EINBAUBACKOFEN

[de] GEBRAUCHSANLEITUNG

C17FS22G0

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch. 4

Wichtige Sicherheitshinweise. 5
Generell 5
Dampf 5

Ursachen für Schäden 6
Generell 6
Dampf 6

Umweltschutz 7
Energiesparen 7
Umweltgerecht entsorgen 7

Gerät kennen lernen 8
Bedienfeld 8
Bedienelemente 8
Hauptmenü. 9
Menü Heizarten 9
Garraumfunktionen. 10
Wassertank 10

Zubehör. 11
Mitgeliefertes Zubehör 11
Zubehör einschieben 11
Zubehör kombinieren. 12
Sonderzubehör. 12

Vor dem ersten Gebrauch 12
Vor der ersten Inbetriebnahme. 12
Erste Inbetriebnahme 13
Gerät kalibrieren und Garraum reinigen. 13
Zubehör reinigen 13

Gerät bedienen. 14
Gerät ein- und ausschalten 14
Gerätebetrieb einstellen und starten 14
Gerätebetrieb ändern oder abbrechen. 15
Gerät schnell aufheizen 15

Dampf 15
Geräusche 15
FullSteam - Dampfgaren. 15
VarioSteam - Garen mit Dampfunterstützung 16
Gärstufe 16
Sous-vide 17
Auftaustufe 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 21

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. 23
Speisen einstellen. 23

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

Sabbateinstellung 25
Sabbatfunktion starten 25
Sabbatfunktion abbrechen 25

Home Connect 25
Einrichten 25
Fernstart 25
Home Connect Einstellungen 26
Ferndiagnose 26
Hinweis zum Datenschutz. 26
Konformitätserklärung. 26

Reinigungsmittel 27
Geeignete Reinigungsmittel 27
Garraumflächen 28
Gerät sauberhalten 28

Reinigungsfunktion 29
EasyClean 29
Entkalken 29

Gestelle 30
Gestelle aus- und einhängen 30

Gerätetür 31
Gerätetür aus- und einhängen 31
Türscheiben aus- und einbauen 31

Störungen, was tun? 34
Störungstabelle 34
Maximale Betriebsdauer überschritten 35
Garraumlampen 35

Kundendienst 36
E-Nummer und FD-Nummer 36

Für Sie in unserem Kochstudio getestet 36
Silikonformen 36
Kuchen und Kleingebäck 36
Brot und Brötchen 40
Pizza, Quiche und pikanter Kuchen 42
Auflauf und Soufflé 44
Geflügel 45
Fleisch 47
Fisch 51
Gemüse, Beilagen und Ei 53
Dessert 55
Menügaren 56
Eco-Heizarten 56
Acrylamid in Lebensmitteln 58
Sanftgaren 58
Dörren 59
Einkochen und Entsaften 60
Fläschchen desinfizieren und Hygiene 61
Teig gehen lassen mit Gärstufe 61
Sous-vide 62
Auftauen 65
Regenerieren 66
Warmhalten 66
Prüfgerichte 67

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© 089-12474474

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 2000 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 11*

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.

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

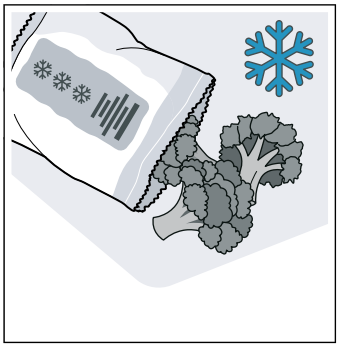
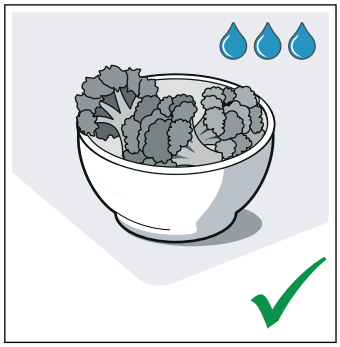
Achtung!
- Backformen: Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Geschirr mit Roststellen: Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Abtropfende Flüssigkeiten: 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

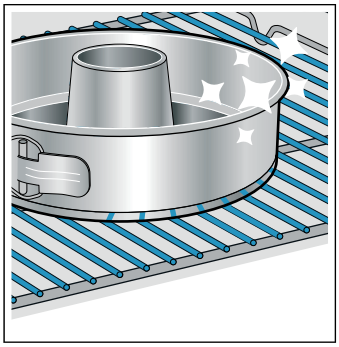
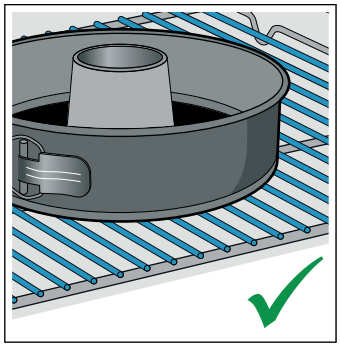
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

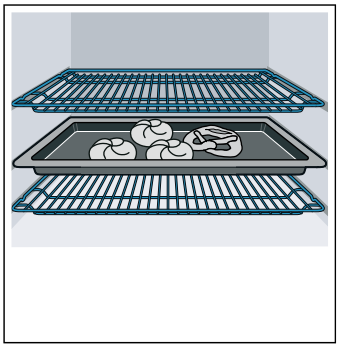
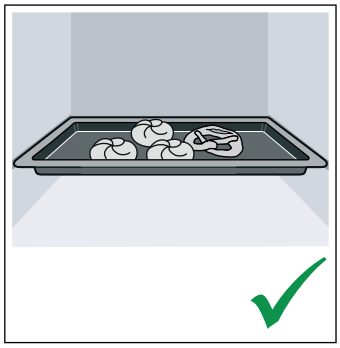
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.

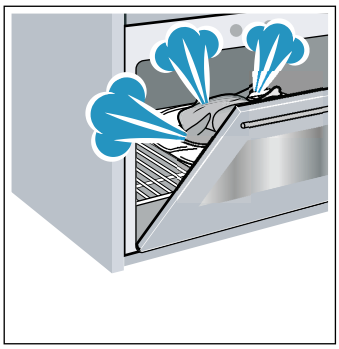
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

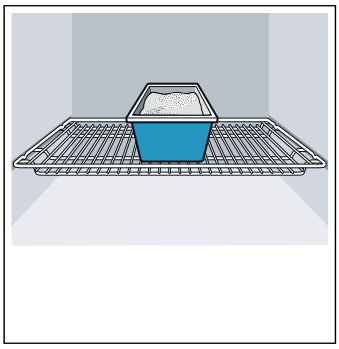
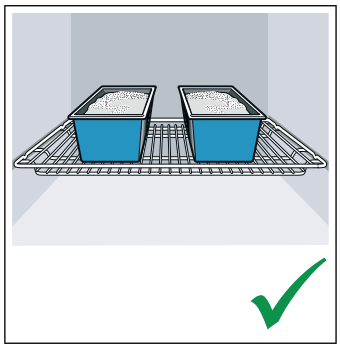
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.

- 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.

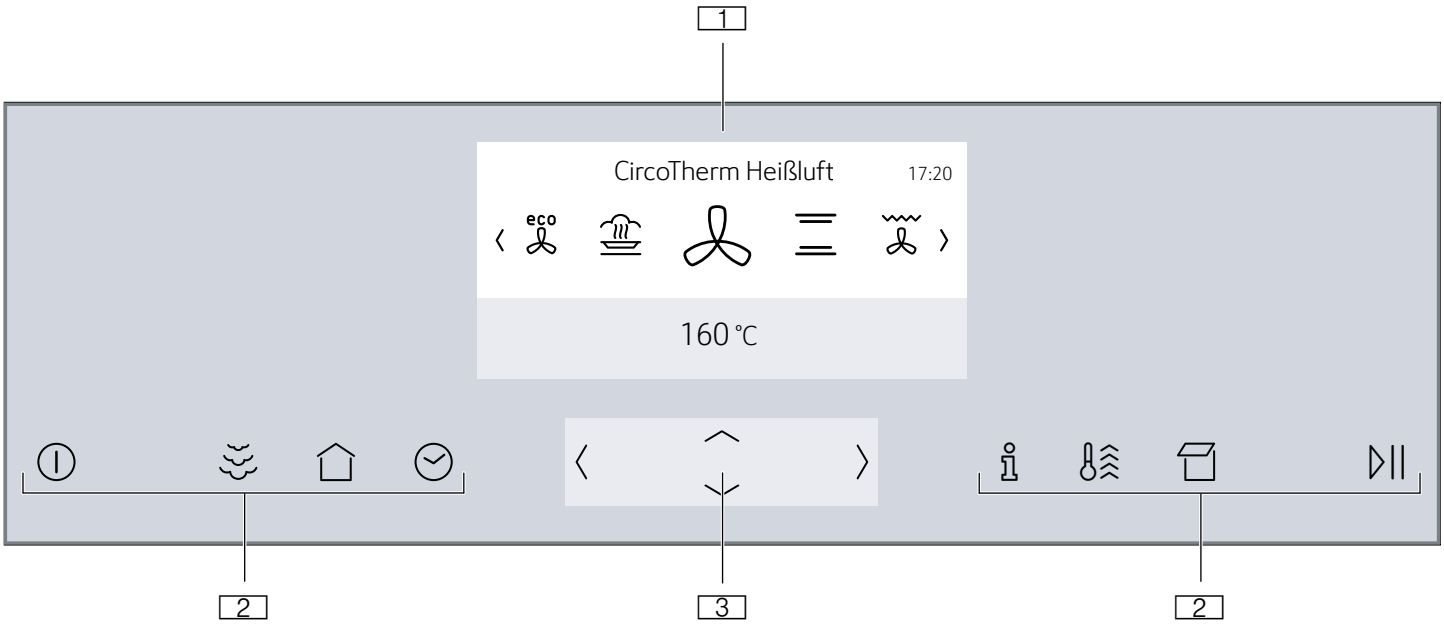
Gerät kennen lernen

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 die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.



1 Display
2 Touch-Tasten
3 ShiftControl Bedienelement

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 14*
≋	Dampfunterstützung	Dampfunterstützung zuschalten ⟶ *"VarioSteam - Garen mit Dampfunterstützung" auf Seite 16*
⌂	Hauptmenü	Betriebsarten und Einstellungen wählen ⟶ *"Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 14*
◷	Zeitfunktionen	Wecker, Dauer oder zeitversetzten Betrieb "Fertig um"einstellen ⟶ *"Zeitfunktionen" auf Seite 20*
	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren ⟶ *"Kindersicherung" auf Seite 21*
ⓘ	Information	Weitere Informationen einblenden Aktuelle Temperatur anzeigen ⟶ *"Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 14*
	Schnellaufheizen	Schnellaufheizung aktivieren oder deaktivieren ⟶ *"Gerät schnell aufheizen" auf Seite 15*
		PowerBoost aktivieren oder deaktivieren ⟶ *"Gerät schnell aufheizen" 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 14*

ShiftControl-Bedienelement

Mit dem ShiftControl-Bedienelement navigieren Sie durch die Zeilen im Display und wählen Einstellungen. Einstellungen, die Sie ändern können, werden heller dargestellt.

Taste		Verwendung
〈	Links	im Display nach links navigieren
〉	Rechts	im Display nach rechts navigieren
⌒	Oben	im Display nach oben navigieren
⌣	Unten	im Display nach unten navigieren

Hinweis: Sie können Einstellungswerte auch schnell durchlaufen lassen, in dem Sie eine Taste gedrückt halten. Sobald Sie die Taste loslassen, wird der Schnelldurchlauf angehalten.

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 14*
	Dämpfen Garen mit Dampf ⟶ *"FullSteam - Dampfgaren" 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 25*
	Entkalken
	Trocknen Garraum nach einer Dampfanwendung trocknen ⟶ *"Nach jedem Dampfbetrieb" auf Seite 19*
	EasyClean Leichte Verschmutzungen im Garraum reinigen ⟶ *"Reinigungsfunktion" auf Seite 29*

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 - 250 °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 - 250 °C	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizköper 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 - 275 °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 - 275 °C	Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Unterhitze	30 - 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.

	Sous-vide **	50 - 95°C	Garen “unter Vakuum” bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95°C und 100% Dampf: Geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in speziellen hitzebeständigen Kochbeuteln mit einem Kammervakuumierer luftdicht verschweißt. Durch die schützende Hülle bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten.
	Auftaustufe **	30 - 60 °C	Zum schonenden Auftauen von gefrorenen Speisen.
	Warmhalten *	60 - 100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Speisen.
eco	Ober-/Unterhitze Eco	50 - 250 °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.

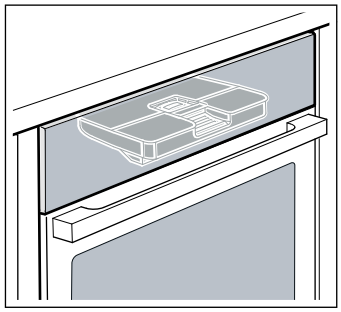
Achtung!
Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

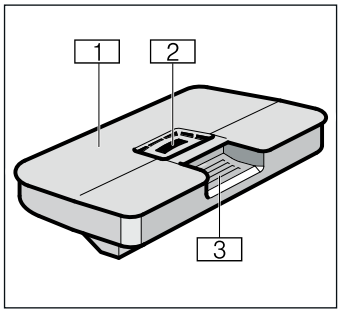
Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

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 15*





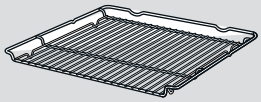
1 Tankdeckel
2 Öffnung zum Füllen
3 Griff zum Entnehmen und Einschieben des Wassertanks

Zubehör

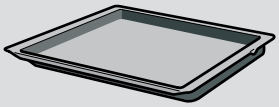
Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Mitgeliefertes Zubehör

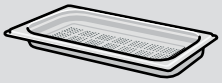
Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



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

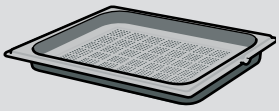


Universalpfanne
Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.
Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Im Dampfbetrieb kann sie auch als Auffanggefäß für abtropfendes Wasser verwendet werden.



