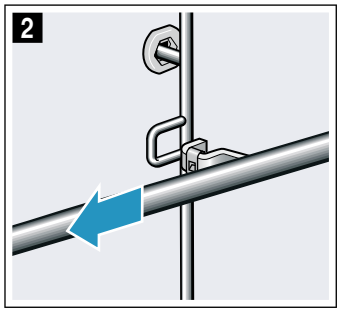


Stab entnehmen

Teleskopauszüge werden wie Stäbe entnommen und eingehängt.

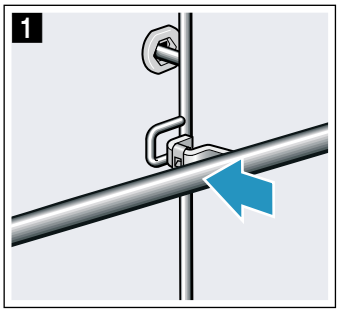
1. Stab nach hinten drücken **a**, bis er sich nach oben **b** herausziehen lässt (Bild 1).
2. Stab hinten aushängen und entnehmen (Bild 2).



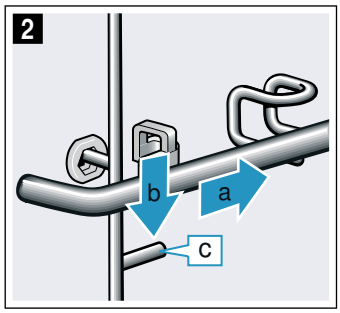


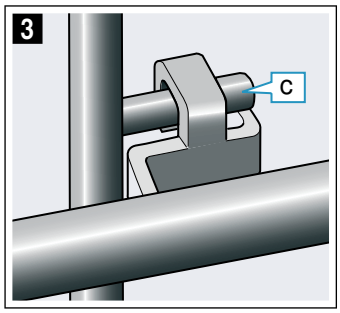
Stab einhängen

1. Stab hinten einhängen (Bild 1).



2. Stab nach hinten **a** schieben und nach unten **b** am Stift **c** einhängen (Bild 2).
3. Achten Sie darauf, dass der Haken am Stift **c** eingehängt ist (Bild 3).



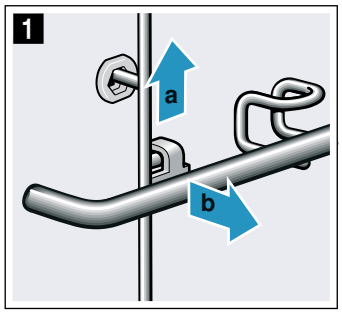


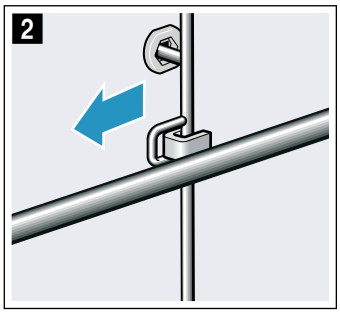
Gestelle aus- und einhängen

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Gestelle aushängen

1. Gestell (nicht die Zubehörträger oder den Teleskopauszug anfassen) vorne etwas anheben **a** und aushängen **b** (Bild 1).
2. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen (Bild 2).



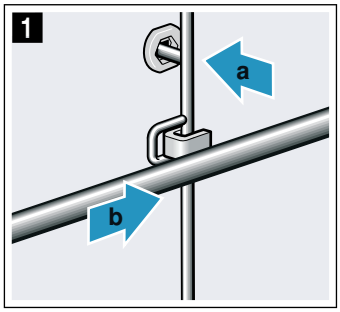


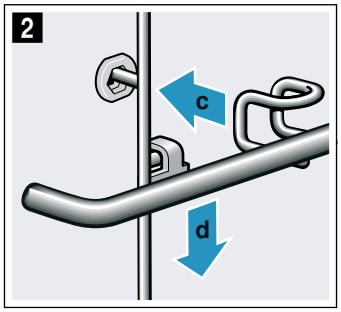
Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

Die Gestelle passen nur rechts oder links. Die Auszugsschienen müssen sich nach vorne herausziehen lassen.

1. Gestell zuerst mittig in die hintere Buchse einstecken **a** bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und nach hinten drücken **b** (Bild 1).
2. Danach in die vordere Buchse einstecken **c** bis das Gestell auch hier an der Garraumwand anliegt und nach unten drücken **d** (Bild 2).





Gerätetür

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür aushängen und reinigen können.

Gerätetür aus- und einhängen

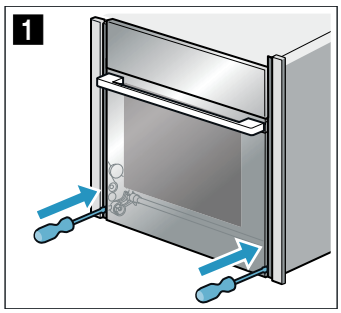
Zum Reinigen der Türscheiben können Sie die Gerätetür aushängen.

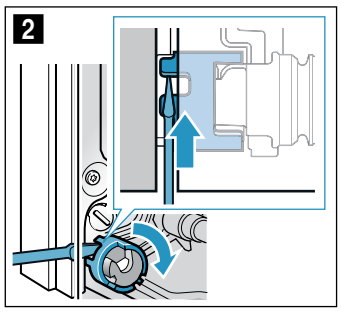
⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Drehen Sie die beiden Arretierungen zum Ein- und Aushängen der Gerätetür immer bis zum Anschlag.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Wurde die Gerätetür ausgehängt, ohne beide Arretierungen bis zum Anschlag zu drehen, kann das Scharnier zurückklappen. Greifen Sie nicht ins Scharnier. Rufen Sie den Kundendienst.

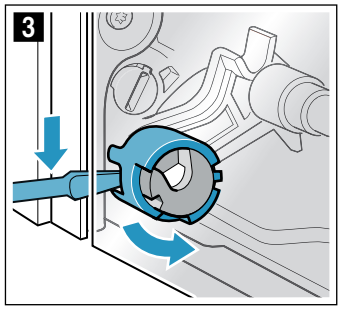
Gerätetür aushängen

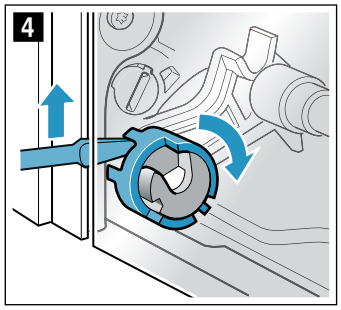
1. Die linke und rechte Türsicherung öffnen (Bild 1). Hierzu den Schraubenzieher horizontal halten und die Türsicherung (schwarzes Bauteil) auf beiden Seiten nach oben bis zum Anschlag schieben (Bild 2).
   Tipp: Leuchten Sie mit einer Taschenlampe in den Spalt, damit Sie die Türsicherung erkennen.



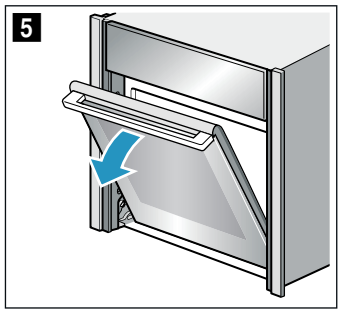


Türsicherung geschlossen (Bild 3)
Türsicherung geöffnet (Bild 4)

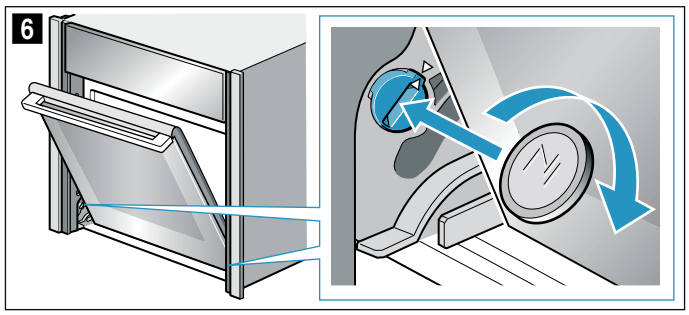




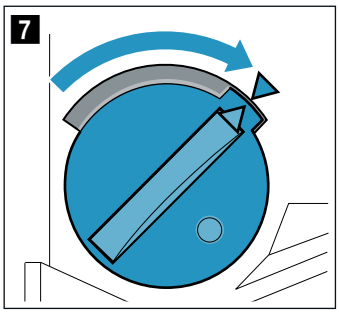
2. Gerätetür ca. 45° weit öffnen (Bild 5).

