



EINBAUBACKOFEN

[de] GEBRAUCHSANLEITUNG

B15FS22.0

Inhaltsverzeichnis

 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	 Zeitfunktionen	21
 Wichtige Sicherheitshinweise	5	Zeitfunktionen ein- und ausblenden	21
Generell	5	Wecker stellen	21
Dampf	5	Dauer einstellen	22
 Ursachen für Schäden	6	Zeitversetzter Betrieb - "Fertig um"	22
Generell	6	Einstellungen kontrollieren, ändern oder löschen	22
Dampf	7	 Kindersicherung	22
 Umweltschutz	7	Automatische Kindersicherung	22
Energiesparen	7	Einmalige Kindersicherung	23
Umweltgerecht entsorgen	8	 Grundeinstellungen	23
 Gerät kennen lernen	9	MyProfile ändern	23
Bedienfeld	9	Liste der Grundeinstellungen	23
Bedienelemente	9	Favoriten festlegen	24
Hauptmenü	10	 Back- und Bratassistent	24
Menü Heizarten	10	Hinweise zu den Einstellungen	24
Garraumfunktionen	11	Speisen auswählen	24
Wassertank	11	Speisen einstellen	25
 Zubehör	12	 Programme	25
Mitgeliefertes Zubehör	12	Hinweise zu den Einstellungen	25
Zubehör einschieben	12	Gericht auswählen	26
Zubehör kombinieren	13	Programm einstellen	26
Sonderzubehör	13	 Sabbateinstellung	27
 Vor dem ersten Gebrauch	14	Sabbatfunktion starten	27
Vor der ersten Inbetriebnahme	14	Sabbatfunktion abbrechen	27
Erste Inbetriebnahme	14	 Reinigungsmittel	27
Gerät kalibrieren und Garraum reinigen	14	Geeignete Reinigungsmittel	27
Zubehör reinigen	15	Garraumflächen	28
 Gerät bedienen	15	Gerät sauberhalten	29
Gerät ein- und ausschalten	15	 Reinigungsfunktion	29
Gerätebetrieb einstellen und starten	15	EasyClean	29
Gerätebetrieb ändern oder abbrechen	16	Entkalken	30
Gerät schnell aufheizen	16	 Gestelle	31
 Dampf	17	Gestelle aus- und einhängen	31
Geräusche	17	 Gerätetür	31
FullSteam - Dampfgaren	17	Gerätetür aus- und einhängen	31
VarioSteam - Garen mit Dampfunterstützung	18	Türscheiben aus- und einbauen	32
Gärstufe	18	 Störungen, was tun?	34
Auftaustufe	18	Störungstabelle	34
Regenerieren	19	Maximale Betriebsdauer überschritten	35
Wassertank füllen	19	Garraumlampen	35
Nach jedem Dampfbetrieb	20		

	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	50
	Gemüse, Beilagen und Ei	52
	Dessert	54
	Menügarer	55
	Eco-Heizarten	56
	Acrylamid in Lebensmitteln	57
	Sanftgaren	57
	Dörren	59
	Einkochen und Entsaften	59
	Fläschchen desinfizieren und Hygiene	60
	Teig gehen lassen mit Gärstufe	61
	Auftauen	61
	Regenerieren	62
	Warmhalten	63
	Prüfgerichte	63

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 12

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 - 12 474 474

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.

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 Emails Schäden 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!

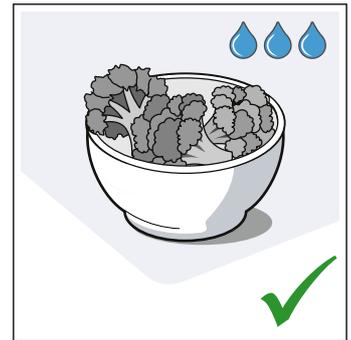
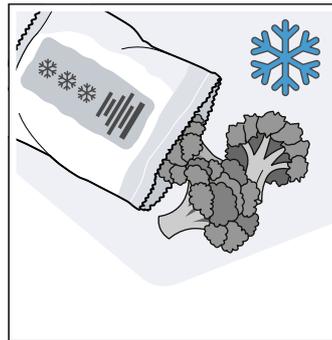
- Backformen: Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Geschirr mit Roststellen: Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Abtropfende Flüssigkeiten: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

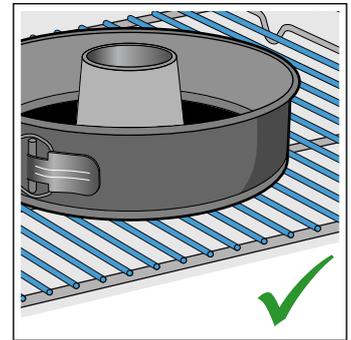
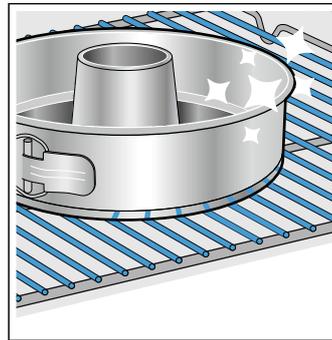
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