Dampfbehälter gelocht, Größe S
Zum Dämpfen von Gemüse, zum Entsaften von Beeren und zum Auftauen.

Dampfbehälter ungelocht, Größe S
Zum Garen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide.



Dampfbehälter gelocht, Größe XL
Zum Dämpfen von großen Mengen.

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

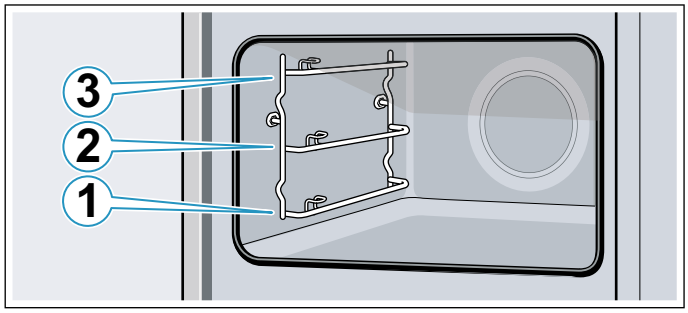
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

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

Hinweis: Sie können die Dampfbehälter uneingeschränkt mit allen Dampfheizarten verwenden. Wenn Sie andere Heizarten mit hohen Temperaturen einstellen, nehmen Sie die Dampfbehälter aus dem Garraum. Hohe Temperaturen führen zu dauerhaften Verfärbungen und Verformungen der Dampfbehälter.

Zubehör einschieben

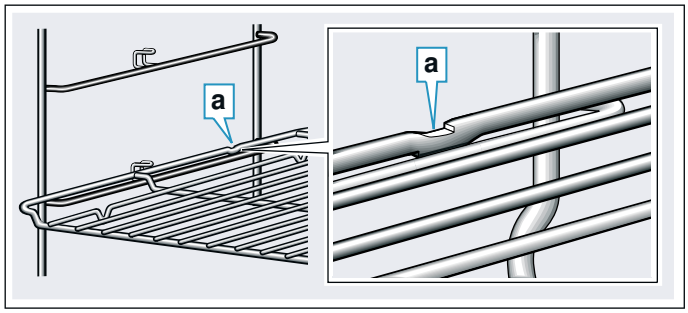
Der Garraum hat 3 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.



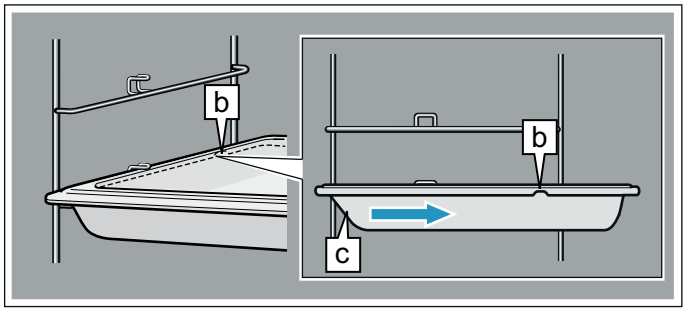
Rastfunktion

Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die offenen Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten ⌣ zeigen.



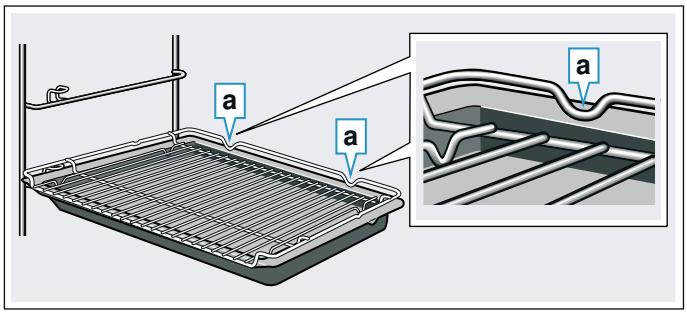
Achten Sie beim Einschieben des Backbleches oder der Universalpfanne darauf, dass die Rastnase **b** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **c** muss vorne zur Gerätetür zeigen.



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.



Kleine Dampfbehälter können nur mit dem Rost in den Garraum gestellt werden.

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 36*

Sonderzubehör
Back- und Bratrost, dampfgeeignet
Backblech
Universalpfanne
Backblech, antihaftbeschichtet
Universalpfanne, antihaftbeschichtet
Auflaufpfanne
Dampfbehälter, gelocht, Größe XL
Dampfbehälter, gelocht, Größe S
Dampfbehälter, ungelocht, Größe S
Porzellanbehälter, ungelocht, Größe S
Porzellanbehälter, ungelocht, Größe L
Profi-Pfanne
Deckel für Profi-Pfanne
Pizzablech
Grillblech
Keramikbackstein
Glasbräter, 5,1 Liter
Glaspfanne
Dekorleiste
ComfortFlex Auszug (1 Ebene) + Rahmen*
ComfortFlex-Auszug (1 Ebene), dampfgeeignet*
* 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. Mit Taste ﹀ in die unterste Zeile navigieren.
2. Mit Taste 〈 oder 〉 Sprache wählen.
3. Mit Taste ﹀ zurück zu “Sprache” navigieren.
4. Mit Taste 〉 nächste Einstellung wählen.

Uhrzeit einstellen

1. Mit Taste ﹀ in die unterste Zeile navigieren.
2. Mit Taste 〈 oder 〉 aktuelle Stunde wählen.
3. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
4. Mit Taste 〈 oder 〉 aktuelle Minute wählen.
5. So oft auf Taste ﹀ drücken, bis “Uhrzeit” erscheint.
6. Mit Taste 〉 nächste Einstellung wählen.

Datum einstellen

1. Mit Taste ﹀ in die unterste Zeile navigieren.
2. Mit Taste 〈 oder 〉 aktuellen Tag wählen.
3. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
4. Mit Taste 〈 oder 〉 aktuellen Monat wählen.
5. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
6. Mit Taste 〈 oder 〉 aktuelles Jahr wählen.
7. So oft auf Taste ﹀ drücken, bis “Datum” erscheint.
8. Mit Taste 〉 nächste Einstellung wählen.

Wasserhärte einstellen

1. Mit Taste ﹀ in die unterste Zeile navigieren.
2. Mit Taste 〈 oder 〉 den Wasserhärtebereich wählen.
3. Mit Taste ﹀ zurück zur “Wasserhärte” navigieren.
4. Mit Taste 〉 die Einstellungen übernehmen.
   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.

Gerät kalibrieren und Garraum reinigen

Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Bei der Kalibrierung stellt sich das Gerät auf die Druckverhältnisse am Aufstellort ein. Das geschieht während des ersten Dämpfens automatisch. Es entwickelt sich dabei viel Dampf.

Kalibrierung vorbereiten

1. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum.
3. Wischen Sie vor der Kalibrierung die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

Gerät kalibrieren und Garraum reinigen

Hinweise

- Die Kalibrierung kann nur gestartet werden, wenn der Garraum kalt ist (Raumtemperatur).
- Während der Kalibrierung die Gerätetür nicht öffnen. Die Kalibrierung wird sonst abgebrochen.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Touch-Taste ⏻ ein.
2. Füllen Sie den Wassertank. ⟶ *"Wassertank füllen" auf Seite 18*
3. Stellen Sie die angegebene Heizart, Temperatur und Dauer für die Kalibrierung ein und starten Sie den Gerätebetrieb. ⟶ *"FullSteam - Dampfgaren" auf Seite 15*

Kalibrierung	
Heizart	Dämpfen
Temperatur	100 °C
Dauer	30 Minuten

4. Führen Sie nach der Kalibrierung das Aufheizen durch.
   Achtung!
   Emailschäden
   Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.
5. Trocknen Sie den Garraumboden.
6. Stellen Sie die angegebene Heizart und Temperatur für das Aufheizen ein und starten Sie den Gerätebetrieb. ⟶ *"Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 14*

Aufheizen	
Heizart	CircoTherm Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	30 Minuten

7. Lüften Sie die Küche, solange das Gerät heizt.
8. Beenden Sie nach der angegebenen Dauer den Gerätebetrieb. Schalten Sie das Gerät 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*

Hinweise

- Damit sich das Gerät nach einem Umzug an den neuen Aufstellort anpasst, stellen Sie das Gerät zurück auf die Werkseinstellungen. Wiederholen Sie die erste Inbetriebnahme und die Kalibrierung.
- Das Gerät speichert die Einstellungen der Kalibrierung auch bei Stromausfall oder Netztrennung. Die Kalibrierung muss nicht wiederholt werden.

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

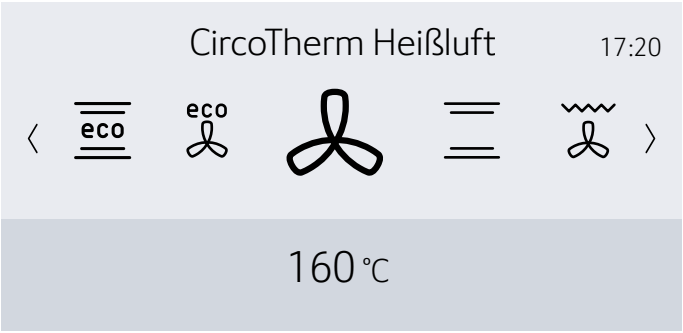
Hinweise

- 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.

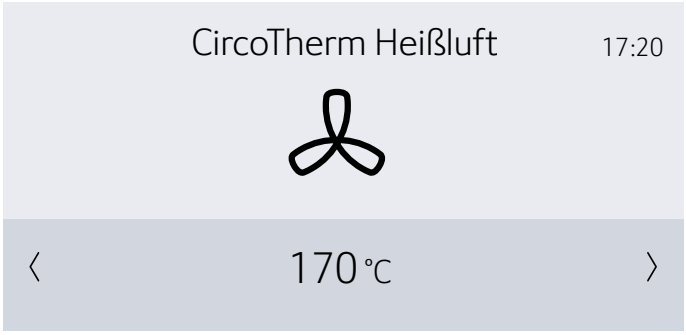
Gerätebetrieb einstellen und starten

Beispiel: CircoTherm Heißluft mit 170°C

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



2. Mit Taste 〈 oder 〉 Heizart wählen.
3. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
4. Mit Taste 〈 oder 〉 Temperatur wählen.



   Hinweis: Je nach Betriebsart sind weitere Einstellungen möglich. Für jede weitere Einstellung mit Taste ﹀ in die nächste Zeilen navigieren. Mit Taste 〈 oder 〉 Einstellung wählen.
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. Mit Taste ﹀ oder ﹀ in die Zeile der Einstellung navigieren, die geändert werden soll.
3. Mit Taste 〈 oder 〉 Einstellung 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

Sie können Ihre Speisen besonders schonend mit Hilfe von Dampf garen. Bei einigen Heizarten können Sie Speisen mit der Dampfunterstützung zubereiten. Außerdem stehen Ihnen die Heizarten Gärstufe, Auftaustufe 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.

FullSteam - Dampfgaren

Beim Dampfgaren umschließt heißer Wasserdampf die Speisen und verhindert so Nährstoffverluste der Lebensmittel. Form, Farbe und das typische Aroma der Speisen bleiben bei dieser Zubereitungsmethode erhalten.

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

Starten

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
2. Wassertank füllen.
   Hinweis: Dämpfen nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) einschalten.

3. Auf Toch-Taste ⌂ tippen.
4. Mit Taste 〈 oder 〉 “Dämpfen ≈” wählen.
5. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
6. Mit Taste 〈 oder 〉 Temperatur wählen.
7. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
8. Mit Taste 〈 oder 〉 Dauer wählen.
9. 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 ⏻.

Menügaren

Im Dampf können Sie komplette Menüs ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig garen. ⟶ *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 36*

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 36*⟶ *"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. Mit Taste ﹀ in die Zeile mit der Dampfintensität ≈ navigieren.
6. Mit Taste 〈 oder 〉 Dampfintensität wählen.
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. Der Betrieb läuft ohne Dampfzugabe weiter.

Dampfzugabe abbrechen

Um die Dampfzugabe vorzeitig abzubrechen, tippen Sie auf die Touch-Taste ≈.

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 36*

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. Mit Taste 〈 oder 〉 “Gärstufe ⌓” wählen.
4. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste 〈 oder 〉 Stufe wählen.
6. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
7. Mit Taste 〈 oder 〉 Dauer wählen.
8. 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 ⏻.

Sous-vide

Sous-vide ist eine Variante des Niedertemperaturgarens bei der vakuumierte Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95°C und 100% Dampf gegart werden. Sous-vide ist geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert.

Die Speisen werden in speziellen hitzebeständigen Kochbeuteln mit einem Kammervakuumierer luftdicht verschweißt. Durch die schützende Hülle bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten.

Hinweise

- Wenn der Wassertank während eines Betriebes von Sous-vide leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen.
- Während dem Sous-vide-Garen entsteht mehr Kondensat am Garraumboden als bei anderen Heizarten.

Starten

Achtung!
Gefahr von Möbelschäden
Für Sous-vide-Garen nur eine Wassertankfüllung verwenden. Verwenden Sie keine zweite Wassertankfüllung, da sich sonst auf dem Garraumboden viel Wasser sammelt. Das Wasser kann aus dem Garraum laufen.