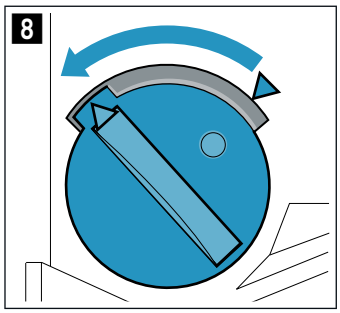


3. Mit einer Münze die beiden Arretierungen links und rechts an der unteren Geräteinnenseite bis zum Anschlag drehen.
   Arretierung linke Seite: mit dem Uhrzeigersinn
   Arretierung rechte Seite: gegen den Uhrzeigersinn
   Die Pfeile zeigen aufeinander und die Arretierung rastet spürbar ein (Bild 6).

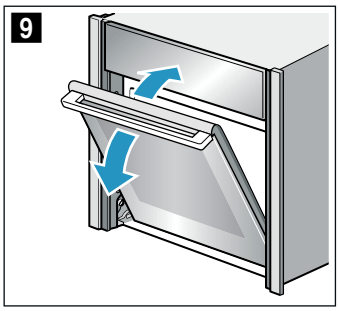


Arretierung linke Seite fixiert (Bild 7)
Arretierung linke Seite gelöst (Bild 8)





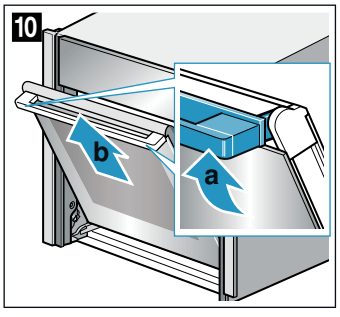
4. Gerätetür nach oben und unten bewegen, bis ein leises Klickgeräusch hörbar ist (Bild 9).
   Die Gerätetür ist in der Arretierungsstellung. Sie lässt sich nur noch minimal bewegen.
   Achtung!
   Beschädigung der Türscharniere. Gerätetür in Arretierungsstellung nicht gegen einen Widerstand öffnen oder schließen.
   Haben Sie die Gerätetür in Arretierungsstellung gegen den Widerstand geöffnet oder geschlossen, rufen Sie den Kundendienst.



⚠ Warnung
Verletzungsgefahr!
Türgriff kann abbrechen. Gerätetür nicht am Türgriff tragen. Gerätetür mit beiden Händen links und rechts anfassen, um sie zu tragen oder auszubauen

5. Gerätetür mit beiden Händen links und rechts anfassen und Türgriff leicht nach oben drehen **a**, bis sich die Gerätetür nach oben aushängen lässt **b**. (Bild 10).

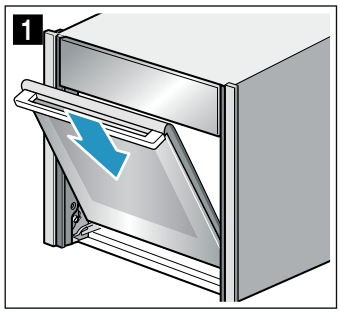
⚠ Warnung
Verletzungsgefahr!
Herunterfallen der Gerätetür.
Die Gerätetür hat ein Gewicht von 7 - 10 kg.
Handhaben Sie die Gerätetür vorsichtig.

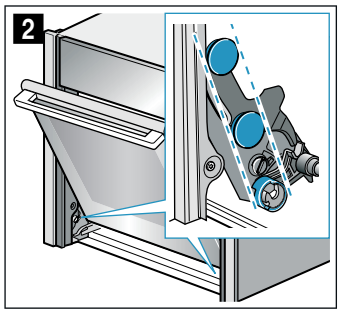


6. Gerätetür auf eine ebene, weiche und saubere Unterlage legen.

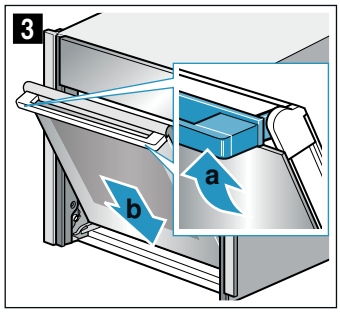
Gerätetür einhängen

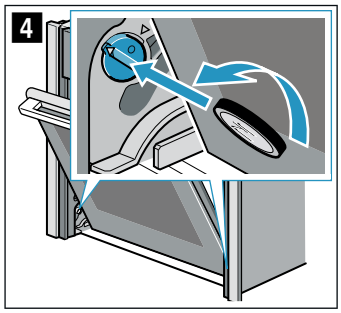
1. Gerätetür gleichzeitig über die Führungsrollen links und rechts einhängen (Bild 1 und Bild 2).
   Achten Sie darauf, dass sich die Gerätetür nicht schräg verkantet und dass sie vollständig eingehängt ist.





2. Drehen Sie den Türgriff etwas nach oben **a** (Bild 3). Die Gerätetür rutscht das letzte kleine Reststück vollständig nach unten **b** (Bild 3).
3. Mit einer Münze die beiden Arretierungen der Gerätetür lösen (Bild 4).



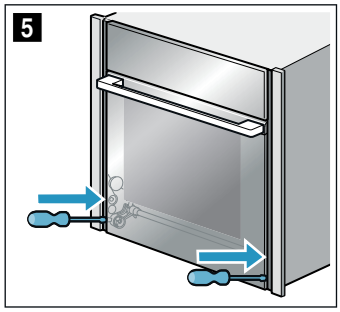


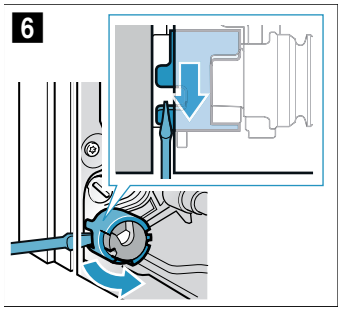
Arretierung links: gegen den Uhrzeigersinn
Arretierung rechts: mit dem Uhrzeigersinn

4. Gerätetür ein Stück weit öffnen, bis ein leises Klickgeräusch hörbar ist. Gerätetür schließen.

⚠ Warnung
Verletzungsgefahr durch nicht geschlossene Türsicherungen!
Die Gerätetür kann sich aushängen. Sie können sich verletzen und die Gerätetür kann beschädigt werden. Schließen Sie nach dem Einhängen immer die linke und rechte Türsicherung.

5. Linke und rechte Türsicherung schließen (Bild 5). Hierzu den Schraubenzieher horizontal halten und die Türsicherung auf beiden Seiten nach unten bis zum Anschlag schieben (Bild 6).





Türscheiben aus- und einbauen

Zur Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

Hierzu müssen Sie die Gerätetür zunächst aushängen (siehe Abschnitt “Gerätetür aus- und einhängen”).

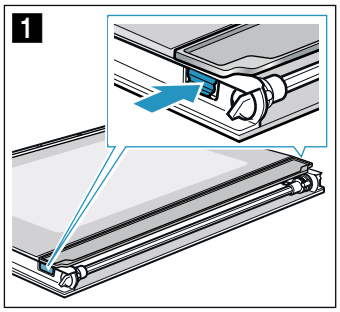
⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Türscheiben und Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind.

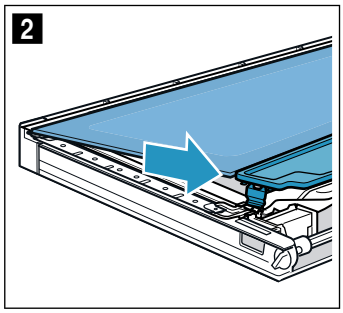
⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

Ausbauen

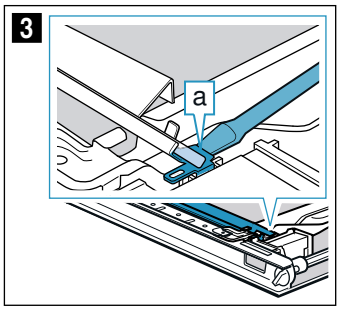
Hinweis: Ausgebaute Scheiben auf einer ebenen, weichen und sauberen Unterlage ablegen.