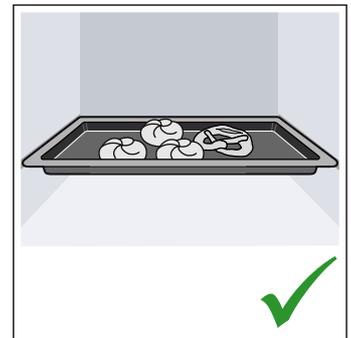
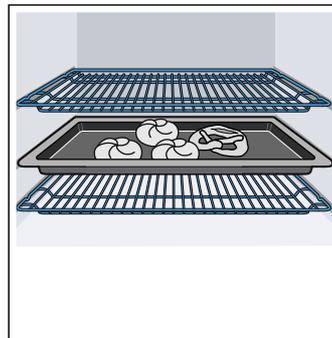
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



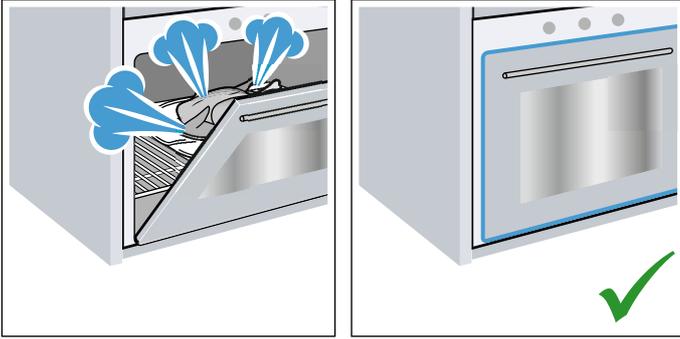
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



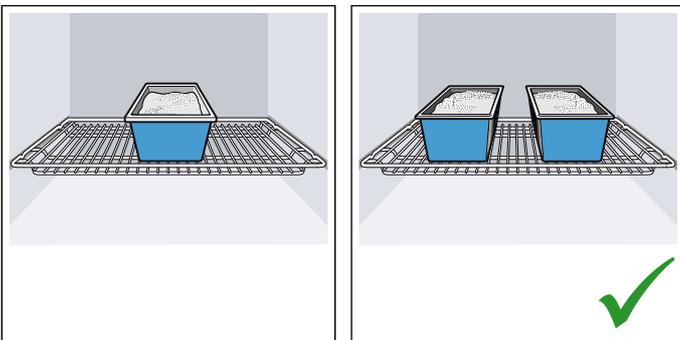
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



- 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 Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



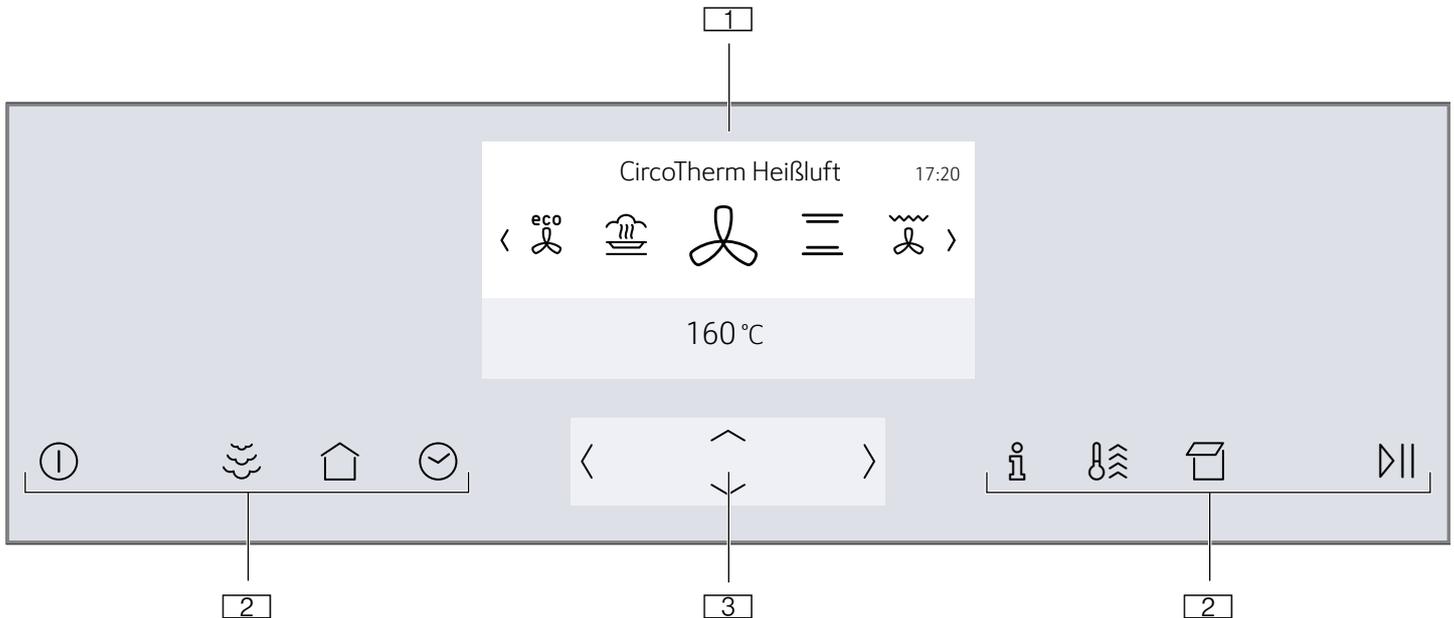
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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.