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
2. Wassertank füllen.
   Hinweis: Sous-vide nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) einschalten.
3. Mit Taste 〈 oder 〉 “Sous-vide” wählen.
4. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste 〈 oder 〉 Temperatur wählen.
6. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
7. Mit Taste 〈 oder 〉 Dauer wählen.
8. Auf Touch-Taste ▷|| tippen.
   Das Gerät startet den Betrieb.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!
Heißes Wasser sammelt sich während des Garens auf dem Vakuumierbeutel. Vakuumierbeutel mit einem Topflappen vorsichtig anheben, so dass das heiße Wasser in die Universalpfanne oder den Garbehälter abläuft. Anschließend den Vakuumierbeutel vorsichtig mit einem Topflappen entnehmen.

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 ⏻.

Auftaustufe

Verwenden Sie die Heizart “Auftaustufe” zum Auftauen von Gefrier- und Tiefkühlprodukten.

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

Starten

1. Auf Touch-Taste ⏻ tippen.
2. Wassertank füllen.
3. Mit Taste 〈 oder 〉 “Auftaustufe” wählen.
4. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste 〈 oder 〉 Temperatur wählen.
6. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
7. Mit Taste 〈 oder 〉 Dauer wählen.
8. 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. Mit Taste 〈 oder 〉 “Regenerieren” wählen.
4. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste 〈 oder 〉 Temperatur wählen.
6. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
7. Mit Taste 〈 oder 〉 Dauer wählen.
8. 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.

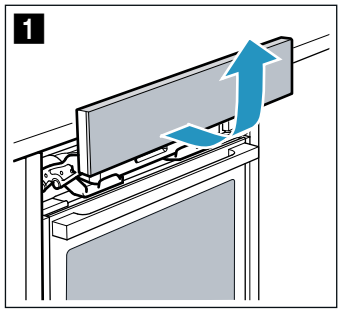
⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen. Warten Sie nach einem vorherigen Gerätebetrieb ab, bis der Wassertank abgekühlt ist. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Tankschacht.

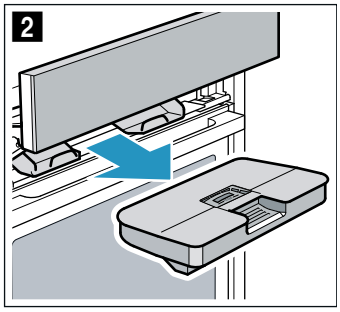
Achtung!
Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.
Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

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.

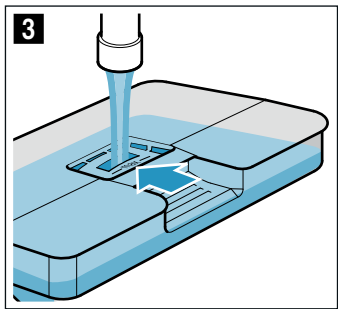
Hinweise
- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthärtet" einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "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).

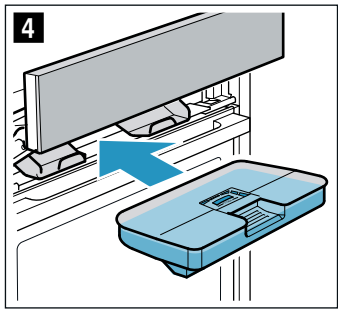


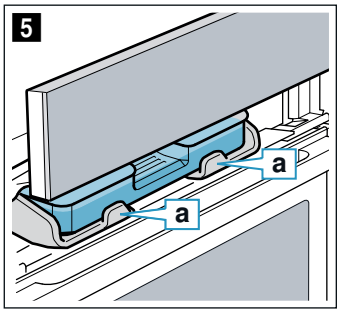


4. Deckel entlang der Dichtung andrücken, damit kein Wasser aus dem Wassertank herauslaufen kann.
5. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen (Bild 3).



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 Dampfgaren, Gärstufe, Auftaustufe 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.

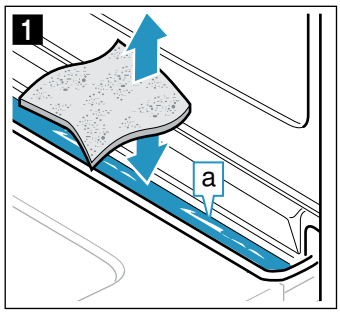
Wassertank leeren

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.

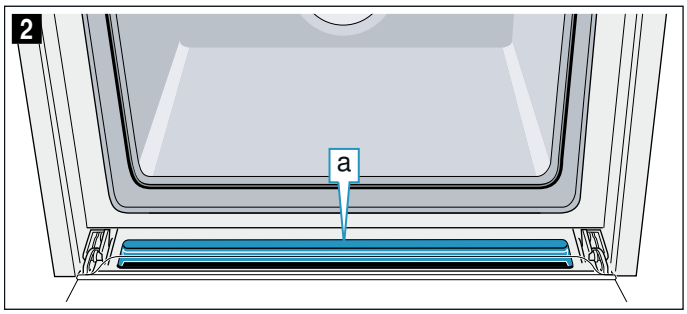
1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen.
3. Deckel des Wassertanks vorsichtig abnehmen.
4. Wassertank leeren, mit Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Dichtung am Deckel trocken reiben.
7. Mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.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

Tropfrinne trocknen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Gerätetür öffnen.
3. Wasser in der Tropfrinne **a** mit einem Schwammtuch aufsaugen und vorsichtig auswischen (Bild 1).



Die Tropfrinne **a** befindet sich unterhalb des Garraumes (Bild 2).



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 aufwischen.
3. Bei Bedarf auf Touch-Taste ⏻ tippen, um das Gerät einzuschalten.
4. Auf Touch-Taste ⌂ tippen, um die Betriebsarten anzuzeigen.
5. Mit Taste 〈 oder 〉 “Trocknen ⦚” wählen.
6. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
   Die Dauer wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
7. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
8. Auf Touch-Taste ⏯ 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. Mit Taste 〉 die Dauer wählen.
   Hinweis: Bei eingeschaltetem Gerät mit Taste ﹀ in die Zeile 🔔 Wecker navigieren und anschließend mit Taste 〉 die Dauer wählen.
3. Auf Touch-Taste ◷ tippen, um den Wecker zu starten.
   Das Symbol 🔔 erscheint im Display. Der Wecker läuft ab.

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. Mit Taste 〈 oder 〉 die Dauer einstellen.
   – Taste 〈 Vorschlagswert 10 Minuten
   – Taste 〉 Vorschlagswert 30 Minuten
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. Mit Taste 〉 Dauer wählen.
6. Mit Taste ﹀ in die Zeile “→| Fertig um” navigieren.
7. Mit Taste 〉 Endeuhrzeit wählen.
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 Touch-Taste ◷ tippen.
   Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
2. Mit Taste ﹀ oder ﹀ in den Zeilen navigieren.
3. Bei Bedarf mit Taste 〈 oder 〉 Einstellung ändern.
   Zum Löschen einer Uhrfunktion “00:00“ 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. Mit der Taste 〈 oder 〉 “MyProfile” wählen.
4. Mit der Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit der Taste 〈 oder 〉 “Automatische Kindersicherung” wählen.
6. Mit der Taste ﹀ in die unterste Zeile navigieren.
7. Mit der Taste 〉 “Aktiviert” wählen.
8. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
9. Mit der Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren, um die Einstellung zu speichern.
   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. Mit der Taste 〈 oder 〉 “MyProfile” wählen.
5. Mit der Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
6. Mit der Taste 〈 oder 〉 “Automatische Kindersicherung” wählen.
7. Mit der Taste ﹀ in die unterste Zeile navigieren.
8. Mit der Taste 〈 “Deaktiviert” wählen.
9. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
10. Mit der Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren, um die Einstellung zu speichern.
    Die “Automatische Kindersicherung” ist deaktiviert.
11. 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. Mit Taste 〈 oder 〉 “MyProfile ⚙” wählen.
4. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste 〈 oder 〉 Einstellung wählen.
6. Mit Taste ﹀ zur Auswahl navigieren.
7. Mit Taste 〈 oder 〉 Einstellung wählen.
8. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
9. Um die Einstellung zu speichern, mit der Taste ﹀ auf “speichern” tippen.
   Um die Einstellung zu verwerfen, mit der Taste ﹀ auf “verwerfen” 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
Tastenton	Ausgeschaltet (Ausnahme: Tastenton bei Touch-Taste ⏻ bleibt)
	Eingeschaltet
Display Helligkeit	In 5 Stufen einstellbar
Uhranzeige	Digital
	Aus
Beleuchtung	Im Betrieb an
	Im Betrieb aus
Kindersicherung*	Nur Tastensperre
	Türverriegelung und Tastensperre
Automatische Kindersicherung	Deaktiviert
	Aktiviert
Betrieb nach Einschalten	Hauptmenü
	Heizarten
	Dämpfen
	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)
	Nachgerüstet (1-fach-Auszug)
Home Connect	WiFi ein- oder ausschalten ⟶ *"Home Connect" auf Seite 25*
	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. Mit Taste 〈 oder 〉 “MyProfile ⚙“ wählen.
4. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste 〈 oder 〉 “Favoriten” wählen.
6. Mit Taste ﹀ “Favoriten festlegen” wählen.
7. Mit Taste 〈 oder 〉 die Heizart wählen.
8. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
9. Mit Taste 〈 oder 〉 “Aktiviert” oder “Deaktiviert” wählen.
   Hinweis: Haben Sie “Aktiviert” gewählt, dann wird die Heizart im Menü Heizarten angezeigt. Haben Sie “Deaktiviert” gewählt, dann wird die Heizart im Menü Heizarten nicht angezeigt.
10. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
11. Um die Einstellung zu speichern, mit der Taste ﹀ auf “speichern” tippen.
    Um die Einstellung zu verwerfen, mit der Taste ﹀ auf “verwerfen” 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
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 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. Mit Taste 〈 oder 〉 “Back- und Bratassistent” wählen.
4. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste 〈 oder 〉 die gewünschte Kategorie wählen.
6. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
7. Mit Taste 〈 oder 〉 das gewünschte Gericht wählen.
8. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
   Im Display erscheinen die Einstellempfehlungen.
   Hinweis: Bei einigen Gerichten können Sie zusätzliche Hinweise z. B. zu Einschubhöhe und Geschirr anzeigen lassen. Tippen Sie dazu auf Taste 〉. Um wieder zurück zu den Einstellempfehlungen zu gelangen, tippen Sie auf die Taste 〈.
9. Bei Bedarf können Sie die Einstellempfehlungen anpassen. Tippen Sie dazu auf Taste ﹀.
   Navigieren Sie mit Taste ﹀ oder ﹀ zur gewünschten Einstellung.
   Passen Sie die Einstellung mit Taste 〈 oder 〉 an.
10. 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 wählen Sie mit der Taste ﹀ “Beenden” aus.

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

Nachgaren

1. Mit Taste ﹀ “Nachgaren” wählen.
2. Passen Sie bei Bedarf mit Taste 〈 oder 〉 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

Das Gerät bietet Ihnen für die Dampffunktion Programme an, mit denen Sie einfach und professionell Ihre Speisen zubereiten können.

Hinweise zu den Dampffunktionen finden Sie im jeweiligen Kapitel. ⟶ *"Dampf" auf Seite 15*

⚠ 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.

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
Hähnchenbrust, dämpfen
Ente, Gans, ungefüllt, frisch
Fischfilet, überbacken
Fischfilet, dünsten
Fischfilet, ganz
Fischfilet, ganz, dämpfen
Blumenkohlröschen dämpfen
Brokkoliröschen dämpfen
Grüne Bohnen dämpfen
Karotten in Scheiben dämpfen
Gemüse, gefroren
Pellkartoffeln, mittel
Basmatireis
Naturreis
Couscous
Tellerlinsen
Gegarte Beilagen regenerieren
Joghurt in Gläsern
Milchreis
Früchtekompott
Eier, weich gekocht
Eier, hart gekocht
Fläschchen desinfizieren

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. Mit Taste 〈 oder 〉 “Dampfprogramme” wählen.
4. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste 〈 oder 〉 die gewünschte Speisenkategorie wählen.
6. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
7. Mit Taste 〈 oder 〉 das gewünschte Dampfprogramm wählen.
8. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
   Im Display erscheinen die Einstellungen.
   Hinweis: Bei einigen Gerichten können Sie zusätzliche Hinweise z. B. zu Einschubhöhe und Geschirr anzeigen lassen. Tippen Sie dazu auf Taste 〉. Um wieder zurück zu den Einstellungen zu gelangen, tippen Sie auf die Taste 〈.
9. Bei Bedarf können Sie manchen Gerichten das Gewicht anpassen. Tippen Sie dazu auf Taste ﹀. Mit Taste 〈 oder 〉 das Gewicht einstellen.
10. 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 wählen Sie mit der Taste ﹀ “Beenden” aus.

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

Nachgaren

1. Mit Taste ﹀ “Nachgaren” wählen.
2. Passen Sie bei Bedarf mit Taste 〈 oder 〉 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 ⏻.

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. Mit Taste 〈 oder 〉 “Sabbatfunktion” wählen.
3. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
4. Mit Taste 〈 oder 〉 Temperatur wählen.
5. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
6. Mit Taste 〈 oder 〉 Dauer wählen.
7. 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: Einige 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. Mit Taste 〈 oder 〉 “Fernstart” wählen.
4. Mit Taste ﹀ Fernstart einschalten.
   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 und selbstreinigende Flächen	Beachten Sie die Hinweise zu den Garraumflächen im Anschluss an die Tabelle.
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türdichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
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. Verschmutzungen auf Edelstahlbehältern von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Reis) mit Essigwasser reinigen.
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.