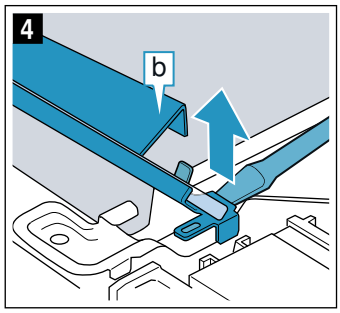
1. Gerätetür aushängen.
2. Gerätetür mit der Vorderseite nach unten auf eine ebene, weiche und saubere Unterlage legen.
3. An der Gerätetür links und rechts außen drücken, bis die Innenscheibe auf beiden Seiten ausrastet (Bild 1).
4. Innenscheibe vorsichtig anheben und in Pfeilrichtung herausnehmen (Bild 2).



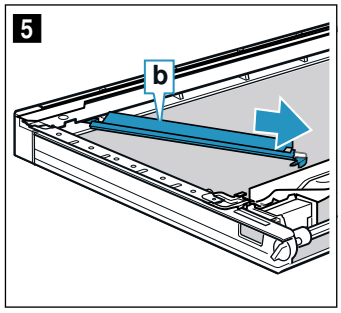


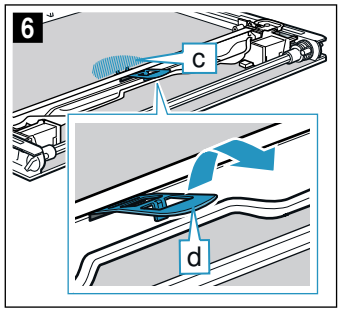
5. Schraubenzieher zwischen Metalllasche **a** und darunter liegenden Kunststoff schieben (Bild 3).
6. Reflektor **b** mit dem Schraubenzieher vorsichtig anheben, bis er sich löst (Bild 4).



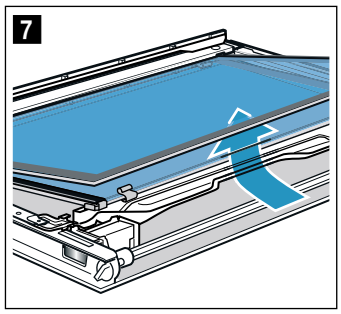


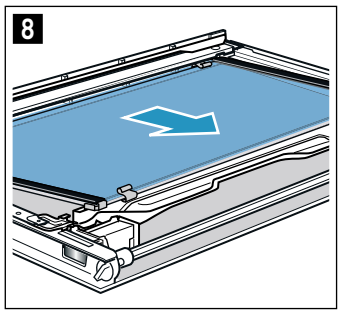
7. Reflektor **b** anheben und herausziehen (Bild 5).
8. Zweiten Reflektor wie den Ersten entnehmen.
9. Zwischenscheibe im Bereich **c** nach unten drücken, Halterung **d** vorsichtig anheben, bis sie sich herausziehen lässt (Bild 6).



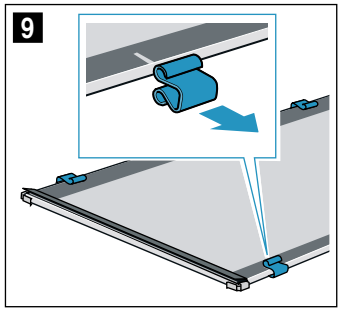


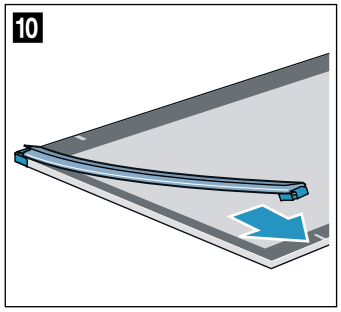
10. Erste und zweite Zwischenscheibe von unten anheben (Bild 7) und in Pfeilrichtung herausnehmen (Bild 8).





11. Bei Bedarf zur Reinigung die Abstandshalter (Bild 9) und Dichtungen (Bild 10) abnehmen.

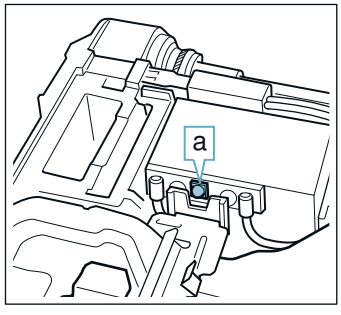




12. Türscheiben und Reflektor von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

⚠ Warnung
Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Achtung!
Schäden an der Beleuchtung! Reinigen oder berühren Sie die beiden LEDs **a** nicht. Die beiden LEDs sind rechts und links in der Gerätetür.

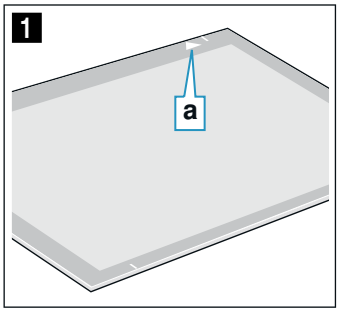


13. Türscheiben trocknen und wieder einbauen.

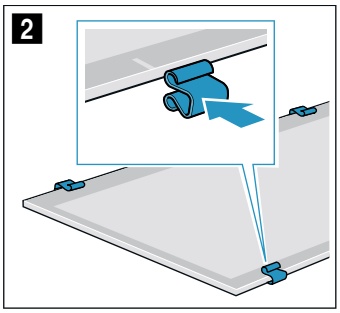
Einbauen

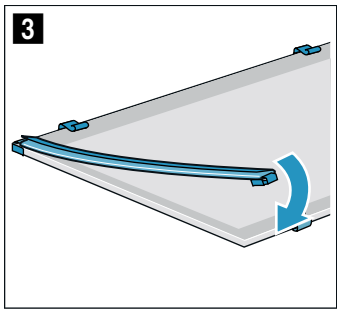
Hinweis: Achten Sie beim Einbau darauf, dass sich die Türscheiben in der ursprünglichen Reihenfolge befinden.

1. Zwischenscheibe so hinlegen, dass der Pfeil **a** nach rechts oben zeigt (Bild 1).

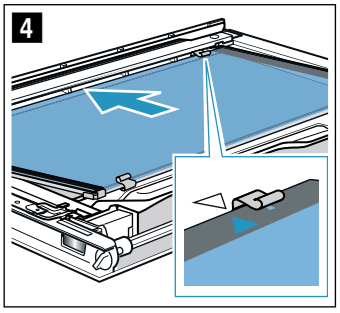


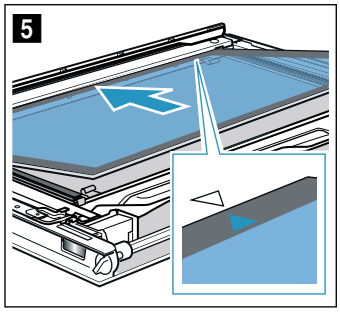
2. Sitz der 4 Abstandshalter und 2 Dichtungen an der Zwischenscheibe prüfen:
   – Abstandshalter mittig auf jede Linie stecken (Bild 2).
   – Dichtungen an den Ecken befestigen (Bild 3).



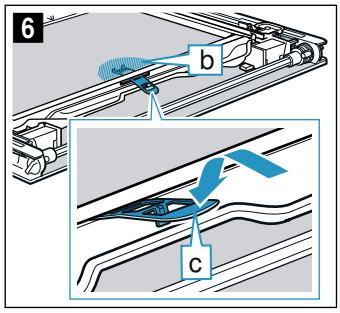


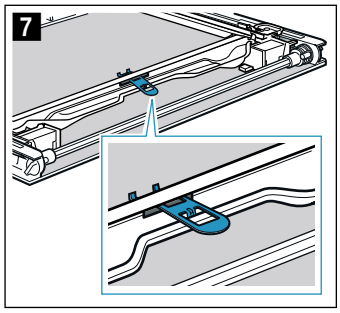
3. Zwischenscheibe mit Dichtungen und Abstandshalter einsetzen. Der Pfeil auf der Zwischenscheibe muss mit dem Pfeil auf dem Rahmen übereinstimmen (Bild 4).
4. Zweite Zwischenscheibe ohne Dichtungen und Abstandhalter einsetzen und in Pfeilrichtung schieben, bis sie sich in dem Rahmen einfügt. Der Pfeil auf der Zwischenscheibe muss mit dem Pfeil auf dem Rahmen übereinstimmen (Bild 5).