- 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 15
 Dampfunterstützung	Dampfunterstützung zuschalten → "VarioSteam - Garen mit Dampfunterstützung" auf Seite 18
 Hauptmenü	Betriebsarten und Einstellungen wählen → "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 15
 Zeitfunktionen	Wecker, Dauer oder zeitversetzten Betrieb "Fertig um" einstellen → "Zeitfunktionen" auf Seite 21
Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren → "Kindersicherung" auf Seite 22

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

	Information	Weitere Informationen einblenden Aktuelle Temperatur anzeigen → "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 15
	Schnellheizen	Schnellheizung aktivieren oder deaktivieren → "Gerät schnell aufheizen" auf Seite 16 PowerBoost aktivieren oder deaktivieren → "Gerät schnell aufheizen" auf Seite 16
	Blende öffnen	Wassertank füllen oder leeren → "Wassertank füllen" auf Seite 19
	Start/Stop	Betrieb starten oder anhalten → "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 15

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
v	Unten im Display nach unten navigieren

Hinweis: Sie können Einstellungswerte auch schnell durchlaufen lassen, indem 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 15
	Dämpfen Garen mit Dampf → "FullSteam - Dampfgaren" auf Seite 17
	Back- und Bratassistent Einstellempfehlungen zum Backen und Braten → "Back- und Bratassistent" auf Seite 24

	Dampfprogramme Speisen mit Dampf zubereiten → "Programme" auf Seite 25
	MyProfile Geräteeinstellungen individuell anpassen → "Grundeinstellungen" auf Seite 23
	Entkalken
	Trocknen Garraum nach einer Dampfanwendung trocknen → "Nach jedem Dampfbetrieb" auf Seite 20
	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.

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 Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Brotbackstufe * 180 - 240 °C	Zum Backen von Brot, Brötchen und Backwaren, die hohe Temperaturen benötigen.
	Grill große Fläche 50 - 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.
	Auftaustufe ** 30 - 60 °C	Zum schonenden Auftauen von gefrorenen Speisen.
	Warmhalten * 60 - 100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Speisen.

	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.
	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.

Hinweis: Bei einigen Heizarten läuft der Betrieb auch bei geöffneter Gerätetür 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 23*

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.

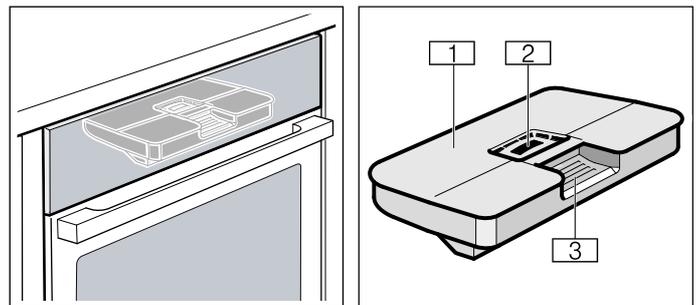
Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.

→ *"Grundeinstellungen" auf Seite 23*

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 17*



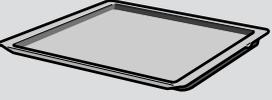
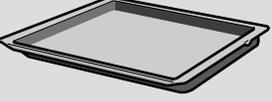
- 1 Tankdeckel
- 2 Öffnung zum Füllen
- 3 Griff zum Entnehmen und Einschieben des Wassertanks

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:

	<p>Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen. Für Braten und Grillstücke und Tiefkühlgerichte.</p>
	<p>Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Dampfbehälter gelocht, Größe S Zum Dämpfen von Gemüse, zum Entsaften von Beeren und zum Auftauen.</p>
	<p>Dampfbehälter ungelocht, Größe S Zum Garen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide.</p>
	<p>Dampfbehälter gelocht, Größe XL Zum Dämpfen von großen Mengen.</p>

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

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

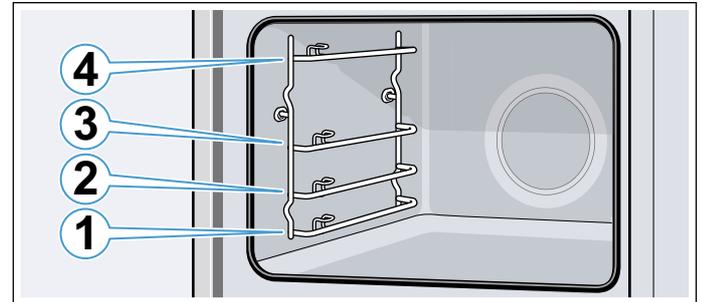
Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Sobald es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung.

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 4 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

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



Das Zubehör kann bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

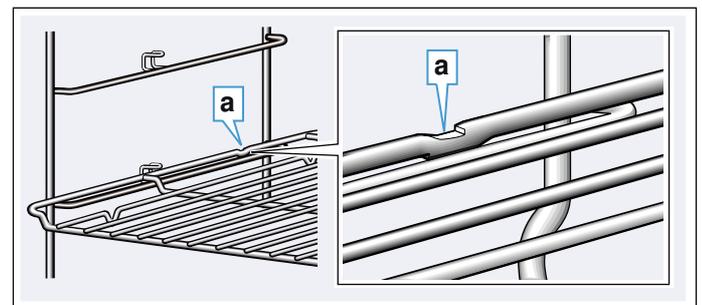
Hinweise

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

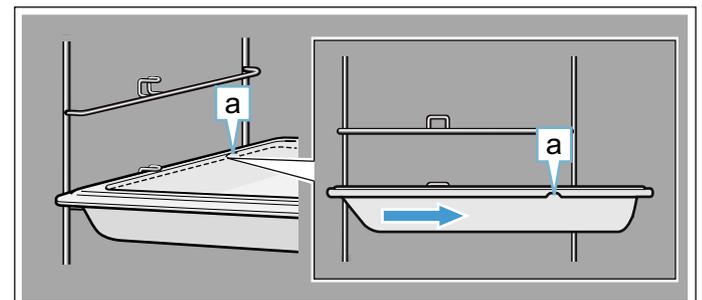
Rastfunktion

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 offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten  zeigen.