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.

Garraumflächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Sie erkennen das an der rauen Oberfläche.

Boden, Decke und Seitenteile sind emailliert und haben eine glatte Oberfläche.

Emailflächen reinigen

Reinigen Sie die glatten Emailflächen mit einem Spültuch und heißer Spüllauge oder Essigwasser. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger.

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.

Tipp: Am besten verwenden Sie die Reinigungshilfe.
⟶ *"Reinigungsfunktion" auf Seite 29*

Hinweis: Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Selbstreinigende Flächen reinigen

Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während das Gerät in Betrieb ist.

Wenn sich die selbstreinigenden Flächen nicht mehr ausreichend selbst reinigen und dunkle Flecken entstehen, können sie durch gezieltes Aufheizen gereinigt werden.

Einstellen

Nehmen Sie vorher Gestelle, Auszüge, Zubehör und Geschirr aus dem Garraum. Reinigen Sie gründlich die glatten Emailflächen im Garraum, die Geräteinnentür und die Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung.

1. Heizart Brotbackstufe einstellen.
2. Maximale Temperatur einstellen.
3. Den Betrieb starten und mindestens 1 Stunde laufen lassen.

Die Keramikschicht wird regeneriert.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, entfernen Sie bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm.

Hinweis: Während des Betriebs können sich rötliche Flecken auf den Flächen bilden. Das ist kein Rost, sondern Rückstände von Lebensmitteln. Diese Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend und schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

Achtung!
Verwenden Sie keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Bitte nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

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 EasyClean und Entkalken. Verwenden Sie die Reinigungshilfe EasyClean zur Reinigung des Garraums. Mit EasyClean werden Verschmutzungen zunächst eingeweicht. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen. Mit Entkalken entfernen Sie Kalk aus dem Verdampfer.

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. Mit Taste 〈 oder 〉 “EasyClean” wählen.
6. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
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. Mit Taste 〈 oder 〉 “Entkalken” wählen.
8. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren. Die Dauer des Entkalkens wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
9. Mit Taste ﹀ in die nächste Zeile navigieren.
10. Auf Touch-Taste ▷|| tippen. Das Gerät wird entkalkt. Im Display läuft die Dauer 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

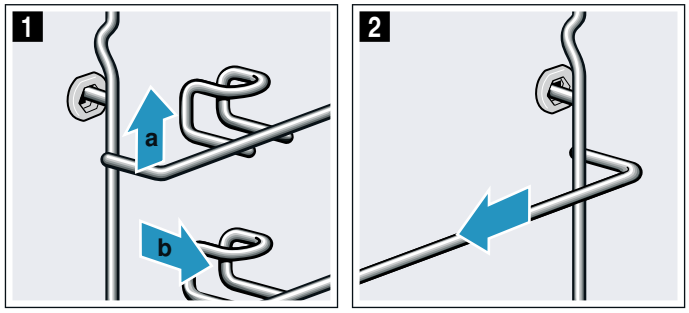
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

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 vorne etwas anheben **a** und aushängen **b** (Bild 1).
2. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen (Bild 2).

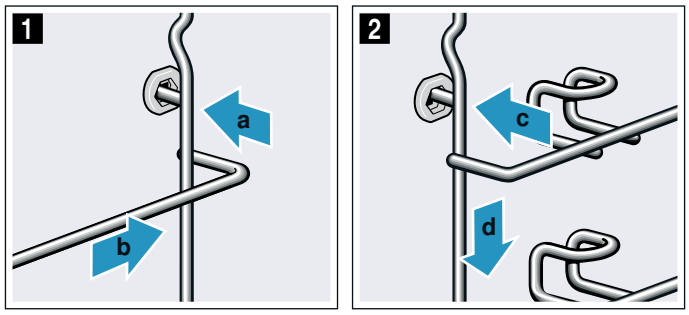


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

Die Gestelle passen nur rechts oder links. Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass der Haltebügel vorne ist.

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).



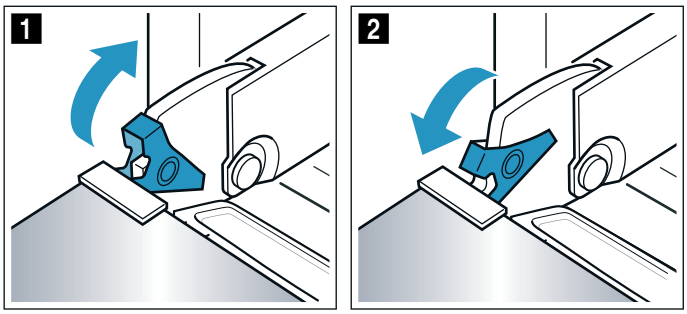
Gerätetür

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

Gerätetür aus- und einhängen

Zum Reinigen oder zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Gerätetür aushängen.

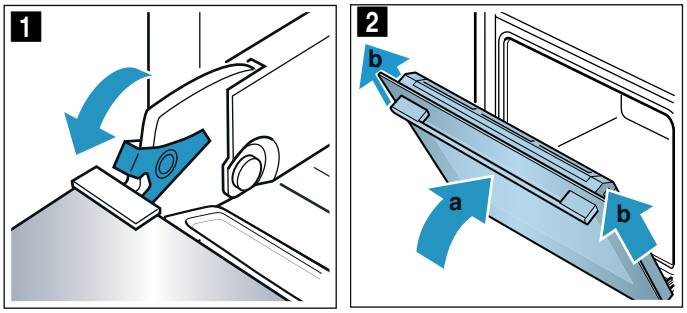
Die Scharniere der Gerätetür haben je einen Sperrhebel.
Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild 1), ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden.
Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Gerätetür aufgeklappt sind (Bild 2), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.



⚠ Warnung
Verletzungsgefahr!
- Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Gerätetür aushängen

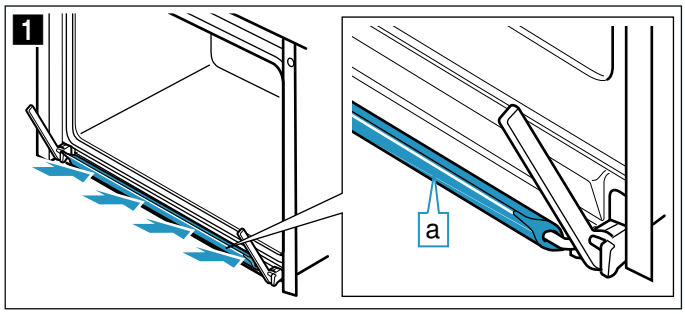
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild 1).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen **a**. Mit beiden Händen links und rechts anfassen **b** und nach oben herausziehen (Bild 2).



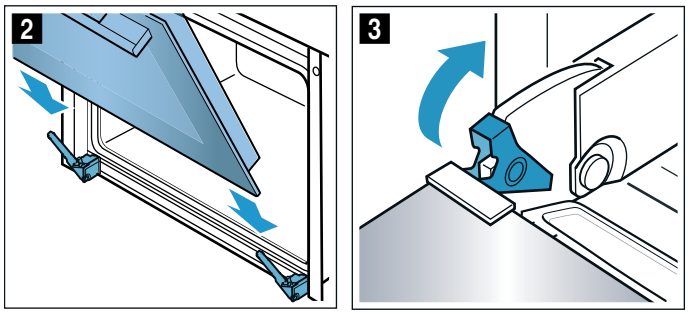
Gerätetür einhängen

Die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Dichtung **a** entlang der Tropfrinne andrücken (Bild 1), da sich die Dichtung **a** beim Reinigen lösen kann.



2. Beim Einhängen der Gerätetür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild 2). Gerätetür bis zum Anschlag einschieben.
3. Gerätetür ganz öffnen. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild 3).



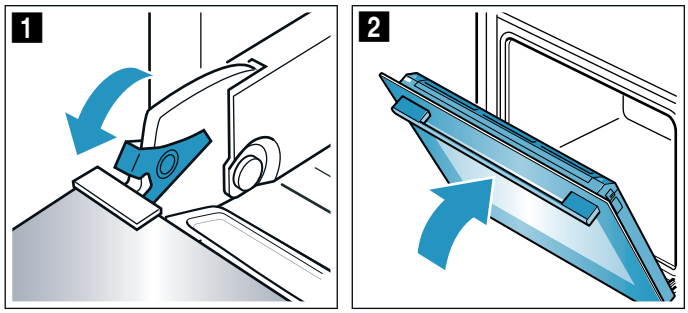
4. Garraumtür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen. Bei Bedarf, z.B. wenn das Gerät höher eingebaut ist, können Sie die komplette Tür aushängen und auf einer ebenen Fläche ablegen.

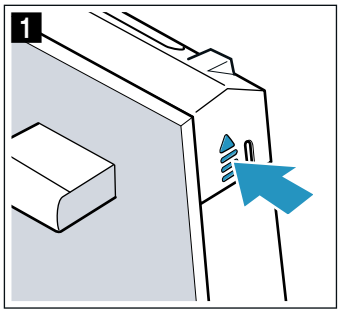
Gerätetür feststellen

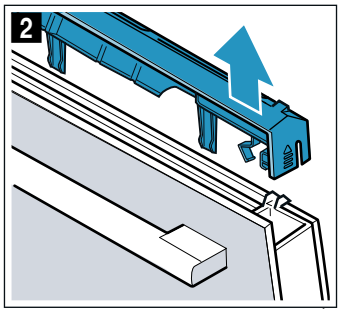
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild 1).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen (Bild 2).



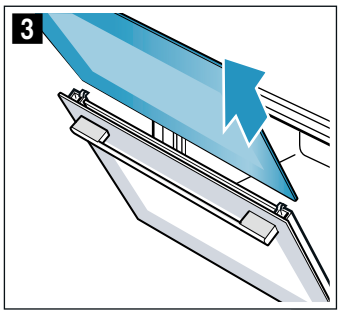
Scheiben ausbauen

1. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
2. Abdeckung abnehmen (Bild 2).

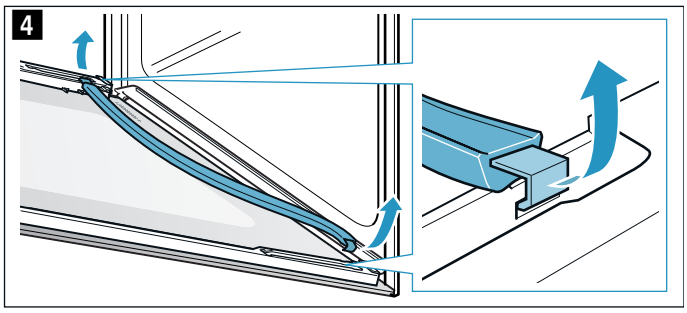




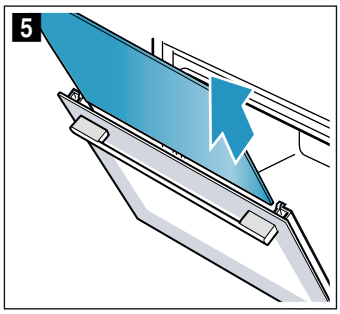
3. Innenscheibe herausziehen (Bild 3) und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



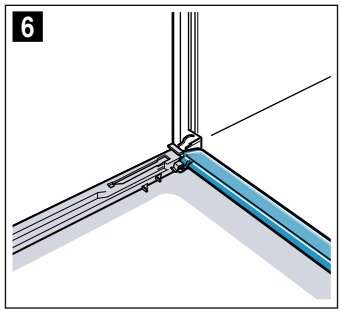
4. Dichtung auf beiden Seiten aushängen und abnehmen (Bild 4).

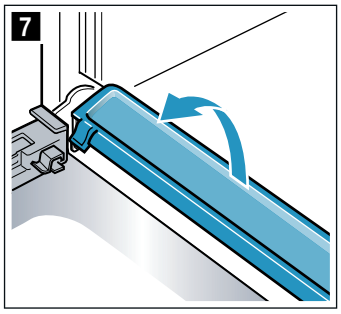


5. Zwischenscheibe herausziehen (Bild 5) und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



6. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen. Dazu die Gerätetür ganz aufklappen (Bild 6).
7. Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen (Bild 7).





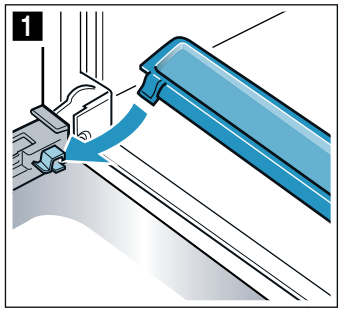
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch. Wischen Sie die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge ab.

⚠ Warnung
Verletzungsgefahr!

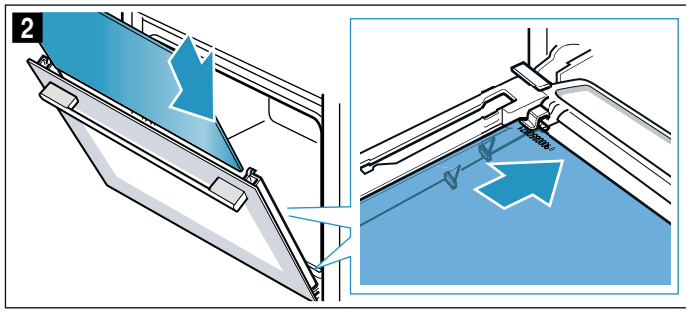
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
- Bauteile innerhalb der Gerätetür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

Scheiben einbauen

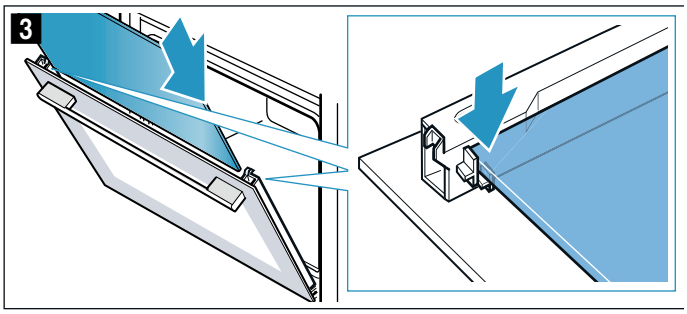
1. Gerätetür ganz öffnen und Kondensatleiste wieder einsetzen. Dazu die Leiste senkrecht einstecken und nach unten drehen (Bild 1).