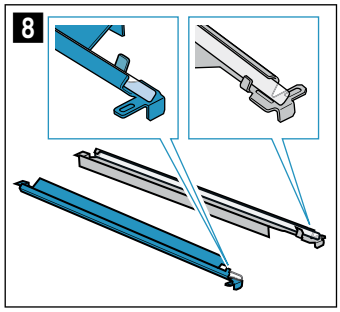
5. Zwischenscheibe im Bereich **b** nach unten drücken, Halterung **c** schräg einschieben und andrücken, bis sie einrastet (Bild 6).
   Halterung ist eingesetzt (Bild 7).

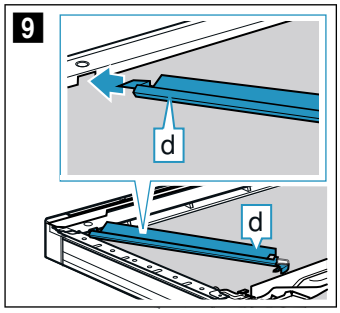




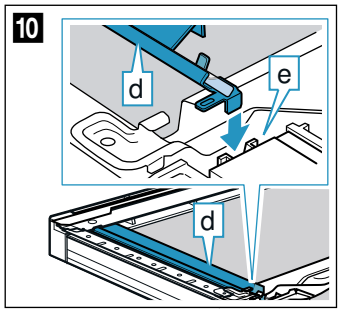
Achtung!
Glasstab nicht mit bloßen Fingern berühren. Die Lichtdurchlässigkeit wird durch Fettrückstände geringer. Reinigen Sie den Glasstab nach dem Einsetzen mit Glasreiniger.

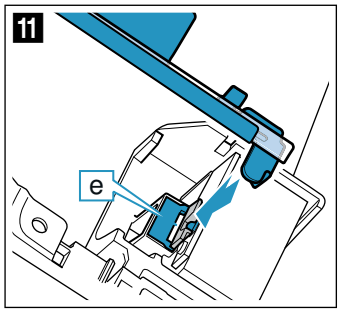
6. Linken Reflektor auswählen (Bild 8).
7. Linken Reflektor **d** oben einstecken (Bild 9).



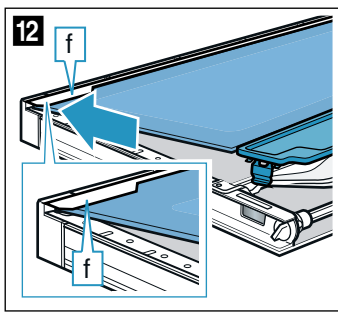


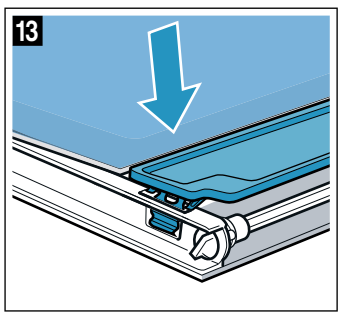
8. Reflektor **d** einsetzen (Bild 10).
9. Reflektor **d** in Spalt **e** einrasten (Bild 11).





10. Zweiten Reflektor rechts wie den linken Reflektor einsetzen.
11. Bei Bedarf Fingerabdrücke auf den Reflektoren mit Glasreiniger entfernen.
12. Innenscheibe schräg nach hinten in die Halteschiene **f** einsetzen (Bild 12).
13. Innenscheibe von oben andrücken, bis sie einrastet (Bild 13).





Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Tipp: Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel “Für Sie in unserem Kochstudio getestet” nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störungstabelle

⚠ Warnung – 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
Betrieb mit Dampf oder Entkalken startet nicht oder läuft nicht weiter	Wassertank leer	Wassertank füllen
	Blende ist offen	Blende schließen
	Entkalken sperrt Betriebe mit Dampf	Entkalken durchführen
	Sensor defekt	Kundendienst rufen
Der NeffLight-Reflektor in der Gerätetür ist verfärbt	Normale Erscheinung durch hohe Temperaturen	Nicht möglich
Nach dem Einschalten einer Betriebsart erscheint im Display eine Meldung, dass die Temperatur zu hoch ist	Gerät ist nicht ausreichend abgekühlt	Gerät abkühlen lassen und Betriebsart erneut einschalten
Das Gerät fordert Sie zum Spülen auf	Während dem Entkalken wurde die Stromzufuhr unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet	Nach dem Wiedereinschalten des Gerätes zwei Mal Spülen
Das Gerät fordert Sie zum Entkalken auf, ohne dass zuvor der Zähler erscheint	Der eingestellte Wasserhärtebereich ist zu niedrig	Entkalken durchführen Eingestellten Wasserhärtebereich prüfen und ggf. anpassen
Tasten blinken	Normale Erscheinung durch Kondenswasser hinter der Bedienblende	Sobald das Kondenswasser verdunstet ist, blinken die Tasten nicht mehr
Das Garergebnis bei Anwendungen mit Dampfunterstützung ist zu trocken oder zu feucht geworden	Die Dampfintensität wurde falsch gewählt	Dampfintensität höher oder geringer wählen
Meldung “Wassertank füllen” erscheint, obwohl der Wassertank gefüllt ist	Blende ist offen	Blende schließen
	Wassertank nicht eingerastet	Wassertank einrasten → *"Dampf" auf Seite 16*
	Sensor defekt	Kundendienst rufen
	Wassertank ist heruntergefallen. Durch die Erschütterung haben sich Teile im Inneren des Wassertankes gelöst, der Wassertank wird undicht.	neuen Wassertank bestellen
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen	Normaler Vorgang	Nicht möglich

Blende zum Entnehmen des Tankes öffnet 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
	Sensor der Touch-Taste defekt	Kundendienst rufen Bei Bedarf Wassertank leeren: Gerätetür öffnen, rechts und links mit den Fingern unter Blende greifen und Blende herausziehen
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden, im Display wird das Symbol angezeigt	Automatische Kindersicherung ist aktiviert	Touch-Taste gedrückt halten, bis das Symbol erlischt
Das eingeschaltete Gerät kann nicht bedient werden, im Display wird das Symbol angezeigt	Kindersicherung ist aktiviert	Touch-Taste gedrückt halten, bis das Symbol erlischt
Gerät heizt nicht, im Display wird angezeigt	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert	Trennen Sie das Gerät ca. 10 Sekunden vom Netz (Sicherung im Sicherungskasten ausschalten) und deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen → *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*
Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display wird das Symbol angezeigt	Die Gerätetür ist verriegelt, bis der Garraum abgekühlt ist	Warten, bis das Symbol erlischt
	Die Kindersicherung verriegelt die Gerätetür	Touch-Taste gedrückt halten, bis das Symbol erlischt, die Einstellung der Kindersicherung anpassen
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost bedingt durch den Wasserdampf	Nicht möglich
Im Display erscheint "D" oder "E" erscheint, z. B. D0111 oder E0111	Technisches Problem	Gerät aus- und wieder einschalten Erscheint die Meldung erneut, Kundendienst rufen. Geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.		Gehen Sie auf www.home-connect.com

Maximale Betriebsdauer überschritten

Ihr Gerät beendet automatisch den Betrieb, wenn keine Dauer eingestellt ist und die Einstellung über eine lange Zeit nicht verändert wurde.

Die tatsächliche Dauer bis zum automatischen Betriebsstopp variiert mit den gewählten Einstellungen.

Das Gerät meldet im Display, dass der Betrieb automatisch beendet wird. Daraufhin wird der Betrieb gestoppt.

Um das Gerät wieder zu verwenden, schalten Sie es zunächst aus. Schalten Sie das Gerät anschließend wieder ein und stellen Sie den gewünschten Betrieb ein.

Garraumlampen

Als Garraumbeleuchtung hat Ihr Gerät eine oder mehrere langlebige LED-Lampen.

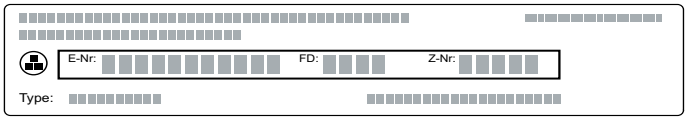
Sollte eine LED-Lampe oder die Glasabdeckung der Lampe trotzdem einmal defekt sein, rufen Sie den Kundendienst. Die Lampenabdeckung darf nicht entfernt werden.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, wenn Sie die Blende öffnen. Tippen Sie dazu auf die Touch-Taste ⏍. ⟶ *"Dampf" auf Seite 16*



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 089 12 474 474
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 Gerät ausgerüstet sind.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen welche Heizart und Temperatur für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden sollte. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen.
Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.
Bei einer Anwendung mit Dampfunterstützung ist es gewünscht, dass viel Wasserdampf im Garraum entsteht. Wischen Sie nach dem Garen den Garraum aus, wenn er abgekühlt ist.