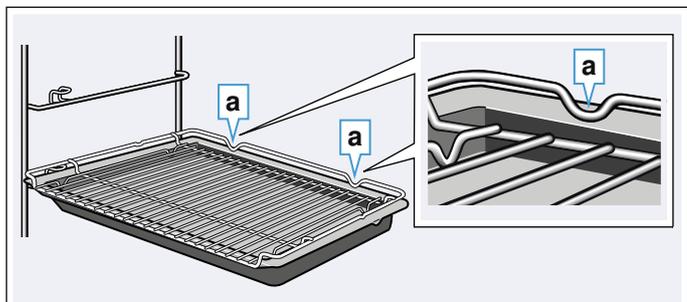
Achten Sie beim Einschieben des Backbleches oder der Universalpfanne darauf, dass die Rastnase **b** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **c** muss vorne zur Gerätetür zeigen.



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, antihafbeschichtet
Universalpfanne, antihafbeschichtet
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

ComfortFlex-Auszug (1 Ebene), dampfgeeignet*

3-fach Überauszug, dampfgeeignet*

* Zubehör passt nicht in jedes Gerät, bei Bestellung E-Nr. angeben

3. Stellen Sie die angegebene Heizart, Temperatur und Dauer für die Kalibrierung ein und starten Sie den Gerätebetrieb. → "FullSteam - Dampfgeren" auf Seite 17

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 15

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 ① 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 20

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 ①.

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

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

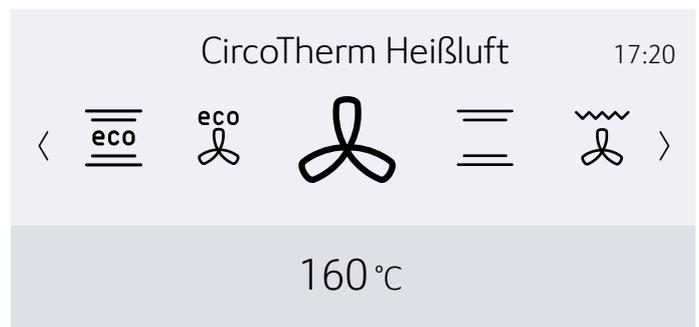
Hinweise

- 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 ① 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 .

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

Weitere Informationen

Leuchtet die Touch-Taste , können Sie sich Informationen anzeigen lassen. Tippen Sie dazu auf die Touch-Taste . 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  oder Brotbackstufe 	vor dem Aufheizen
* 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 - Dampf garen

Beim Dampf garen 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 Dampf garens leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank.

Starten

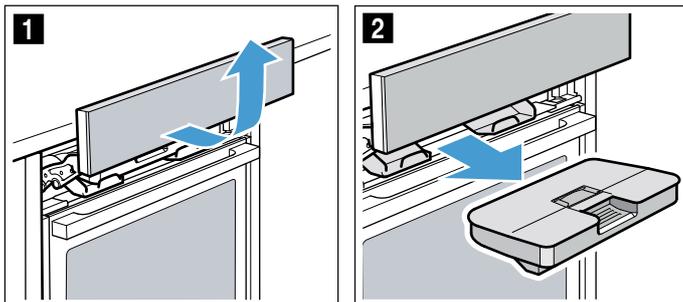
1. Auf Touch-Taste  tippen.
2. Wassertank füllen.
Hinweis: Dämpfen nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) einschalten.
3. Auf Touch-Taste  tippen.
4. Mit Taste  oder  "Dämpfen " wählen.
5. Mit Taste  in die nächste Zeile navigieren.
6. Mit Taste  oder  Temperatur wählen.
7. Mit Taste  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 .

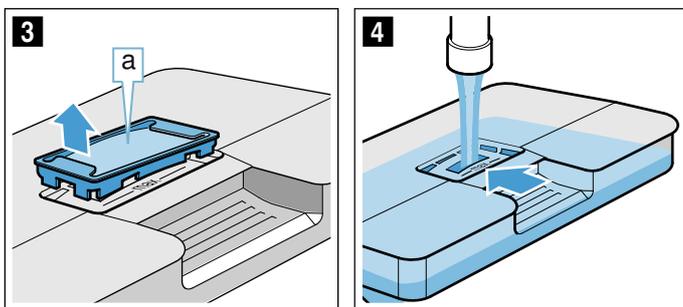
Abbrechen

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

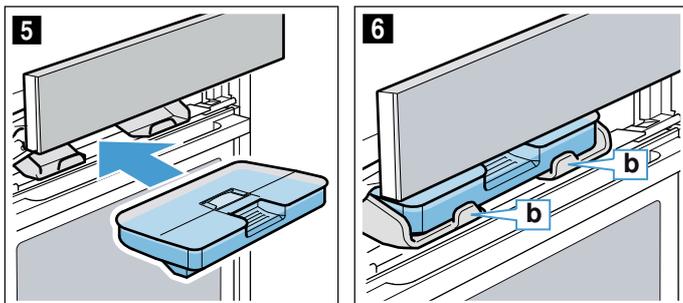
3. Wassertank anheben und aus dem Tankschacht entnehmen (Bild 2).