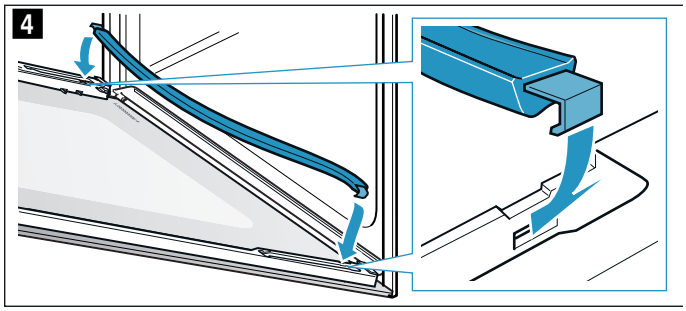
2. Zwischenscheibe einschieben und darauf achten, dass die Scheibe unten richtig in der Halterung ist (Bild 2).



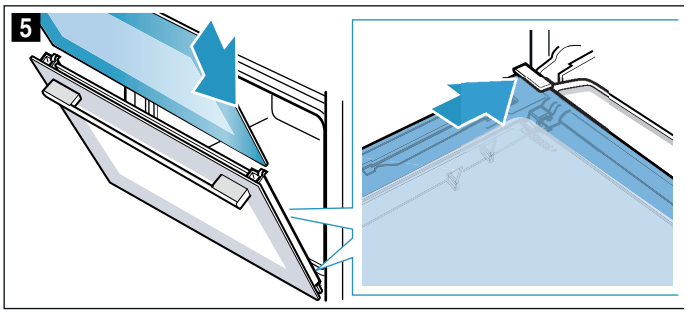
3. Zwischenscheibe oben andrücken (Bild 3).



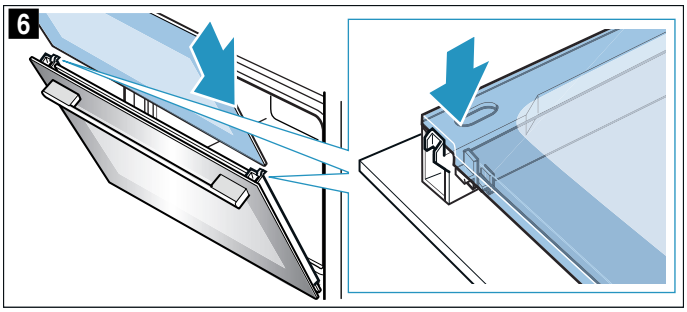
4. Dichtung links und rechts wieder einhängen (Bild 4)



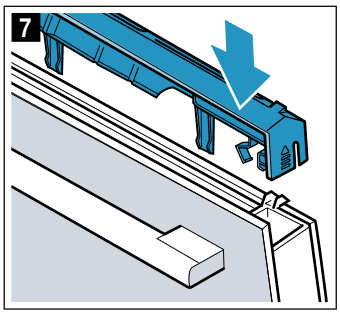
5. Innenscheibe einschieben.
   Achten Sie beim Einschieben darauf, dass die glänzende Seite der Scheibe außen und der Ausschnitt links und rechts oben ist.
   Die Scheibe muss unten richtig in der Halterung sein (Bild 5).

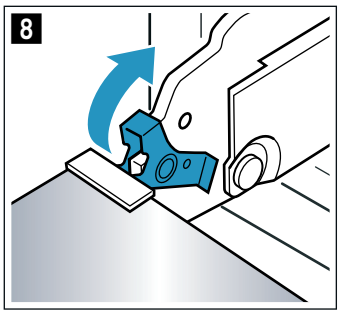


6. Innenscheibe oben andrücken (Bild 6).



7. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 7).
8. Gerätetür wieder ganz öffnen.
9. Beide Sperrhebel links und rechts zuklappen (Bild 8)





10. Gerätetür schließen.

Achtung!
Benutzen Sie den Garraum erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

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
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 15*
	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
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
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen	Normaler Vorgang	Nicht möglich

Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf	Gerät wird automatisch kalibriert	Normaler Vorgang
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzten und Kalibrierung wiederholen
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*
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.

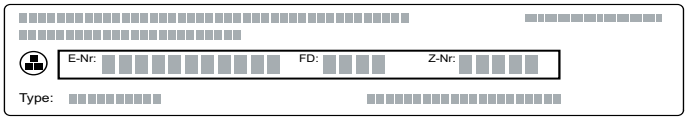
Sollte eine LED-Lampe oder die Glasabdeckung der Lampe trotzdem einmal defekt sein, rufen Sie den Kundendienst. Die Lampenabdeckung darf nicht entfernt werden.

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 15*



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.
Beim Dämpfen oder 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 und beim Dämpfen 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 Einschubhöhe:
- Höhe 1

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.

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.

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	1	Ober-/Unterhitze	150-170	-	55-70
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	1	CircoTherm Heißluft	150-160	1	50-70
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	1	Ober-/Unterhitze	150-170	-	60-80
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupf-/Springform	1	Ober-/Unterhitze	160-180	-	45-60
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupf-/Springform	1	CircoTherm Heißluft	150-170	-	45-60
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	1	Ober-/Unterhitze	150-170	-	20-40
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	2	CircoTherm Heißluft	160-170	1	25-35

* vorheizen

** 5 min vorheizen, Verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø26 cm	1		170-180	-	60-80
Schweizer Wähe	Pizzablech	1		190-210	-	40-55
Schweizer Wähe	Pizzablech	1		180-200	-	40-50
Tarte	Tarteform, Schwarzblech	1		190-210	-	25-40
Tarte	Tarteform, Schwarzblech	1		210-220	1	30-40
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	1		150-160	-	65-75
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	1		150-160	1	60-70
Hefekuchen in der Springform	Springform Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Hefekuchen in der Springform	Springform Ø28 cm	1		160-170	2	25-35
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	1		170-180	-	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	1		150-160	1	25-35
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	1		160-170*	-	25-35
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Kuchen auf dem Blech						
Rührkuchen mit Belag	Backblech	1		160-180	-	20-40
Rührkuchen mit Belag	Backblech	1		160-170	1	30-40
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	35-50
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	1		170-190	-	25-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	40-55
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1		160-180	-	60-80
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		180-200	-	40-50
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		190-210	-	40-50
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	1		160-180	-	15-25
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	1		150-160	1	25-35
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1		180-200	-	30-45
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1		160-180	-	50-70
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	-	25-35
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-160	-	45-60
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	1		150-160	-	35-45
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	1		150-170	2	30-40
Biskuitrolle	Backblech	1		190-210*	-	10-15
Biskuitrolle	Backblech	1		190-210*	1	10-15
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	1		150-160	-	50-60
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	1		140-150	2	80-90
Strudel, süß	Universalpfanne	1		170-180	-	40-60

* vorheizen

** 5 min vorheizen, Verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Strudel, süß	Universalpfanne	1		180-190	2	50-60
Strudel, gefroren	Universalpfanne	1		190-210	-	35-50
Strudel, gefroren	Universalpfanne	1		180-190	1	35-45
Kleingebäck						
Small Cakes	Backblech	1		160**	-	25-35
Small Cakes	Backblech	1		150**	-	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150**	-	25-35
Muffins	Muffinblech	1		170-190	-	15-30
Muffins	Muffinblech	1		150-160	1	25-30
Muffins, 2 Ebenen	Muffinbleche	3+1		150-170*	-	20-30
Hefekleingebäck	Backblech	1		160-170	-	30-40
Hefekleingebäck	Backblech	1		160-180	2	25-35
Blätterteiggebäck	Backblech	2		170-190*	-	20-45
Blätterteiggebäck	Backblech	1		200-220*	1	15-25
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190*	-	20-45
Brandteiggebäck	Backblech	1		200-220	-	30-45
Brandteiggebäck	Backblech	1		200-220*	1	25-35
Plundergebäck	Backblech	1		160-180	-	20-30
Plundergebäck	Backblech	1		160-180	2	25-35
Plätzchen						
Spritzgebäck	Backblech	1		150-160**	-	25-40
Spritzgebäck	Backblech	1		140-150**	-	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150**	-	30-40
Plätzchen	Backblech	2		140-160	-	15-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	-	20-35
Baiser	Backblech	2		90-100*	-	100-130
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-100*	-	100-150
Makronen	Backblech	2		90-110	-	20-40
Makronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-110	-	20-40

* 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 Einschubhöhe:
- Höhe 1

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.

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
- Grill kleine 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	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne oder Kastenform	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne oder Kastenform	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	1		220-240	-	25-35
Fladenbrot	Universalpfanne	2		220-230	3	20-30
Brötchen						
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	2		200-220	-	10-20
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Backblech	2		200-220	2	10-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	1		170-180*	-	15-25
Brötchen, süß, frisch	Backblech	1		160-170	3	25-35
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-160*	-	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	1		180-200	-	25-35

* vorheizen

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Brötchen, frisch	Backblech	1		200-220	2	20-30
Baguette, vorgebacken, gekühlt	Universalpfanne	2		200-220	-	10-20
Baguette, vorgebacken, gekühlt	Backblech	2		200-220	2	10-20
Brötchen, Baguette, regenerieren	Rost	1		150-160*	-	10-20
Brötchen, gefroren						
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	2		200-220	-	15-25
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Backblech	2		180-200	1	15-25
Laugengebäck, Teiglinge	Rost	1		220-240	-	15-25
Laugengebäck, Teiglinge	Backblech	2		210-230	1	18-25
Croissant, Teiglinge	Backblech	1		150-170*	-	20-35
Croissant, Teiglinge	Backblech	1		180-200	1	20-30
Brötchen, Baguette, regenerieren	Rost	1		160-170*	-	10-20
Toast						
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	2		275	-	5-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	2		250	-	5-15
Toast bräunen	Rost	3		275	-	3-6
* 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 Einschubhöhe:
- Höhe 1

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.

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.

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	1		200-220	-	20-30
Pizza, frisch	Backblech	1		220-230	-	25-30
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	1		210-230	-	20-30
Pizza, gekühlt	Rost	1		210-230	-	10-20
Pizza, gefroren						
Pizza, dünner Boden, 1 Stück	Rost	1		210-230	-	10-20
Pizza, dünner Boden, 2 Stück	Rost + Backblech	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, dicker Boden, 1 Stück	Rost	1		190-210	-	20-35
Pizza, dicker Boden, 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-Baguette	Rost	1		200-220	-	20-30
Mini-Pizza	Backblech	1		210-230	-	10-20
Mini-Pizza	Rost	1		210-230	-	10-20
Pikante Kuchen & Quiche						
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Tarteform, Schwarzblech	1		190-210	-	35-55
Quiche	Tarteform, Schwarzblech	1		190-210	-	30-45
Flammkuchen	Universalpfanne	1		260-280*	-	10-20
Flammkuchen	Universalpfanne	1		200-220*	2	15-25
Pirogge	Auflaufform	1		190-200	-	40-50
Pirogge	Auflaufform	1		170-190	-	50-70

* vorheizen

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Empanada	Universalpfanne	1		180-190	-	35-45
Empanada	Universalpfanne	1		180-190	2	30-40
Börek	Universalpfanne	1		180-200	-	35-45
Börek	Universalpfanne	1		180-200	-	35-45
* 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 immer die angegeben Einschubhöhen.

Sie können auf einer Ebene in Formen oder mit der Universalpfanne zubereiten.
- Formen auf dem Rost: Höhe 1
- Universalpfanne: Höhe 1

Für Soufflés verwenden Sie die Dampffunktion. Sie benötigen kein Wasserbad. Stellen Sie kleine Förmchen auf den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, oder auf den Rost.

Decken Sie Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, mit Folie ab.

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
- Dämpfen

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.
Auflauf, pikant, gegarten Zutaten	Auflaufform	1		200-220	-	35-55
Auflauf, pikant, gegarten Zutaten	Auflaufform	1		160-170	2	40-50
Auflauf, süß	Auflaufform	1		170-190	-	45-60
Auflauf, süß	Auflaufform	1		160-180	-	40-50
* vorheizen						

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	1		160-180	-	50-60
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	1		170-180	2	35-45
Lasagne, gefroren, 400 g	Universalpfanne	1		190-210	-	30-40
Lasagne, gefroren, 400 g	Geschirr offen	1		180-190	2	40-50
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	1		170-180	-	50-60
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	1		170-190	2	60-70
Soufflé	Auflaufform	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Auflaufform	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Portionsformen	1		100	-	40-45
* vorheizen						

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 11*

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.

Dämpfen

Im Gegensatz zur Dampfunterstützung werden mit der Funktion Dämpfen Geflügelstücke schonender gegart. Sie bleiben besonders saftig. Als Geschmacksvariante können Sie Geflügelstücke vor dem Dämpfen anbraten, die Gardauer verkürzt sich.

Größere Stücke brauchen eine längere Aufheizzeit und längere Gardauer. Wenn Sie mehrere gleich schwere Stücke verwenden, verlängert sich die Aufheizzeit, nicht die Gardauer.