Silikonformen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Wenn Sie dennoch Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Mengen- und Rezeptangaben können abweichen.

Zur Zubereitung mit Dampfunterstützung sind Silikonformen ungeeignet.

Kuchen und Kleingebäck

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Kuchen und Kleingebäck. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Backen mit Dampfunterstützung

Bestimmte Gebäcke (z. B. Hefegebäck) erhalten mit Dampfunterstützung eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche. Das Gebäck trocknet weniger aus.

Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene
Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:
- hohe Gebäcke: Höhe 2
- flache Gebäcke: Höhe 3

Wenn Sie die Heizart CircoTherm Heißluft verwenden, können Sie zwischen Höhe 1, 2, 3 und 4 wählen.

Backen auf mehreren Ebenen
Verwenden Sie CircoTherm Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Backen auf zwei Ebenen:
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Backen auf drei Ebenen:
- Backblech: Höhe 4
  Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1

Backen auf vier Ebenen:
- 4 Roste mit Backpapier
  erster Rost: Höhe 4
  zweiter Rost: Höhe 3
  dritter Rost: Höhe 2
  vierter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Verwenden Sie bei saftigen Kuchen die Universalpfanne, damit überlaufender Saft den Garraum nicht verschmutzt.

Backformen
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit diesen Formen backen und Ober-/Unterhitze verwenden wollen, schieben Sie die Form auf Höhe 1 ein.

Zum Backen mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Kuchen oder Kleingebäck wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Backen im Anschluss an die Einstelltabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe
- Brotbackstufe

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Kuchen in Formen						
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		140-160	-	50-70
* vorheizen						
** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion						

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		150-160	1	50-70
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz-/Kastenform	3+1		140-160	-	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	-	60-80
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupf-/Springform	2		160-180	-	40-60
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupf-/Springform	2		150-170	-	40-60
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3		150-170	-	20-30
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	2		150-160	1	25-35
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø26 cm	2		170-190	-	60-80
Schweizer Wähe	Pizzablech	3		220-240	-	35-45
Schweizer Wähe	Pizzablech	3		170-190	-	45-55
Tarte	Tarteform, Schwarzblech	3		190-210	-	25-40
Tarte	Tarteform, Schwarzblech	3		200-220	1	30-40
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-160	-	50-70
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-160	1	60-70
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	2		150-160	-	20-30
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	3		160-180*	-	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	2		150-160	1	20-35
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Kuchen auf dem Blech						
Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		150-170	-	25-40
Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		160-170	1	30-40
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	-	30-50
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		170-190	-	25-35
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	-	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160-180	-	55-65
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		150-170	-	55-85
Schweizer Wähe	Universalpfanne	3		200-210	-	40-50
Schweizer Wähe	Universalpfanne	3		170-190	-	45-55
Hefekuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		150-170	-	25-35
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		150-160	1	20-30
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	20-30
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	-	30-40
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160-170	-	40-50

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	45-60
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		150-160	-	30-40
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		150-160	2	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200*	-	8-15
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200*	1	10-15
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	3		150-170	-	55-65
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3		140-150	2	80-90
Strudel, süß	Universalpfanne	2		170-180	-	50-60
Strudel, süß	Universalpfanne	3		180-190	2	50-60
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		200-220	-	35-45
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		180-200	1	35-45
Kleingebäck						
Small Cakes	Backblech	3		160**	-	20-30
Small Cakes	Backblech	3		150**	-	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150**	-	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		140**	-	35-45
Muffins	Muffinblech	3		160-180*	-	15-25
Muffins	Muffinblech	3		150-160	1	25-35
Muffins, 2 Ebenen	Muffinbleche	3+1		160-180*	-	15-30
Hefekleingebäck	Backblech	3		150-170	-	25-35
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	2	25-35
Hefekleingebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	25-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190*	-	20-35
Blätterteiggebäck	Backblech	3		200-220*	1	15-25
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190*	-	20-45
Blätterteiggebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		170-190*	-	20-45
Blätterteiggebäck, flach, 4 Ebenen	4 Roste	4+3+2+1		180-200*	-	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3		190-210	-	30-40
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220*	1	25-35
Brandteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	-	35-45
Plundergebäck	Backblech	3		160-180	-	20-30
Plundergebäck	Backblech	3		160-180	1	25-35
Plätzchen						
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150**	-	25-40
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150**	-	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150**	-	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		130-140**	-	35-55
Plätzchen	Backblech	3		140-160	-	15-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	-	15-30
Plätzchen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		140-160	-	15-30
Baiser	Backblech	3		80-90*	-	120-150

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		80-90*	-	120-180
Makronen	Backblech	3		90-110	-	20-40
Makronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-110	-	25-45
Makronen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		90-110	-	30-50
* vorheizen ** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion						

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie 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 Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Der Kuchen ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Der Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Der Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
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 insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer CircoTherm Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitg fertig werden.
Der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Brot und Brötchen

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zum Backen von Brot und Brötchen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Backen mit Dampfunterstützung

Brot und Brötchen erhalten mit Dampfunterstützung eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche. Das Gebäck trocknet weniger aus.

Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene
Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:
- hohe Gebäcke: Höhe 2
- flache Gebäcke: Höhe 3

Wenn Sie die Heizart CircoTherm Heißluft verwenden, können Sie zwischen Höhe 1, 2, 3 und 4 wählen.

Backen auf zwei Ebenen
Verwenden Sie CircoTherm Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backformen
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit diesen Formen backen und Ober-/Unterhitze verwenden wollen, schieben Sie die Form auf Höhe 1 ein.

Zum Backen mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Brote und Brötchen die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Das Brot oder Brötchen wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind der Tabelle angegeben.

Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech, als auch für Teige in einer Kastenform.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Achtung!
Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Verwendete Heizarten:
- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Thermogrillen
- Pizzastufe
- Brotbackstufe
- Grill große Fläche

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Brot						
Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	25-35
Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	40-50
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	40-50
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	3		220-240	-	25-35
Fladenbrot	Universalpfanne	3		220-230	3	20-30
Brötchen						
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	3		180-200	-	10-15
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Backblech	3		200-220	2	10-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		150-170*	-	15-25
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		150-170	3	25-35
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170*	-	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	3		170-190	-	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	3		200-220	2	20-30
Baguette, vorgebacken, gekühlt	Universalpfanne	3		180-200	-	20-30
Baguette, vorgebacken, gekühlt	Backblech	3		200-220	1	10-20
Brötchen, Baguette, regenerieren	Rost	2		150-160*	-	10-20
Brötchen, gefroren						
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	3		180-200	-	10-15
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Backblech	3		180-200	1	15-25
Laugengebäck, Teiglinge	Universalpfanne	3		180-200	-	20-25
Laugengebäck, Teiglinge	Backblech	3		210-230	1	18-25
Croissant, Teiglinge	Universalpfanne	3		170-190	-	30-35
Croissant, Teiglinge	Backblech	3		180-200	1	20-25
Brötchen, Baguette, regenerieren	Rost	2		160-170	-	10-20

* vorheizen

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Toast						
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	3		190-210	-	10-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	3		230-250	-	10-15
Toast bräunen (nicht vorheizen)	Rost	4		290	-	4-6
* vorheizen						

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Pizza, Quiche und pikantem Kuchen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Backen mit Dampfunterstützung

Bestimmte Gebäcke (z. B. Hefegebäck) erhalten mit Dampfunterstützung eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche. Das Gebäck trocknet weniger aus.

Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene
Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:
- hohe Gebäcke: Höhe 2
- flache Gebäcke: Höhe 3

Wenn Sie die Heizart CircoTherm Heißluft verwenden, können Sie zwischen Höhe 1, 2, 3 und 4 wählen.

Backen auf mehreren Ebenen
Verwenden Sie CircoTherm Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Backen auf zwei Ebenen:
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Backen auf vier Ebenen:
- 4 Roste mit Backpapier
  erster Rost: Höhe 4
  zweiter Rost: Höhe 3
  dritter Rost: Höhe 2
  vierter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Verwenden Sie bei Pizza mit viel Belag die Universalpfanne.

Backformen
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit diesen Formen backen und Ober-/Unterhitze verwenden wollen, schieben Sie die Form auf Höhe 1 ein.