4. Deckel entlang der Dichtung andrücken, damit kein Wasser aus dem Wassertank herauslaufen kann.
 5. Abdeckung **a** herausnehmen (Bild 3).
Hinweis: Die Abdeckung **a** ist je nach Gerätetyp vorhanden.
 6. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen (Bild 4).



7. Abdeckung **a** wieder in die Öffnung am Wassertank einsetzen.
 8. Gefüllten Wassertank einsetzen (Bild 5). Achten Sie darauf, dass der Wassertank hinter beiden Halterungen **b** einrastet (Bild 6).



9. 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 essiggetränktem 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). Achten Sie beim Auswischen darauf, dass sich die Dichtung **b** nicht von der Tropfrinne löst (Bild 2).

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 \ominus gedrückt halten, bis "Kindersicherung aktiviert" im Display erscheint. Die Kindersicherung ist aktiviert.
2. Touch-Taste \ominus 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 $\textcircled{1}$ tippen.
2. Auf Touch-Taste $\hat{\text{U}}$ tippen.
3. Mit Taste \langle oder \rangle "MyProfile " wählen.
4. Mit Taste \sphericalangle in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste \langle oder \rangle Einstellung wählen.
6. Mit Taste \sphericalangle zur Auswahl navigieren.
7. Mit Taste \langle oder \rangle Einstellung wählen.
8. Auf Touch-Taste $\hat{\text{U}}$ tippen.
9. Um die Einstellung zu speichern, mit der Taste \sphericalangle auf "speichern" tippen.
Um die Einstellung zu verwerfen, mit der Taste \sphericalangle 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 $\textcircled{1}$ 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 oder 1-fach-Auszug)
	Nachgerüstet (2-fach-Auszug oder 3-fach-Auszug)
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 ⓪ 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

Gerichte
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 $\text{\textcircled{1}}$ tippen, um das Gerät einzuschalten.
2. Auf Touch-Taste $\text{\textcircled{\(\)}} tippen.$
3. Mit Taste \textless oder \textgreater "Back- und Bratassistent" wählen.
4. Mit Taste \textless in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste \textless oder \textgreater die gewünschte Kategorie wählen.
6. Mit Taste \textless in die nächste Zeile navigieren.
7. Mit Taste \textless oder \textgreater das gewünschte Gericht wählen.
8. Mit Taste \textless 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 \textless . Um wieder zurück zu den Einstellempfehlungen zu gelangen, tippen Sie auf die Taste \textless .
9. Bei Bedarf können Sie die Einstellempfehlungen anpassen. Tippen Sie dazu auf Taste \textless .
Navigieren Sie mit Taste \textless oder \textgreater zur gewünschten Einstellung.
Passen Sie die Einstellung mit Taste \textless oder \textgreater an.
10. Starten Sie mit Touch-Taste $\text{\textcircled{\(\|}}$ 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 $\text{\textcircled{\(\)}}.$

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

Sind Sie mit dem Garergebnis zufrieden, dann wählen Sie mit der Taste \textless "Beenden" aus.

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

Nachgaren

1. Mit Taste \textless "Nachgaren" wählen.
2. Passen Sie bei Bedarf mit Taste \textless oder \textgreater die vorgeschlagene Einstellung an.
3. Auf Touch-Taste $\text{\textcircled{\(\|}}$ tippen, um das "Nachgaren" zu starten.

Abbrechen

Drücken Sie die Touch-Taste $\text{\textcircled{\(\|}}$ solange, bis der Gerätebetrieb abgebrochen ist.

Gerät ausschalten

Um das Gerät auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste $\text{\textcircled{\(\)}}.$

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 Temperature Auswahl 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. \rightarrow "Dampf" auf Seite 17

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.

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

Die Keramikschiene 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 Bratensauce 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 einem 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.

Gestelle

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

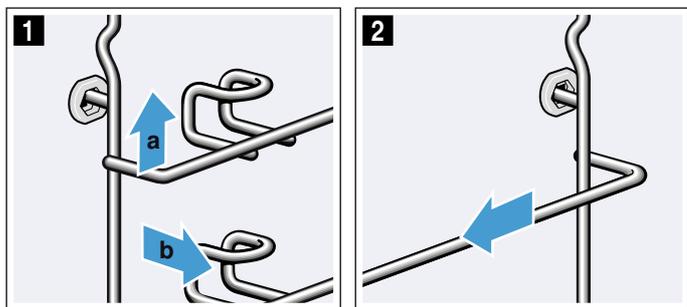
Gestelle aus- und einhängen

⚠ 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**).