Geflügelstücke müssen nicht gewendet werden.

Verwenden Sie den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, und schieben Sie die Universalpfanne darunter ein. Sie können auch eine Glasschale verwenden und diese auf den Rost stellen.

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.

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
- Brotbackstufe
- Grill große Fläche
- Dämpfen

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-in-tensität	Dauer in Min.
Hähnchen						
Hähnchen, 1 kg	Rost	1		200-220	-	60-70
Hähnchen, 1 kg	Rost	1		200-220	2	50-60
Hähnchenbrustfilet, je 150 g (grillen)	Rost	2		275*	-	15-20
Hähnchenbrustfilet (dämpfen)	Dampfgarbehälter	2+1		100	-	15-25
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	2		220-230	-	30-35
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	2		200-220	2	30-45
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	2		200-220	-	10-20
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	2		200-220	-	15-25
Poularde, 1,5 kg	Rost	1		200-220	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Rost	1		180-200	2	65-75
Ente & Gans						
Ente, 2 kg	Rost	1		180-200	-	90-110
Ente, 2 kg	Rost	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Entenbrust, je 300 g	Rost	2		230-250	-	25-30
Entenbrust, je 300 g	Rost	2		220-240	2	25-30
* 5 min vorheizen						

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-in-tensität	Dauer in Min.
Gans, 3 kg	Rost	1		160-180	-	120-150
Gans, 3 kg	Rost	1		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	2		190-200	2	45-55
Pute						
Babypute, 2,5 kg	Rost	1		180-190	-	70-90
Babypute, 2,5 kg	Rost	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	1		240-250	-	80-110
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	1		180-200	-	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	1		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 11*

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.

Dämpfen

Im Gegensatz zur Dampfunterstützung wird mit der Funktion Dämpfen das Fleisch schonender gegart, erhält aber keine Kruste. Es bleibt besonders saftig. Als Geschmacksvariante können Sie Fleischstücke vor dem Dämpfen anbraten, die Gardauer verkürzt sich.

Größere Stücke brauchen eine längere Aufheizzeit und eine längere Gardauer. Wenn Sie mehrere gleich schwere Stücke verwenden, verlängert sich die Aufheizzeit, nicht die Gardauer.

Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.

Verwenden Sie den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, und schieben Sie die Universalpfanne darunter ein. Sie können auch eine Glasschale verwenden und diese auf den Rost stellen.

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.

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
- Dämpfen

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	Rost	1		180-200	-	120-130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	1		180-190	1	110-130
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Rost	1		190-200	-	130-140
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Geschirr offen	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	1		220-230	-	70-80
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	1		170-180	1	80-90
Schweinefilet, 400 g	Rost	2		220-230	-	20-25
Schweinefilet, 400 g	Geschirr offen	1		210-220*	1	25-30
Schweinefilet, 400 g	Dampfgarbehälter	2		100	-	18-20
Kasseler mit Knochen, 1 kg (mit etwas Wasserzugabe)	Geschirr geschlossen	1		210-220	-	60-80
Kasseler mit Knochen, 1 kg	Geschirr offen	1		160-170	1	70-80
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	3		250	-	16-20
Schweinemedaillons, 3 cm dick (5 Min. vorheizen)	Rost	3		275*	-	8-12
Rindfleisch						
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	1		210-220	-	40-50
Rinderfilet, medium, 1 kg	Geschirr offen	1		190-200	1	50-60
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	1		200-220	-	130-140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg**	Geschirr offen	1		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	1		190-200	1	65-80
Tafelspitz, 1,5 kg	Geschirr offen	1		95	-	120-150
Steak, 3 cm dick, medium	Rost	2		275	-	15-20
Burger, 3-4 cm hoch****	Rost	2		275	-	25-35
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	1		160-170	-	100-120
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	1		170-180	1	90-110

* vorheizen

** Zu Beginn ca. 100 ml Flüssigkeit in das Geschirr zugeben; Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden

*** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben

**** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden

***** ohne wenden

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	1		200-210	-	100-110
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	1		170-180	1	100-120
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Rost	1		170-190	-	50-70
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	1		170-180	1	80-90
Lammrücken mit Knochen*****	Rost	1		180-190	-	40-50
Lammrücken mit Knochen*****	Geschirr offen	1		200-210*	1	25-30
Lammkotelett***	Rost	2		275	-	12-18
Würste						
Grillwürste	Rost	2		275	-	10-20
Wiener Würstchen	Dampfgarbehälter	2		80	-	14-18
Weißwürste	Dampfgarbehälter	2		80	-	12-20
Fleischgerichte						
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	1		170-180	-	70-80
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	1		190-200	1	70-80

* vorheizen

** Zu Beginn ca. 100 ml Flüssigkeit in das Geschirr zugeben; Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden

*** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben

**** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden

***** 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.

Dämpfen

Mit der Funktion Dämpfen wird der Fisch schonender gegart und bleibt besonders saftig.

Größere Stücke brauchen eine längere Aufheizzeit und eine längere Gardauer. Wenn Sie mehrere gleich schwere Stücke verwenden, verlängert sich die Aufheizzeit, nicht die Gardauer.

Fisch muss nicht gewendet werden.

Verwenden Sie den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, und schieben Sie die Universalpfanne darunter ein. Sie können auch eine Glasschale verwenden und diese auf den Rost stellen.

Decken Sie Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, mit Folie ab.

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:
- Thermogrillen
- Pizzastufe
- Brotbackstufe
- Grill große Fläche
- Dämpfen

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	1		170-190	-	20-30
Fisch, gebraten, ganz 300 g, z. B. Forelle	Universalpfanne	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Fisch, gedämpft, ganz 300 g, z. B. Forelle	Dampfgarbehälter	2		80-90	-	15-25
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	1		170-190	-	30-40
Fisch, gedämpft, ganz 1,5 kg, z. B. Kabeljau	Dampfgarbehälter	2		80-90	-	35-50
Fischfilets						
Fischfilet, natur, gegrillt	Rost	2		220*	-	15-25
Fischfilet, natur, gedämpft	Dampfgarbehälter	2		80-100	-	10-16
Fischkoteletts						
Fischkotelett, 3 cm dick**	Rost	2		275	-	18-22
Fisch, gefroren						
Fisch, ganz 300 g, z. B. Forelle	Dampfgarbehälter	2		80-100	-	20-25
Fischfilet, natur	Geschirr geschlossen	1		210-230	-	25-40
Fischfilet, natur	Geschirr geschlossen	1		210-230	-	30-45
Fischfilet, überbacken	Rost	2		220-240	-	35-45
Fischfilet, überbacken	Geschirr offen	1		200-220	2	35-45
Fischstäbchen (zwischendurch wenden)	Backblech	1		220-240	-	10-20
Fischstäbchen (zwischendurch wenden)	Backblech	1		220-240	-	15-25
Fischgerichte						
Fischterrine	Terrinenform	1		70-80	-	45-80

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben

Gemüse, Beilagen und Ei

Hier finden Sie Angaben zum Dämpfen von frischem und gefrorenem Gemüse, Kartoffeln, Reis, Getreide und Eiern. Außerdem erhalten Sie auch Angaben zum Backen von z. B. Tiefkühl-Pommes frites.

Dämpfen

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Schieben Sie beim Dämpfen im gelochten Dampfbehälter, Größe XL, immer zusätzlich die Universalpfanne darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Dämpfen auf einer Ebene
Verwenden Sie die in den Einstelltabellen angegebenen Einschubhöhen.

Dämpfen auf zwei Ebenen
Dämpfen auf zwei Ebenen eignet sich hervorragend zum gleichzeitigen Garen von z. B. Brokkoli und Kartoffeln. Bei verschiedenen Garzeiten das Lebensmittel mit der kürzeren Garzeit später einschieben.

- Rost und Dampfbehälter, Größe S, gelocht und/oder ungelocht: Höhe 3
- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 2

Geschirr
Wenn Sie Geschirr verwenden, stellen Sie es auf den Rost oder den gelochten Dampfbehälter, Größe XL.

Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Mit dickwandigem Geschirr verlängern sich die Garzeiten.

Decken Sie Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, mit Folie ab.

Garzeit und Menge
Die Garzeiten beim Dämpfen sind abhängig von der Stückgröße, aber unabhängig von der Gesamtmenge. Bei einer größeren Gesamtmenge verlängert sich die Aufheizzeit, nicht die Gardauer.

Größere Stücke brauchen eine längere Aufheizzeit und eine längere Gardauer. Wenn Sie mehrere gleich schwere Stücke verwenden, verlängert sich die Aufheizzeit, nicht die Gardauer.

Beachten Sie die in der Einstelltabelle angegebenen Stückgrößen. Bei kleineren Stücken verkürzt sich die Garzeit, bei größeren verlängert sie sich. Qualität und Reifegrad haben ebenfalls Einfluss auf die Garzeit. Daher sind die angegebenen Einstellwerte nur Richtlinien.

Verteilen Sie die Lebensmittel immer gleichmäßig im Geschirr. Bei unterschiedlichen Schichthöhen garen sie ungleichmäßig. Schichten Sie druckempfindliche Lebensmittel nicht zu hoch in den Garbehälter. Verwenden Sie besser zwei Behälter.

Reis und Getreide
Geben Sie Wasser bzw. Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zu. Z. B. bedeutet 1:1,5 je 100 g Reis 150 ml Flüssigkeit zugeben.

Backen und Grillen

Verwenden Sie nur Originalzubehör.

Zubereitung auf einer Ebene
Verwenden Sie die in den Einstelltabellen angegebenen Einschubhöhen.

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.

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 zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

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

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.
Gemüse, frisch						
Artischocken, ganz, dämpfen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	30-35
Blumenkohl, ganz, dämpfen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	25-35
Brokkoliröschen dämpfen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	6-9
Grüne Bohnen dämpfen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	18-25
Karotten in Scheiben dämpfen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	10-20
Kohlrabi in Scheiben dämpfen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	20-25
Lauch in Ringen dämpfen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	6-9
Maiskolben dämpfen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	30-40
Rote Bete, ganz, dämpfen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	43-50
weißer Spargel, ganz dämpfen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	7-15
Spinat dämpfen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	2-3
Zucchini in Scheiben dämpfen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	3-4
Gemüse, gefroren						
Spinat	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	15-25
Blumenkohl	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	5-8
Grüne Bohnen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	6-10
Brokkoli	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	6-7
Erbsen	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	3-10
Karotten	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	4-6
Rosenkohl	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	5-10
Mischgemüse, 1 kg	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	10-15
Gemüsegerichte						
Grillgemüse	Universalpfanne	3	Grill große Fläche	275	-	10-15
Gemüseflan dämpfen	Portionsformen	1	Dämpfen	100	-	50-70
Kartoffeln						
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	1	CircoTherm Heißluft	160-180	-	45-60
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	2	CircoTherm Heißluft	180-190	1	40-50
Pellkartoffeln, ganz	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	35-45
Salzkartoffeln, geviertelt	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	100	-	20-25
Klöße	Dampfgarbehälter	2	Dämpfen	95	-	20-25
Kartoffelprodukte, gefroren						
Kartoffel-Rösti (zwischendurch wenden)	Universalpfanne	2	CircoTherm Heißluft	200-220	-	20-30
Kartoffeltaschen, gefüllt (zwischendurch wenden)	Universalpfanne	2	CircoTherm Heißluft	190-210	-	15-25
Kartoffeltaschen, gefüllt (zwischendurch wenden)	Universalpfanne	2	Brotbackstufe	200-220	-	18-28

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Kroketten	Backblech	1		200-220	-	15-25
Kroketten (zwischendurch wenden)	Backblech	1		210-230	-	15-25
Pommes Frites (zwischendurch wenden)	Backblech	1		190-210	-	20-30
Pommes Frites, 2 Ebenen (zwischendurch wenden)	Universalpfanne + Backblech	3+1		200-220	-	30-40
Reis						
Basmatireis, 1:1,5	Geschirr flach	1		100	-	20-30
Langkornreis, 1:1,5	Geschirr flach	1		100	-	20-30
Naturreis, 1:1,5	Geschirr flach	1		100	-	35-45
Parboiled Reis, 1:1,5	Geschirr flach	1		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Geschirr flach	1		100	-	25-35
Getreide						
Couscous, 1:1	Geschirr flach	1		100	-	6-10
Hirse ganz, 1:2,5	Geschirr flach	1		100	-	25-35
Polenta/Maisgrieß, 1:5	Geschirr flach	1		100	-	20-45
Graupen, 1:2,5	Geschirr flach	1		80-100	-	35-45
Tellerlinsen, 1:2	Geschirr flach	1		100	-	35-50
Bohnenkerne, weiß, vorgeweicht; 1:2	Geschirr flach	1		100	-	65-75
Grießnocken	Dampfgarbehälter	2		95	-	6-10
Ei						
Eierstich aus 2 Eiern	Geschirr offen	1		80	-	14-16
Eier, hartgekocht	Dampfgarbehälter	2		100	-	9-11
Eier, weichgekocht	Dampfgarbehälter	2		100	-	6-8

Dessert

Mit Ihrem Gerät können Sie verschiedene Desserts ganz einfach zubereiten.

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.

Milchreis zubereiten

1. Reis abwiegen und 2,5-fache Menge an Milch zugeben.
2. Reis und Milch max. 2,5 cm hoch in eine Schüssel füllen.
   Für große Mengen können Sie auch die Universalpfanne verwenden.
3. Einstellen wie in der Tabelle angegeben.
4. Nach dem Garen umrühren.
   Die restliche Milch wird schnell aufgesogen.