Zum Backen mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Das Gericht wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent

Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe
- Brotbackstufe

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Pizza						
Pizza, frisch	Backblech	3		200-220	-	25-35
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	2		220-230	-	20-30
Pizza, gekühlt	Rost	3		190-210	-	10-15
Pizza, gefroren						
Pizza, dünner Boden 1 Stück	Rost	3		190-210	-	15-20
Pizza, dünner Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, dicker Boden 1 Stück	Rost	3		180-200	-	20-25
Pizza, dicker Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-Baguette	Rost	3		200-220	-	15-20
Mini-Pizzen	Universalpfanne	3		180-200	-	15-20
Mini-Pizzen, Ø7 cm, 4 Ebenen	4 Roste	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikante Kuchen & Quiche						
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Tarteform, Schwarzblech	3		190-210	-	30-40
Flammkuchen	Universalpfanne	3		260-280*	-	10-15
Flammkuchen	Universalpfanne	2		200-220*	2	15-25
Pirogge	Auflaufform	2		190-200	-	30-45
Pirogge	Auflaufform	2		170-190	-	50-70
Empanada	Universalpfanne	3		180-190	-	30-45
Empanada	Universalpfanne	2		170-190	2	30-40
Börek	Universalpfanne	2		180-200	-	35-45
Börek	Universalpfanne	1		200-220*	-	20-30
* vorheizen						

Auflauf und Soufflé

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Auflauf und Soufflé. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegeben Einschubhöhen.

Sie können auf einer Ebene in Formen oder mit der Universalpfanne zubereiten.
- Formen auf dem Rost: Höhe 2
- Universalpfanne: Höhe 3

Für Soufflés verwenden Sie die Dampfunterstützung. Sie benötigen kein Wasserbad.

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne
Die Universalpfanne vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Geschirr
Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Zum Zubereiten mit Dampfunterstützung müssen die Formen hitze- und dampfbeständig sein.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Aufläufe und Soufflés die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von der Menge und dem Rezept abhängig. Der Garzustand eine Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Auflauf oder Soufflé wäre nur außen gar, aber innen roh.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Thermogrillen
- Pizzastufe
- Brotbackstufe

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Aufläufe & Soufflés	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		170-190	-	35-50
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		150-170	2	40-50
Auflauf, süß	Auflaufform	2		160-180	-	40-50
Auflauf, süß	Auflaufform	2		170-190	-	40-60
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	2		170-180	2	35-45
Lasagne, gefroren, 400 g	Rost	2		190-210	-	30-35
Lasagne, gefroren, 400 g	Geschirr offen	2		180-190	2	40-50
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160-190	-	50-70
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160-170	3	50-60
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch, 2 Ebenen	Auflaufform	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Auflaufform	2		160-180*	-	35-45

Aufläufe & Soufflés	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Soufflé	Auflaufform	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Portionsformen	2		170-190	-	65-75

Geflügel

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für einige Speisen.

Braten auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. ⟶ *"Zubehör" auf Seite 12*

Geben Sie je nach Größe und Art des Geflügels bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett wird aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Braten im Geschirr

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Backöfen geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr
Zum Braten von Geflügel verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr
Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Geflügel kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Braten mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger. Sie erhalten eine glänzendere Oberfläche und trocknen weniger aus.

Verwenden Sie offenes Geschirr. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Einstelltabelle angegeben. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gegart werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Bratenthermometer

Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einstecken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen. ⟶ *"Bratenthermometer" auf Seite 24*

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für Ihr Geflügel die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten

Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Geflügel, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Hinweis: Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tipps
- Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.
- Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Thermogrillen
- Pizzastufe
- Grill große Fläche

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Hähnchen						
Hähnchen, 1 kg	Rost	2		200-220	-	60-70
Hähnchen, 1 kg	Rost	2		190-210	2	50-60
Hähnchenbrustfilet, je 150 g (grillen)	Rost	4		275*	-	15-20
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		220-230	-	30-35
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		200-220	2	30-45
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	3		190-210	-	20-25
Poularde, 1,5 kg	Rost	2		200-220	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Rost	2		180-200	2	65-75
Ente & Gans						
Ente, 2 kg	Rost	1		180-200	-	90-110
Ente, 2 kg	Rost	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Entenbrust, je 300 g	Rost	3		230-250	-	25-30
Entenbrust, je 300 g	Rost	3		220-240	2	25-30
Gans, 3 kg	Rost	2		160-180	-	120-150
Gans, 3 kg	Rost	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gänsekeulen, je 350 g	Rost	2		210-230	-	40-50
Gänsekeulen, je 350 g	Rost	3		190-200	2	45-55
Pute						
Babypute, 2,5 kg	Rost	2		180-200	-	70-90
Babypute, 2,5 kg	Rost	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	2		240-260	-	80-100
* 5 min vorheizen						

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	2		180-200	-	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	2		170-180	2	80-100
* 5 min vorheizen						

Fleisch

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Fleisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Braten und Schmoren

Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein. Wenn Sie den Braten wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Schwarte unten ist.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Fleisch von allen Seiten besonders knusprig.

Geben Sie je nach Größe und Art des Fleisches bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Bratensaft werden aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. ⟶ *"Zubehör" auf Seite 12*

Braten und Schmoren im Geschirr

Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Backofenbetrieb geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr
Zum Braten von Fleisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr
Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Fleisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Braten und Schmoren mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger und trocknen weniger aus.

Verwenden Sie offenes Geschirr. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Die Braten müssen nicht gewendet werden.

Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Einstelltabelle angegeben. Manche Speise gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gegart werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür

mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Salzen Sie das Grillgut erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Bratenthermometer

Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einstecken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen. ⟶ *"Bratenthermometer" auf Seite 24*

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für zahlreiche Fleischgerichte die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von Fleisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Bratenstücke mit Vorschlagsgewichten. Wenn sie ein schwereres Stück braten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Braten und Grillgut nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Braten, Schmoren und Grillen im Anschluss an die Einstelltabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Thermogrillen
- Grill große Fläche

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Schweinefleisch						
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	-	110-130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	1	110-130
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Rost	2		190-200	-	130-140
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Geschirr offen	2		100	3	25-30
				170-180	1	70-90
				200-210	-	20-25
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		220-230	-	70-80
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	1	80-90
Schweinefilet, 400 g	Rost	3		220-230	-	20-25
Schweinefilet, 400 g	Geschirr offen	3		210-220*	1	25-30

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

*** ohne wenden

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Kasseler mit Knochen, 1 kg (mit etwas Wasserzugabe)	Geschirr geschlossen	2		210-230	-	70-90
Kasseler mit Knochen, 1 kg	Geschirr offen	2		160-170	1	70-80
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	4		275	-	16-20
Schweinemedaillons, 3 cm dick	Rost	4		290*	-	10-14
Rindfleisch						
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2		210-220	-	40-50
Rinderfilet, medium, 1 kg	Geschirr offen	2		190-200	1	50-60
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		190-200	1	65-80
Steak, 3 cm dick, medium	Rost	4		290	-	15-20
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		290	-	25-30
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		160-170	-	100-120
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	1	90-110
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		200-210	-	100-120
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	1	100-120
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-190	-	50-80
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	1	80-90
Lammrücken mit Knochen***	Rost	2		180-190	-	40-50
Lammrücken mit Knochen***	Geschirr offen	3		200-210*	1	25-30
Lammkotelett**	Rost	4		290	-	14-18
Würste						
Grillwürste	Rost	4		290	-	10-15
Fleischgerichte						
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		170-180	-	60-70
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		190-200	1	70-80

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

*** ohne wenden

Tipps zum Braten und Schmoren

Der Garraum verschmutzt stark.	Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zu oder benutzen Sie das Grillblech. Wenn Sie das Grillblech verwenden, erhalten Sie optimale Bratergebnisse. Sie können das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/ oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.

Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Fisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Garraum. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Braten und Grillen auf dem Rost

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben.

Geben Sie je nach Größe und Art des Fisches bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Es entsteht weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel in den Fisch stechen, verliert er Saft und wird trocken.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Braten und Dünsten im Geschirr

Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Backofenbetrieb geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Der Fisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/ oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr
Zur Zubereitung von ganzem Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr
Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Geben Sie zum Dünsten zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Braten mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger und trocknen weniger aus.

Verwenden Sie offenes Geschirr. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Der Fisch muss nicht gewendet werden.

Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Einstelltabelle angegeben. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gegart werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Bratenthermometer

Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einstecken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen. ⟶ *"Bratenthermometer" auf Seite 24*

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für Ihre Fischgerichte die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Fisch mit Vorschlagsgewicht. Wenn sie einen schwereren Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Fischen orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten

Fisches zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Fische sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Fisch, der nicht in Schwimmstellung ist, nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Hinweis: Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Thermogrillen
- Grill große Fläche

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Fisch						
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		170-190	-	20-30
Fisch, gebraten, ganz 300 g, z. B. Forelle	Universalpfanne	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	2		170-190	-	30-40
Fischfilets						
Fischfilet, natur, gegrillt	Rost	4		220*	-	15-25
Fischkoteletts						
Fischkotelett, 3 cm dick**	Rost	4		290	-	10-20
Fisch, gefroren						
Fischfilet, natur	Geschirr geschlossen	2		210-230	-	20-30
Fischfilet, überbacken	Rost	2		200-220	-	45-60
Fischfilet, überbacken	Geschirr offen	2		200-220	1	35-45
Fischstäbchen (zwischendurch wenden)	Universalpfanne	3		200-220	-	20-30

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

Gemüse und Beilagen

Hier finden Sie Angaben zur Zubereitung von Grillgemüse, Kartoffeln und tiefgekühlten Kartoffelprodukten.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Zubereitung auf einer Ebene
Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Zubereitung auf zwei Ebenen
Verwenden Sie CircoTherm Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Gerichte die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind von der Menge und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen

Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Zeiten um einige Minuten.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Verwendete Heizarten:
- CircoTherm Heißluft
- Pizzastufe
- Brotbackstufe
- Grill große Fläche

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Gemüsegerichte						
Grillgemüse	Universalpfanne	4		290	-	10-15
Kartoffeln						
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		160-180	-	45-60
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		180-190	1	40-50
Kartoffelprodukte, gefroren						
Kartoffel-Rösti	Universalpfanne	3		200-220	-	25-35
Kartoffeltaschen, gefüllt	Universalpfanne	3		190-210	-	20-30
Kroketten	Universalpfanne	3		200-220	-	25-35
Pommes Frites	Universalpfanne	3		190-210	-	25-35
Pommes Frites, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	-	30-40

Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Joghurt zubereiten

Nehmen Sie Zubehör und Gestelle aus dem Garraum. Der Garraum muss leer sein. Die Gerätetür während des Betriebs nicht öffnen.

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen.
   Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.
2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
5. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Verwendete Heizart:
- Gärstufe

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Gärstufe	Dauer in Stunden
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		-	1	5-6

Eco-Heizarten

CircoTherm Eco und Ober-/Unterhitze Eco sind intelligente Heizarten für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden. Wenn Sie während des Garens vorzeitig die Gerätetür öffnen oder durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt. Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Wählen Sie eine Temperatur bei CircoTherm Eco zwischen 125-200 °C und bei Ober-/Unterhitze Eco zwischen 150-250°C. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. Garen Sie nur auf einer Ebene.

Die Heizart CircoTherm Eco wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet. Die Heizart Ober-/Unterhitze Eco wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Die Heizart CircoTherm Eco wird zur Ermittlung der Energieeffizienzklasse verwendet.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backformen und Geschirr
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Dadurch können Sie bis zu 35 Prozent Energie sparen.

Geschirr aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel. Nicht reflektierendes Geschirr aus Emaille, hitzebeständigem Glas oder beschichtetem Aluminiumdruckguss ist besser geeignet.

Weißblechformen, Keramikformen oder Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

Hier finden Sie Angaben für die verschiedenen Gerichte mit CircoTherm Eco und Ober-/Unterhitze Eco. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Kuchen oder Gebäck wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Verwendete Heizarten:
- eco CircoTherm Eco
- eco Ober-/Unterhitze Eco

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kuchen in Formen					
Rührkuchen in der Form	Kranz-/Kastenform	2	eco	140-160	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	2	eco	150-170	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	2	eco	150-170	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26cm	2	eco	160-170	30-45
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28cm	2	eco	150-160	50-60
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2	eco	150-170	50-70
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3	eco	150-170	25-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3	eco	170-180	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3	eco	180-190	15-20
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	3	eco	160-170	25-35
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3	eco	160-180	15-20
Kleingebäck					
Muffins	Muffinblech	2	eco	160-180	15-25
Small Cakes	Backblech	3	eco	150-160	25-35
Blätterteiggebäck	Backblech	3	eco	170-190	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3	eco	190-200	40-50
Plätzchen	Backblech	3	eco	140-160	15-30
Spritzgebäck	Backblech	3	eco	140-150	25-35
Hefekleingebäck	Backblech	3	eco	160-180	25-35
Brot & Brötchen					
Mischbrot, 1,5 kg	Kastenform	2	eco	200-210	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	3	eco	250-275	15-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3	eco	170-190	15-20

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brötchen, frisch	Backblech	3	eco	180-200	20-30
Fleisch					
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2	eco	180-190	120-140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2	eco	200-220	140-160
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2	eco	170-180	110-130
Fisch					
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	2	eco	190-210	25-35
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	2	eco	190-210	45-55
Fischfilet, natur, gedünstet	Geschirr geschlossen	2	eco	190-210	15-25

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung	
Allgemein	■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Sanftgaren

Sanftgaren ist ein langsames Garen bei niedriger Temperatur. Es wird deshalb auch Niedertemperatur-Garen genannt.

Das Sanftgaren ist ideal für alle Edelstücke (z. B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Geflügel), die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig, zart und weich.

Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten. Während des Garens müssen Sie Ihr Fleisch nicht wenden. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, um ein gleichmäßiges Garklima zu halten.

Verwenden Sie nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack. Sie können auch gewürztes oder mariniertes Fleisch verwenden. Verwenden Sie kein aufgetautes Fleisch.

Nach dem Sanftgaren kann das Fleisch sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich. Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch rosa aus, es ist aber nicht roh oder zu wenig gar.

Hinweis: Ein zeitversetzter Betrieb mit Endezeit ist bei der Heizart Sanftgaren nicht möglich.

Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder Glas. Geben Sie das Geschirr zum Vorheizen mit in den Garraum.

Stellen Sie das offene Geschirr immer in Höhe 2 auf den Rost.

Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Sanftgaren im Anschluss an die Einstelltabelle.

Ihr Gerät verfügt über eine Heizart Sanftgaren. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum. Lassen Sie den Garraum mit dem Geschirr ca. 15 Minuten gut durchwärmen.

Auf der Kochstelle das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten. Sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in den Garraum geben und sanftgaren.

Empfohlene Einstellwerte

Die Sanftgartemperatur und Gardauer sind von der Größe, Dicke und Qualität des Fleisches abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Verwendete Heizart:

- Sanftgaren

Gericht	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Geflügel						
Entenbrust, rosa je 300 g	Geschirr offen	2		6-8	90*	45-60
Hähnchenbrustfilet, je 200 g, durch	Geschirr offen	2		4	120*	45-60
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg, durch	Geschirr offen	2		6-8	120*	110-130
Schweinefleisch						
Schweinelendenbraten, 5-6 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		6-8	80*	130-180
Schweinefilet, ganz	Geschirr offen	2		4-6	80*	45-70
Rindfleisch						
Rinderbraten (Hüfte), 6-7 cm dick, 1,5 kg, durch	Geschirr offen	2		6-8	100*	150-180
Rinderfilet, 1 kg	Geschirr offen	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, 5-6 cm dick	Geschirr offen	2		6-8	80*	120-180
Rindermedaillons/Rumpsteak, 4 cm dick	Geschirr offen	2		4	80*	30-60
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 4-5 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		6-8	80*	80-140
Kalbsbraten, 7-10 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		6-8	80*	140-200
Kalbsfilet, ganz, 800 g	Geschirr offen	2		4-6	80*	70-120
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Geschirr offen	2		4	80*	30-50
Lammfleisch						
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Geschirr offen	2		4	80*	30-45
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1 kg gebunden	Geschirr offen	2		6-8	95*	120-180
* vorheizen						

Tipps zum Sanftgaren

Entenbrust sanftgaren.	Legen Sie die Entenbrust kalt in die Pfanne und braten Sie die Hautseite zuerst an. Nach dem Sanftgaren für 3 bis 5 Minuten knusprig grillen.
Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie normal gebratenes Fleisch.	Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Dörren

Mit CircoTherm Heißluft können Sie hervorragend dörren. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst, Gemüse und Kräuter und waschen Sie es gründlich. Legen Sie den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Schneiden Sie es ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst auf die Schale mit den Schnittflächen nach oben. Achten sie darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.

Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.

Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:
- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3+1

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren von verschiedenen Lebensmitteln. Temperatur und Dauer sind von der Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrguts abhängig. Je länger Sie das Dörrgut trocknen lassen, desto besser ist es konserviert. Je dünner man schneidet, desto schneller ist das Dörrende erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Wenn Sie weitere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

Verwendete Heizart:
- CircoTherm Heißluft

Obst, Gemüse und Kräuter	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	1-2 Roste		80	5-9
Steinobst (Pflaumen)	1-2 Roste		80	8-10
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	1-2 Roste		80	5-8
Pilze in Scheiben	1-2 Roste		60	6-9
Kräuter, geputzt	1-2 Roste		60	2-6

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

Warnung – Verletzungsgefahr!
Bei fehlerhaft eingekochten Lebensmitteln können die Einmachgläser platzen. An die Angaben zum Einkochen halten.

Gläser

Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser. Verwenden Sie nur hitzebeständige, saubere und unbeschädigte Gummiringe. Klammern und Federn vorher prüfen.

Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von gleicher Größe und mit dem gleichen Lebensmittel. Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig einkochen. Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren.

Obst und Gemüse vorbereiten

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Obst bzw. Gemüse je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern und in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand füllen.

Obst
Das Obst in den Einmachgläsern mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 400 ml für ein 1-Literglas). Auf einen Liter Wasser:
- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

Gemüse
Das Gemüse in den Einmachgläsern mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.

Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen. Die Gläser mit Klammern verschließen. Die Gläser in die Universalpfanne stellen, so dass sie sich nicht berühren. 500 ml heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Einkochen beenden

Obst
Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen. Nehmen Sie die Gläser nach der angegeben Nachwärmzeit aus dem Garraum.

Gemüse
Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Sobald alle Einmachgläser perlen, die Temperatur auf 120 °C reduzieren und Gläser wie in der Tabelle angegeben im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen. Schalten Sie nach dieser Zeit das Gerät aus und nutzen Sie wie in der Tabelle angegeben noch einige Minuten die Nachwärme.

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum und stellen Sie sie auf ein sauberes Tuch. Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab, sie könnten springen. Decken Sie die Einmachgläser ab, um sie vor Zugluft zu schützen. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

Empfohlene Einstellwerte

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glasinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen Sie, ob es in den Gläsern richtig perlt. Der Perlvorgang beginnt nach ca. 30-60 Minuten.

Verwendete Heizart:

- CircoTherm Heißluft

Einkochen	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, z. B. Karotten	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				120	vom Perlen an: 30-40
				-	Nachwärme: 30
Gemüse, z. B. Gurken	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 30
Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 35
Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 25

Teig gehen lassen mit Gärstufe

Mit der Heizart Gärstufe geht Hefeteig deutlich schneller auf, als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

Lassen Sie Hefeteig immer zweimal gehen. Beachten Sie die Angaben in den Einstelltabellen für das 1. und 2. Gehenlassen (Teiggare und Stückgare).

Teiggare
Für die Teiggare stellen Sie die Teigschüssel auf den Rost. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht. Den Teig nicht abdecken.

Stückgare
Stellen Sie Ihr Gebäck auf die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe.

Vor dem Backen die Feuchtigkeit aus dem Garraum wischen.

Empfohlene Einstellwerte

Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Einstelltabelle Richtwerte.

Verwendete Heizart:

- Gärstufe

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Schritt	Gärstufe	Dauer in Min.
Hefeteig, süß						
Z. B. Hefeteilchen	Schüssel	2		Teiggare	1	30-45
	Universalpfanne	2		Stückgare	1	10-20
Fettreicher Teig, z. B. Panettone	Schüssel	2		Teiggare	2	40-90
	Form auf Rost	2		Stückgare	2	30-60
Hefeteig, pikant						
Z. B. Pizza	Schüssel	2		Teiggare	1	20-30
	Universalpfanne	2		Stückgare	1	10-15
Brotteig						
Weißbrot	Schüssel	2		Teiggare	1	30-40
	Universalpfanne	2		Stückgare	1	15-25
Mischbrot	Schüssel	2		Teiggare	1	25-40
	Universalpfanne	2		Stückgare	1	10-20
Brötchen	Schüssel	2		Teiggare	1	30-40
	Universalpfanne	2		Stückgare	1	15-25

Auftauen

Die Auftaustufe ist zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse und Gebäck geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen.

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:
- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

Empfohlene Einstellwerte

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Tipp: Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf, als im Block gefrorene.

Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie in einem geeignetem Geschirr auf den Rost.

Die Speisen zwischendurch ein- bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum nehmen.

Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Verwendete Heizart:
- Auftaustufe

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, Brötchen					
Brot & Brötchen allgemein	Backblech	2		50	40-70
Kuchen					
Kuchen, saftig	Backblech	2		50	70-90
Kuchen, trocken	Backblech	2		60	60-75

Regenerieren

Mit der Heizart Regenerieren werden Speisen schonend mit Dampfunterstützung wieder erhitzt. Sie schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet. Auch Backwaren vom Vortag können so gut aufgebacken werden.

Verwenden Sie möglichst flache, weite und temperaturbeständige Gefäße. Kalte Gefäße verlängern den Regenerationsprozess.

Regenerieren Sie, wenn möglich, nur gleichartige und gleich große Speisen. Wenn das nicht möglich ist, richtet sich die Zeit nach der Speisenkomponente mit der längsten Regenerationszeit.

Decken Sie die Speisen während des Regenerierens nicht ab.

Stellen Sie die Speise in einem Geschirr auf den Rost oder legen Sie sie direkt auf den Rost in Höhe 2.

Während des Betriebs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst viel Dampf entweicht.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Einstellung. Die Zeitangaben sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Verwendete Heizart:
- Regenerieren

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, gekühlt					
1 kg	Geschirr offen	2		120-130	15-25
250 g	Geschirr offen	2		120-130	5-15
Gerichte, gekühlt					
Tellergericht, 1 Portion	Geschirr offen	2		120-130	15-25
Suppe, Eintopf, 400 ml	Geschirr offen	2		120-130	10-25
Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis	Geschirr offen	2		120-130	8-25
* vorheizen					

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Aufläufe, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Geschirr offen	2		120-140	10-25
Pizza, gebacken	Rost	2		170-180*	5-15
Gebäck					
Brötchen, Baguette, gebacken	Rost	2		150-160*	10-20
Pasteten (Vol au vents)	Rost	2		180*	4-10
Gebäck, gefroren					
Pizza, gebacken	Rost	2		170-180*	5-15
Brötchen, Baguette, gebacken	Rost	2		160-170*	10-20
* vorheizen					

Warmhalten

Mit der Heizart Warmhalten können Sie fertiggegarte Speisen warmhalten. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.

Halten Sie fertiggegarte Speisen nicht länger als zwei Stunden warm. Beachten Sie, dass manche Speisen während des Warmhaltens weitergaren. Decken Sie die Speisen ggf. ab.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach EN 60350-1.

Backen

Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:
- Backblech: Höhe 4
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gedeckter Apfelkuchen
Gedeckter Apfelkuchen auf einer Ebene: Dunkle Springform versetzt nebeneinander stellen.

Gedeckter Apfelkuchen auf zwei Ebenen: Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen.

Kuchen in Springformen aus Weißblech: Mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen Sie die Springform darauf.

Wasserbiskuit
Wasserbiskuit auf zwei Ebenen: Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.

Hinweise
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Verwendete Heizarten:
- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-in-tensität	Dauer in Min.
Backen						
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150*	-	25-40
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150*	-	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150*	-	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		130-140*	-	35-55
Small Cakes	Backblech	3		160*	-	20-30
* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion						
** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion						

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-in-tensität	Dauer in Min.
Small Cakes	Backblech	3		150*	-	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150*	-	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		140*	-	35-45
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2		160-170**	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2		160-170**	-	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø26cm	3+1		150-170**	-	30-50
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	2		170-180	-	60-80
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	2		180-200	-	60-80
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Verwendete Heizart:

- Grill große Fläche

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Grillen					
Toast bräunen*	Rost	4		290	4-6
Beefburger, 12 Stück**	Rost	4		290	25-30

* nicht vorheizen

** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden

REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001584747
001029
de