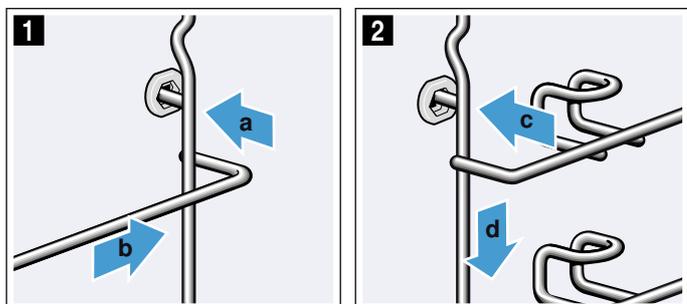


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

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.

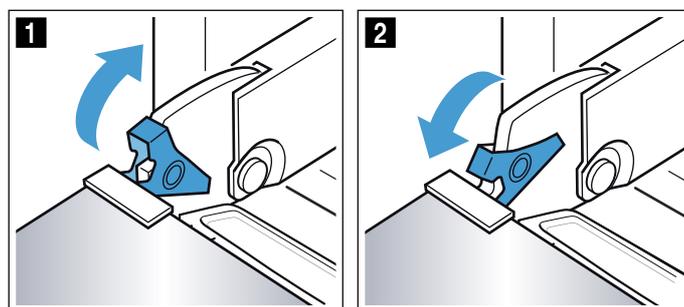
Gerätetür aus- und einhängen

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.

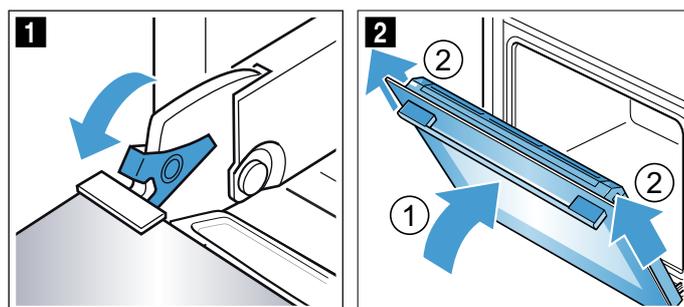


⚠ Warnung Verletzungsgefahr!

- 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

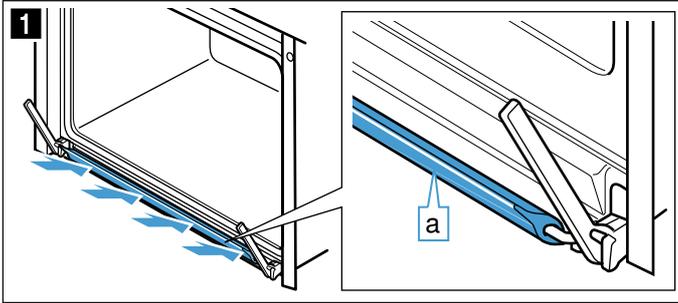
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild **1**).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen **a**. Mit beiden Händen links und rechts anfassen **b** und nach oben herausziehen (Bild **2**).



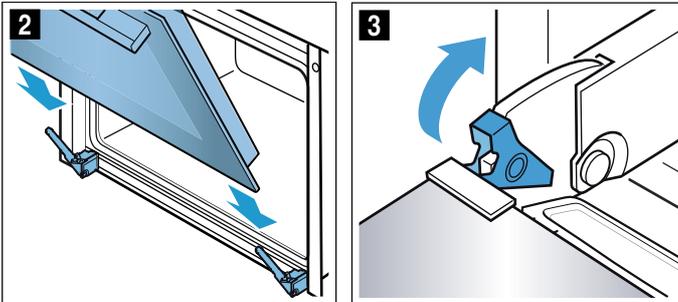
Gerätetür einhängen

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**).



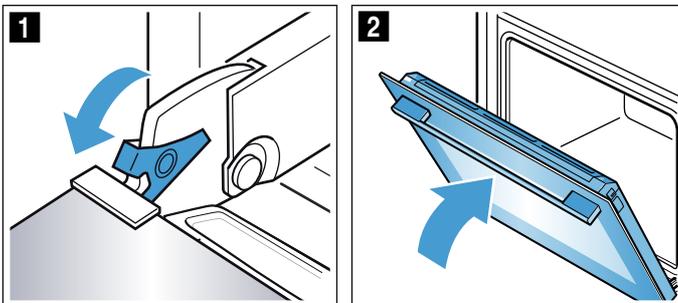
4. Garraumtür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