Kompott

Wiegen Sie die Früchte ab und geben Sie ca. ⅓ der Menge an Wasser zu. Nach Geschmack Zucker und Gewürze zugeben. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Crème Caramel und Crème Brûlée

Füllen Sie die Masse in die Förmchen 2-3 cm hoch ein. Stellen Sie die Förmchen direkt in den gelochten Dampfbehälter, Größe XL. Ein Wasserbad ist nicht notwendig. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Decken Sie Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, mit Folie ab.

Wenn die Förmchen aus sehr dickem Material sind, kann sich die Garzeit verlängern.

Dampfnudeln

Bereiten Sie den Hefeteig nach Ihrem Rezept ohne Gärzeit zu. Legen Sie die geformten Kugeln in einen

gefetteten, gelochten Dampfbehälter, Größe XL, und lassen Sie sie gehen. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Empfohlene Einstellwerte

Verwendete Heizarten:
- Dämpfen
- Gärstufe

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Gärstufe	Dauer in Min.
Crème Brulée	Portionsformen	1		85	20-30
Crème caramel	Portionsformen	1		85	25-35
Dampfnudeln	Universalpfanne	1		100	25-30
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		1	300-360
Milchreis, 1:2,5	Universalpfanne	1		100	35-45
Früchtekompott	Universalpfanne	1		100	10-20

Menügaren

In Ihrem Gerät können Sie komplette Menüs ohne Geschmacksübertragung oder Aromabeeinflussung gleichzeitig garen.

Stellen Sie die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in den Garraum und schieben Sie die restlichen Speisen zum passenden Zeitpunkt nach. So werden alle Speisen gleichzeitig fertig.

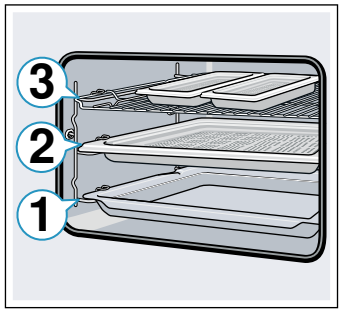
Dämpfen

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

Beachten Sie die Hinweise in den jeweiligen Abschnitten in diesem Kapitel:
- die Aufheizzeit variiert je nach Größe und Gewicht der Speisen
- die Garzeit ist unabhängig von der Menge
- dampfbeständiges Geschirr verwenden
- Soufflé mit Folie abdecken
- die Universalpfanne immer auf Höhe 1 einschieben

Einschubhöhen des Zubehörs

Schieben Sie das Zubehör immer in der angegebenen Reihenfolge ein:
- Höhe 3: Rost mit Dampfbehälter, Größe S
- Höhe 2: Dampfbehälter, Größe XL
- Höhe 1: Universalpfanne



Empfohlene Einstellwerte

Verwendete Heizart:
- Dämpfen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
TK-Lachsfilet	ungelochter Dampfgarbehälter, Größe S	3		100	20
Broccoli	gelochter Dampfgarbehälter, Größe XL	2		100	9
Salzkartoffeln geviertelt	gelochter Dampfgarbehälter, Größe S	3		100	25

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.

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:
- CircoTherm 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	1	CircoTherm Eco	140-160	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	1	CircoTherm Eco	140-160	20-40
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	1	CircoTherm Eco	150-170	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	1	CircoTherm Eco	160-170	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	1	CircoTherm Eco	150-160	50-60
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	1	Ober-/Unterhitze Eco	150-160	65-75
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen mit trockenem Belag	Backblech	1	CircoTherm Eco	160-180	20-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	1	CircoTherm Eco	170-180	25-35
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	1	Ober-/Unterhitze Eco	150-160	35-45
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	1	Ober-/Unterhitze Eco	150-170	20-35
Kleingebäck					
Muffins	Muffinblech	2	CircoTherm Eco	160-180	15-30
Small Cakes	Backblech	1	CircoTherm Eco	150-160	25-35
Blätterteiggebäck	Backblech	2	CircoTherm Eco	170-190	25-50
Brandteiggebäck	Backblech	1	CircoTherm Eco	190-200	40-50
Plätzchen	Backblech	2	CircoTherm Eco	140-160	15-30
Spritzgebäck	Backblech	2	CircoTherm Eco	140-150	25-40
Hefekleingebäc	Backblech	1	Ober-/Unterhitze Eco	150-160	30-40
Brot & Brötchen					
Mischbrot, 1,5 kg	Kastenform	1	Ober-/Unterhitze Eco	200-210	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	1	Ober-/Unterhitze Eco	240-250	20-25
Brötchen, süß, frisch	Backblech	1	Ober-/Unterhitze Eco	170-190	15-20
Brötchen, frisch	Backblech	1	Ober-/Unterhitze Eco	180-200	25-35

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

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 1 auf den Rost.

Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Sanfgaren 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 knapp 10 Minuten 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	1		6-8	95*	45-60
Hähnchenbrustfilet, je 200 g, durch	Geschirr offen	1		4	120*	45-60
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg, durch	Geschirr offen	1		6-8	120*	100-130
Schweinefleisch						
Schweinelendenbraten, 5-6 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	1		6-8	85*	130-180
Schweinefilet, ganz	Geschirr offen	1		4-6	85*	45-70
Rindfleisch						
Rinderbraten (Hüfte), 6-7 cm dick, 1,5 kg, durch	Geschirr offen	1		6-8	100*	150-190
Rinderfilet, 1 kg	Geschirr offen	1		4-6	85*	90-120
Roastbeef, 5-6 cm dick	Geschirr offen	1		6-8	85*	120-180
Rindermedaillons/Rumpsteak, 4 cm dick	Geschirr offen	1		4	85*	40-60
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 4-5 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	1		6-8	85*	100-130
Kalbsbraten, 7-10 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	1		6-8	85*	150-210
Kalbsfilet, ganz, 800 g	Geschirr offen	1		4-6	85*	70-120
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Geschirr offen	1		4	80*	40-60
Lammfleisch						
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Geschirr offen	1		4	85*	30-45
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1 kg gebunden	Geschirr offen	1		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 Einschubhöhe:
- 1 Rost: Höhe 2
- 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

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	Rost	2		80	4-7
Steinobst (Pflaumen)	Rost	2		80	8-10
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	Rost	2		80	4-7
Pilze in Scheiben	Rost	2		60	6-8
Kräuter, geputzt	1-2 Roste	-		60	2-6

Einkochen und Entsaften

Ihr Gerät ist auch zum Einkochen und Entsaften geeignet.

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.

Tipp: Zum Reinigen der Gläser können Sie die Funktion Desinfizieren verwenden.

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 den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, stellen, so dass sie sich nicht berühren. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Einkochen beenden
Nach der angegebenen Garzeit die Gerätetür öffnen. Die Einmachgläser erst aus dem Garraum nehmen, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

Wischen Sie den Garraum danach aus.

Entsaften

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

Die Beeren anschließend in den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, füllen und auf Höhe 2 einschieben. Zum Auffangen des Saftes die Universalpfanne darunter einschieben. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Nach der Garzeit die Beeren in ein Tuch füllen und den restlichen Saft auspressen.

Wischen Sie den Garraum danach aus.

Empfohlene Einstellwerte

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse und zum Entsaften von Obst. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glasinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser.

Verwendete Heizart:

- Dämpfen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Einkochen					
Gemüse, z. B. Karotten	1 Liter Einmachgläser + Dampfgarbehälter XL	1		100	30-120
Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen	1 Liter Einmachgläser + Dampfgarbehälter XL	1		100	25-30
Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren	1 Liter Einmachgläser + Dampfgarbehälter XL	1		100	25-30
Entsaften					
Himbeeren	Dampfgarbehälter	2		100	30-45
Johannisbeeren	Dampfgarbehälter	2		100	40-50

Fläschchen desinfizieren und Hygiene

Sie können mit Ihrem Gerät ganz einfach Geschirr und Babyfläschchen desinfizieren. Der Vorgang entspricht dem herkömmlichen Auskochen.

Fläschchen desinfizieren

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

Stellen Sie die Fläschchen so in den Dampfgarbehälter, Größe XL, dass sie sich nicht berühren. Starten Sie das Programm “Desinfizieren”. Wischen Sie das Gerät nach dem Desinfizieren aus. Trocknen Sie die Fläschchen nach dem Desinfizieren mit einem sauberen Tuch.

Hygiene

Ihr Gerät eignet sich auch zum Vorbereiten von Marmeladen- oder Einmachgläsern und den entsprechenden Deckeln.

Auch die Nachbehandlung von Marmelade ist möglich. Dies verbessert die Haltbarkeit der Marmelade.

Empfohlene Einstellwerte

Verwenden Sie nur einwandfreie, saubere Gläser und Deckel. Am besten voher in der Spülmaschine reinigen. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Die empfohlenen Zeiten sind abhängig von den verwendeten Gläsern.

Verwendete Heizart:

- Dämpfen

Gericht	Zubehör	Ein-schub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hygiene					
Marmeladen- oder Einmachgläser vorbereiten	Dampfgarbehälter XL	1		100	10-15
Marmeladengläser nachbehandeln	Dampfgarbehälter XL	1		100	15-20
Sauberes Geschirr keimfrei machen*	Dampfgarbehälter XL	1		100	15-20
* Dieser Vorgang entspricht dem herkömmlichen Auskochen.					

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	1		Teiggare	1	30-45
	Universalpfanne	1		Stückgare	1	10-20
fettreicher Teig, z. B. Panettone	Schüssel	1		Teiggare	2	40-90
	Form auf Rost	1		Stückgare	2	30-60
Hefeteig, pikant						
Z. B. Pizza	Schüssel	1		Teiggare	1	20-30
	Universalpfanne	1		Stückgare	1	10-15
Brotteig						
Weißbrot	Schüssel	1		Teiggare	1	30-40
	Universalpfanne	1		Stückgare	1	15-25
Mischbrot	Schüssel	1		Teiggare	1	25-40
	Universalpfanne	1		Stückgare	1	10-20
Brötchen	Schüssel	1		Teiggare	1	30-40
	Universalpfanne	1		Stückgare	1	15-25

Sous-vide

Sous-vide-Garen bedeutet Garen „unter Vakuum“ bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95°C und bei 100% Dampf.

Sous-vide-Garen ist eine schonende Zubereitungsart für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in einem speziellen hitzebeständigen Vakuumierbeutel mit einem Kammervakuumierer luftdicht verschweißt.

Durch die schützende Hülle des Vakuumierbeutels bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten. Die niedrigen Temperaturen und die direkte Wärmeübertragung erlauben es, kontrolliert jeden beliebigen Garpunkt zu erreichen. Ein Übergaren der Speisen ist fast unmöglich.

Portionen
Beachten Sie die in der Einstelltabelle angegebenen Mengen und Stückgrößen. Bei größeren Mengen und Stücken muss die Garzeit entsprechend angepasst werden. Das Gerät kann maximal 2 kg Speisen Sous-vide garen.

Die angegebenen Mengen für Fisch, Fleisch und Geflügel entsprechen ein bis zwei Portionen. Für Gemüse und Dessert wurde die Menge für jeweils vier Personen gewählt.

Einschubebenen
Gegart werden kann auf bis zu zwei Ebenen. Hierzu die Universalpfanne zum Auffangen von abtropfendem Kondensat immer auf Ebene 1 einschieben. Die Roste entsprechend darüber.

Hygiene

Warnung – Gesundheitsrisisko!
Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen. Achten Sie daher unbedingt auf das Einhalten der folgenden Anwendungs- und Hygienehinweise:

- Nur frische Lebensmittel von einwandfreier und bester Qualität verwenden.
- Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Koch-/ Grillzange verwenden.
- Hygienisch kritische Lebensmittel wie z.B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und/ oder schälen.
- Oberflächen und Schneidebretter stets sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- Kühlkette einhalten. Unterbrechen Sie diese nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel und lagern Sie die vakuumierten Speisen anschließend wieder im Kühlschrank, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen. Lagern Sie die vorbereiteten Speisen maximal 24 Stunden.
- Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.

Tipp: Da sich auf fast allen Lebensmitteloberflächen Keime befinden, können Sie diese am besten abtöten, indem Sie die vakuumierte und noch nicht gegarte Speise für maximal 3 Sekunden in kochendes Wasser halten. So sind Ihre Zutaten keimarm und hygienisch bestens vorbereitet für das Garen mit Sous-vide. Anschließend geben Sie den Vakuumierbeutel in den Garraum, um die Speise Sous-vide zu garen.

Vakuumierbeutel
Verwenden Sie zum Sous-vide-Garen nur für diesen Zweck vorgesehene, hitzebeständige Vakuumierbeutel.

Der Vakuumierbeutel darf nur einmal verwendet werden. Verwenden Sie ihn nicht mehrfach.

Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben (z.B. portionierter Fisch). Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.

Vakuumieren
Nutzen Sie für das Vakuumieren der Speisen einen Kammervakuumierer, der ein 99% Vakuum erzeugen kann. Nur so kann eine gleichmäßige Wärmeübertragung und somit perfektes Garergebnis erzielt werden.

Hinweis: Zum Befüllen des Vakuumierbeutels klappen sie den Rand des Beutels 3 - 4 cm um und stellen ihn in ein Gefäß, z.B. in einen Messbecher.

Kontrollieren Sie vor dem Garen ob das Vakuum im Vakuumierbeutel intakt ist. Achten Sie auf diese Punkte:

- Es befindet sich keine/ kaum Luft im Vakuumierbeutel.
- Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
- Es sind keine Löcher im Vakuumierbeutel. Verwenden Sie nicht den Kerntemperaturfühler.
- Fleisch- oder Fischstücke nicht übereinander legen.
- Gemüse und Dessert wurden möglichst flach einvakuumiert.
- Damit die Naht einwandfrei gelingt, ist es wichtig, dass der Vakuumierbeutelrand im Bereich der Naht nicht mit Lebensmittelresten benetzt ist.