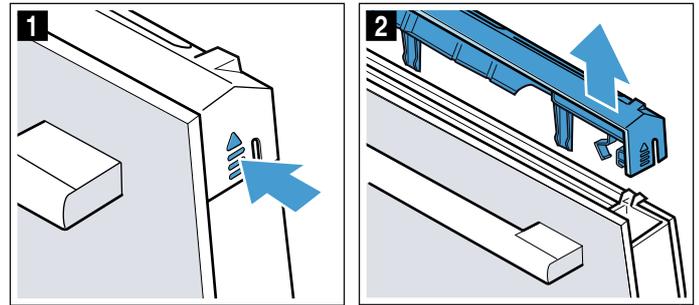
Gerätetür feststellen

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

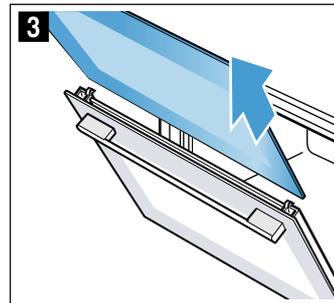


Scheiben ausbauen

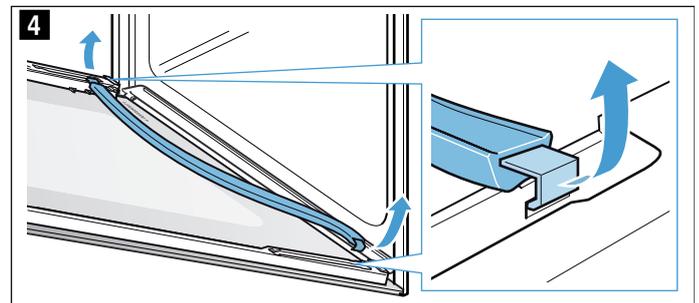
1. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild **1**).
2. Abdeckung abnehmen (Bild **2**).



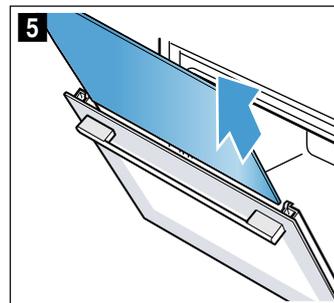
3. Innenscheibe herausziehen (Bild **3**) und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



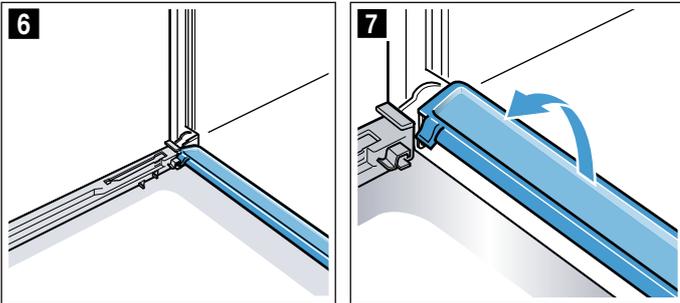
4. Dichtung auf beiden Seiten aushängen und abnehmen (Bild **4**).



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).



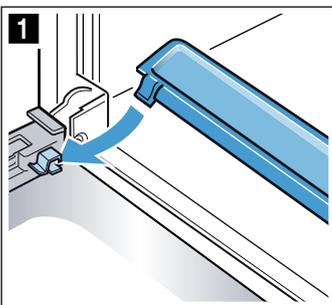
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch. Wischen Sie die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge ab.

⚠ Warnung Verletzungsgefahr!

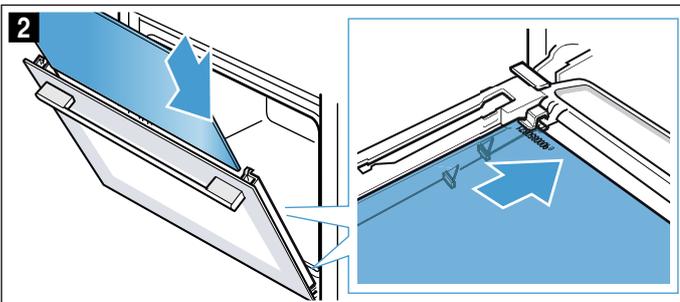
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Scheiben einbauen

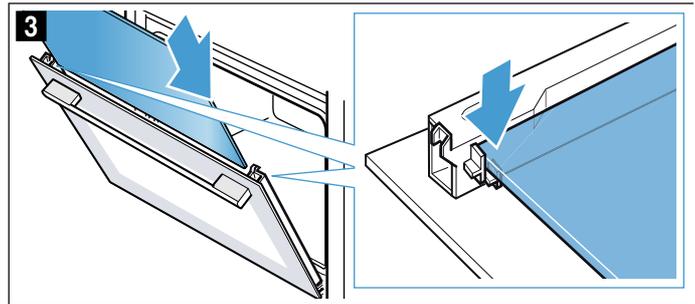
1. Gerätetür ganz öffnen und Kondensatleiste wieder einsetzen. Dazu die Leiste senkrecht einstecken und nach unten drehen (Bild 1).



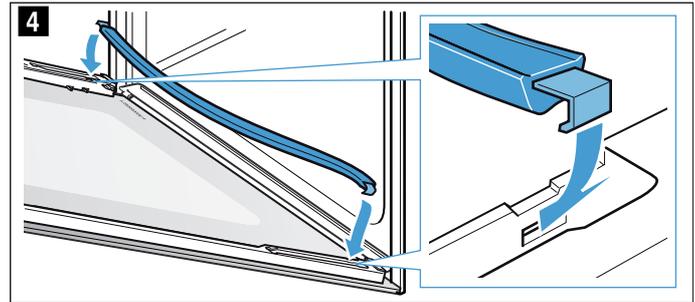
2. Zwischenscheibe einschieben und darauf achten, dass die Scheibe unten richtig in der Halterung ist (Bild 2).



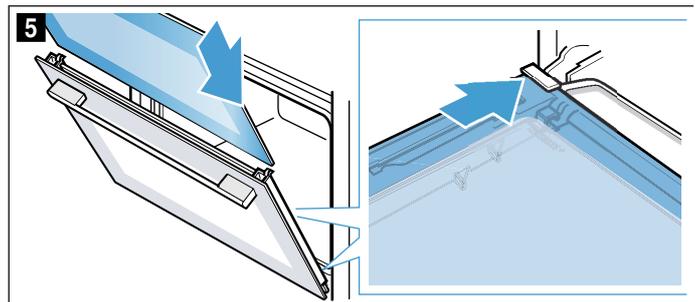
3. Zwischenscheibe oben andrücken (Bild 3).