Im Zweifelsfall das Gargut in einen neuen Vakuumierbeutel füllen und erneut vakuumieren.

Lebensmittel sollten maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumiert werden. Nur so kann verhindert werden, dass Gase aus dem Lebensmittel entweichen (z.B. bei Gemüse), die die Wärmeübertragung unterbinden oder dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

Qualität der Lebensmittel
Die Qualität des Garergebnisses wird zu 100% durch die Beschaffenheit der Ausgangsware beeinflusst. Verwenden Sie nur frische Lebensmittel der besten Güteklasse. Nur so kann ein sicheres und geschmacklich einwandfreies Garergebnis gewährleistet werden.

Zubereitung
Durch das Garen unter Vakuum können keine Aromen entweichen. Dabei ist zu beachten, dass gewohnte Mengen von Aromen wie z.B. Gewürzen, Kräutern und Knoblauch den Geschmack wesentlich stärker beeinflussen bzw. intensivieren können. Beginnen Sie daher zunächst mit der Hälfte der Ihnen bekannten Mengen.

Bei Ausgangsware von hoher Qualität reicht es häufig aus, nur ein kleines Stück Butter sowie etwas Salz mit in den Vakuumierbeutel zu geben. Meist reicht die Intensivierung der natürlichen Lebensmittelaromen schon für ein Geschmackserlebnis.

Diese Zutaten beeinflussen die Zubereitung der Speise

- Salz und Zucker verkürzen die Garzeit
- Säurehaltige Lebensmittel, wie beispielsweise Zitrone oder Essig, lassen die Speisen fester werden
- Alkohol oder Knoblauch geben den Speisen einen unangenehmen Beigeschmack

Legen Sie die vakuumierten Speisen nicht übereinander oder zu dicht nebeneinander auf die Roste. Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung sollten die Lebensmittel sich nicht berühren. Die Universalpfanne immer auf Ebene 1 einschieben, um abtropfendes Kondensat aufzufangen.

Achtung!
Gefahr von Möbelschäden
Für Sous-vide-Garen nur eine Wassertankfüllung verwenden. Verwenden Sie keine zweite Wassertankfüllung, da sich sonst auf dem Garraumboden viel Wasser sammelt. Das Wasser kann aus dem Garraum laufen.

Die Zubereitung der Lebensmittel aus der Einstelltabelle ist auf die Reichweite einer Wassertankfüllung ausgelegt.

Generell gilt bei vollständig gefülltem Wassertank je nach Temperatur folgende maximale Gardauer:

Temperatur in °C	max. Dauer in Min.
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!
Heißes Wasser sammelt sich während des Garens auf dem Vakuumierbeutel. Vakuumierbeutel mit einem Topflappen vorsichtig anheben, so dass das heiße Wasser in die Universalpfanne oder den Garbehälter abläuft. Anschließend den Vakuumierbeutel vorsichtig mit einem Topflappen entnehmen.

Nach dem Garvorgang den Garraum erst auskühlen lassen, dann das Wasser auf dem Garraumboden mit einem Schwamm aufwischen.

Den Vakuumierbeutel von außen abtrocknen, in ein sauberes Gefäß legen und mit einer Schere öffnen. Das gesamte Gargut und die enthaltene Flüssigkeit in das Gefäß geben. Aus dem Sud oder der Marinade können Sie eine Soße zubereiten.

Das Gargut kann nach dem Sous-vide-Garen wie folgt fertiggestellt werden:

Fleisch: kurz und sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite in einer Pfanne anbraten. Dadurch erhält es eine schöne Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren.

Wichtig: Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch ab bevor Sie es in das heiße Öl geben um Fettspritzer zu vermeiden.

Gemüse: kurz in einer Pfanne anbraten, um Röstaromen zu erhalten. Dabei kann es unproblematisch abgeschmeckt oder mit anderen Zutaten vermengt werden.

Fisch: würzen und mit heißer Butter übergießen.

Verlängern Sie die Anbratzeit, falls das Lebensmittel durch das Sous-vide-Garen noch nicht den gewünschten Gargrad erreicht hat.

Servieren Sie die Speisen auf vorgewärmten Tellern und wenn möglich mit heißer Soße oder Butter, da das Sous-vide-Garen bei relativ niedrigen Temperaturen stattfindet.

Lebensmittel	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipp/Hinweis
Fleisch					
Kalbsteaks, medium, 2 cm dick	Rost + Universalpfanne		60	80	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Rindersteak (Hüfte, Rücken, etc.), englisch, 2 - 3 cm dick	Rost + Universalpfanne		58	90	
Rindersteak (Hüfte, Rücken, etc.), medium, 2 - 3 cm dick	Rost + Universalpfanne		62	80	
Rinderfilet, Stück, englisch, 3 - 4 cm dick	Rost + Universalpfanne		58	100	
Rinderfilet, Stück, medium, 3 - 4 cm dick	Rost + Universalpfanne		62	90	
Schweinemedaillons (je 80 g)	Rost + Universalpfanne		63	75	Mit Butter und frischem Basilikum vakuumieren.
Lammrücken, ohne Knochen	Rost + Universalpfanne		58	50	Mit etwas Salz, Butter und Thymian vakuumieren.
Geflügel					
Entenbrust (je 350 g)	Rost + Universalpfanne		62	70	Fettschicht einschneiden, Fleischseite mit etwas Pfeffer und Salz bestreuen und mit einem kleinen Stück Orangenschale vakuumieren.
Hähnchenbrust (je 250 g)	Rost + Universalpfanne		65	60	Mit Butter, etwas Salz und Thymian vakuumieren.
Fisch					
Kabeljau (je 140 g)	Rost + Universalpfanne		58	25	Mit Butter und wenig Salz vakuumieren.
Heilbutt / Steinbutt (je 150 g)	Rost + Universalpfanne		58	30	
Zander (je 140 g)	Rost + Universalpfanne		60	20	
Gemüse					
Blumenkohl (500 g)	Rost + Universalpfanne		85	40 - 50	Mit etwas Wasser, Butter, Salz und Muskat vakuumieren.
Champignons, geviertelt (500 g)	Rost + Universalpfanne		85	20 - 25	Mit Butter, Rosmarin, wenig Knoblauch und Salz vakumieren.
Chicorée, halbiert (4 - 6 Stück)	Rost + Universalpfanne		85	40 - 45	Mit Orangensaft, Zucker, Salz, Butter und Thymian vakumieren.
Grüner Spargel, ganz (600 g)	Rost + Universalpfanne		85	20 - 30	Bleibt schön grün, wenn er vor dem Vakuumieren blanchiert wird. Mit Butter, Salz, wenig Zucker und Pfeffer vakuumieren.
Karotten, in Scheiben 0,5 cm (600 g)	Rost + Universalpfanne		90	70 - 80	Mit Orangensaft, Curry und Butter vakuumieren.
Kartoffeln, geschält, geviertelt (800 g)	Rost + Universalpfanne		95	35 - 45	Mit Butter und Salz vakuumieren. Gut zum Weiterverarbeiten z.B. für Salat.
Kirschtomaten, ganz oder halbiert (500 g)	Rost + Universalpfanne		58	25 - 35	Rote und gelbe Kirschtomaten mischen. Mit Olivenöl, Salz und Zucker vakuumieren.
Kürbis, in 2 x 2 cm großen Würfeln (600 g)	Rost + Universalpfanne		90	25 - 35	Garzeit kann je nach Kürbisart variieren.

Lebensmittel	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipp/Hinweis
Zucchini, in Scheiben 1 cm (600 g)	Rost + Universalpfanne		85	25 - 30	Mit Olivenöl, Salz und Thymian vakuumieren.
Zuckerschoten, ganz (500 g)	Rost + Universalpfanne		85	5 - 10	Mit Butter und Salz vakuumieren.
Dessert					
Ananas, in Scheiben 1,5 cm (400 g)	Rost + Universalpfanne		85	70 - 80	Mit Butter, Honig und Vanille vakuumieren.
Äpfel, geschält, in Scheiben 0,5 cm (2 - 4 Stück)	Rost + Universalpfanne		85	15 - 25	Mit Karamellsauce vakuumieren. Garzeit kann je nach Apfelsorte variieren.
Bananen, ganz (2 - 4 Stück)	Rost + Universalpfanne		65	20 - 25	Mit Butter, Honig und Vanilleschote vakuumieren.
Birne, geschält, in Spalten (2 - 4 Stück)	Rost + Universalpfanne		85	25 - 35	Mit Honig oder Zucker süßen.
Kumquats, halbiert (12 - 16 Stück)	Rost + Universalpfanne		85	75 - 80	Heiß abwaschen, halbieren und entkernen. Mit Butter, Vanilleschote, Honig und Aprikosenmarmelade vakuumieren.
Vanillesauce (0,5 l)	Rost + Universalpfanne		80	15 - 25	0,5 l Milch, 1 Ei, 3 Eigelb, 80 g Zucker, Mark einer Vanilleschote verrühren und vakuumieren.

Auftauen

Die Auftaustufe ist zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst und Gemüse geeignet. Zum Auftauen von Gebäck verwenden Sie die Heizart 4D-Heißluft. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen.

Nehmen Sie zum Auftauen das gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung.

Legen Sie tiefgefrorenes Obst und Gemüse in den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, und schieben Sie die Universalpfanne darunter ein. So bleibt das Lebensmittel nicht im Auftauwasser und abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Für Tiefgefrorenes, bei dem Flüssigkeit in der Speise behalten werden soll, z. B. Tiefkühl-Rahmspinat, verwenden Sie die Universalpfanne oder ein Geschirr auf dem Rost.

Legen Sie Gebäck auf den Rost.

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.

Verwendete Heizarten:
- CircoTherm Heißluft
- Auftaustufe

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, Brötchen					
allgemein	Backblech	1		50	40-70
Kuchen					
Kuchen, saftig	Backblech	1		50	70-90
Kuchen, trocken	Backblech	1		60	60-75
Obst, Gemüse					
Beerenobst	Dampfgarbehälter	2		30-40	10-15
Gemüse	Dampfgarbehälter	2		40-50	15-50

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 1.

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	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, gekühlt					
1 kg	Geschirr offen	1		120-130	15-25
250 g	Geschirr offen	1		120-130	5-15
Gerichte, gekühlt					
Tellergericht, 1 Portion	Geschirr offen	1		120-130	15-25
Suppe, Eintopf, 400 ml	Geschirr offen	1		120-130	10-25
Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis	Geschirr offen	1		120-130	8-25
Aufläufe, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Geschirr offen	1		120-140	10-25
Pizza, gebacken	Rost	1		170-180*	5-15
Gebäck					
Brötchen, Baguette, gebacken	Rost	1		150-160*	10-20
Pasteten (Vol au vents)	Rost	1		180*	4-10
Gebäck, gefroren					
Pizza, gebacken	Rost	1		170-180*	5-15
Brötchen, Baguette, gebacken	Rost	1		160-170*	10-20
* vorheizen					

Warmhalten

Mit der Heizart Warmhalten können Sie fertiggegarte Speisen warmhalten. Durch die verschiedenen Feuchtestufen können Sie verhindern, dass die bereits fertiggegarten Speisen austrocknen.

Decken Sie die Speisen nicht ab.

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

Die verschiedenen Dampf-Stufen eignen sich zum Warmhalten von:
- Stufe 1: Bratenstücke und Kurzgebratenes
- Stufe 2: Aufläufe und Beilagen
- Stufe 3: Eintöpfe und Suppen

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

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

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 / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-inten-sität	Dauer in Min.
Backen						
Spritzgebäck	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	150-160*	-	25-40
Spritzgebäck	Backblech	1	CircoTherm Heißluft	140-150*	-	25-35
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	CircoTherm Heißluft	140-150*	-	30-40
Small Cakes	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	160*	-	25-35
Small Cakes	Backblech	1	CircoTherm Heißluft	150*	-	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	CircoTherm Heißluft	150*	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	1	Ober-/Unterhitze	160-170**	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	1	CircoTherm Heißluft	160-170**	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	1	CircoTherm Heißluft	150-160	1	10
					-	20-30
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	1	Ober-/Unterhitze	180-200	-	60-70
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	1	Pizzastufe	170-180	-	60-80

* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Dämpfen

Schieben Sie die Universalpfanne unter dem gelochten Dampfbehälter, Größe XL, ein, wenn dies in der Tabelle angegeben ist. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Einschubhöhen beim Dämpfen auf einer Ebene (maximal 2,5 kg verwenden):
- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 2

Einschubhöhen beim Dämpfen auf zwei Ebenen (maximal 1,8 kg pro Ebene verwenden):
- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 3
- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 2

Verwendete Heizart:
- Dämpfen

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Dämpfen					
Erbsen, gefroren, zwei Behälter, je 1,8 kg	2 x Dampfgarbehälter XL + Universalpfanne	3+2+1		100	**
Brokkoli, frisch, 300 g	Dampfgarbehälter XL	2		100*	6-7***
Brokkoli, frisch, ein Behälter	Dampfgarbehälter XL	2		100*	6-7***
* vorheizen					
** Prüfung ist beendet, wenn an der kältesten Stelle 85°C erreicht sind (Siehe IEC 60350-1)					
*** Ein vergleichbarer Garegrad zwischen Referenzprobe und Hauptprobe wird erzielt, wenn die Referenzprobe 5 Minuten (hergestellt wie in IEC 60350-1 beschrieben) gegart wird.					

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	3		275	3-6
Beefburger, 12 Stück*	Rost	2		275	25-35
* nach 2/3 der Gesamtzeit wenden					

REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001584774
001103
de