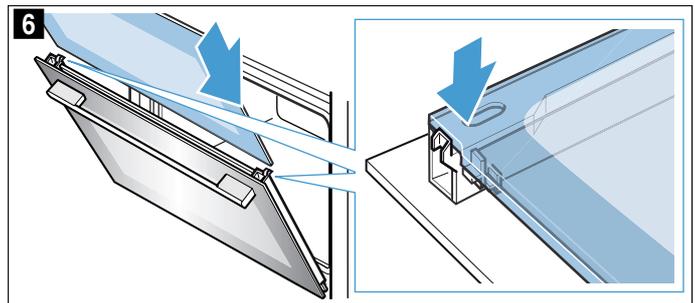
4. Dichtung links und rechts wieder einhängen (Bild 4)



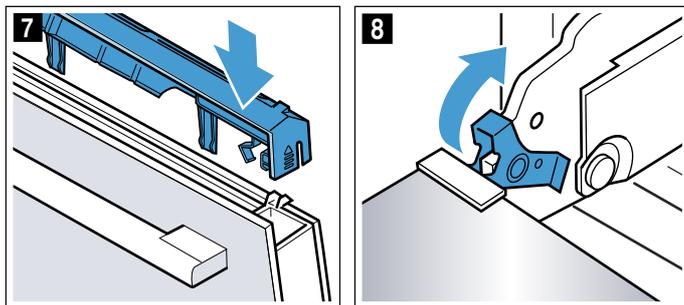
5. Innenscheibe einschieben. Achten Sie beim Einschieben darauf, dass die glänzende Seite der Scheibe außen und der Ausschnitt links und rechts oben ist. Die Scheibe muss unten richtig in der Halterung sein (Bild 5).



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 17
	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 zurücksetzen 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 23
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

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.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Gargebnis 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	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Schweinefleisch						
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	-	100-130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	1	110-130
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Rost	2		190-200	-	130-140
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Geschirr offen	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		220-230	-	70-80
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	1	80-90
Schweinefilet, 400 g	Rost	3		220-230	-	20-25
Schweinefilet, 400 g	Geschirr offen	3		210-220*	1	25-30
Schweinefilet, 400 g	Dampfgarbehälter	3		100	-	18-20
Kasseler mit Knochen, 1 kg (mit etwas Wasserzugabe)	Geschirr geschlossen	2		210-230	-	70-90
Kasseler mit Knochen, 1 kg	Geschirr offen	2		160-170	1	70-80
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	4		275	-	16-20
Schweinemedaillons, 3 cm dick (5 Min. vorheizen)	Rost	4		275*	-	10-14
Rindfleisch						
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2		210-220	-	40-50
Rinderfilet, medium, 1 kg	Geschirr offen	2		190-200	1	50-60
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-220	-	130-160
Rinderschmorbraten, 1,5 kg****	Geschirr offen	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		190-200	1	65-80
Tafelspitz**	Geschirr offen	2		95	-	120-150
Steak, 3 cm dick, medium	Rost	4		275	-	15-20
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		275	-	25-30
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		160-170	-	100-120
* vorheizen						
** zu Beginn ca. 200 ml Flüssigkeit in das Geschirr zugeben; Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden						
*** ohne wenden						
**** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben						
***** zu Beginn ca. 100 ml Flüssigkeit in das Geschirr zugeben; Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden						

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	1	90-110
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		200-210	-	100-120
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	1	100-120
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-190	-	50-80
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	1	80-90
Lammrücken mit Knochen***	Rost	2		180-190	-	40-50
Lammrücken mit Knochen***	Geschirr offen	3		200-210*	1	25-30
Lammkotelett****	Rost	4		275	-	14-18
Würste						
Grillwürste	Rost	4		275	-	10-15
Wiener Würstchen	Dampfgarbehälter	3		80	-	14-20
Weißwürste	Dampfgarbehälter	3		80	-	12-20
Fleischgerichte						
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		170-180	-	60-70
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		190-200	1	70-80
* vorheizen						
** zu Beginn ca. 200 ml Flüssigkeit in das Geschirr zugeben; Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden						
*** ohne wenden						
**** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben						
***** zu Beginn ca. 100 ml Flüssigkeit in das Geschirr zugeben; Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden						

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 1/2 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 Einschleiben von Fisch mit Kühlschrankschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorherheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Fisch mit Vorschlagsgewicht. Wenn sie einen schwereren Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Fischen orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Fisches zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Fische sollten annähernd gleich groß sein.

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

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

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

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

Verwendete Heizarten:

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

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

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

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	3		160-170	25-35
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		160-180	15-20
Kleingebäck					
Muffins	Muffinblech	2		160-180	15-25
Small Cakes	Backblech	3		150-160	25-35
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3		190-200	40-50
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-30
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150	30-45
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	25-35
Brot & Brötchen					
Mischbrot, 1,5 kg	Kastenform	2		200-210	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	3		240-250	20-25
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		170-190	15-20
Brötchen, frisch	Backblech	3		180-200	20-30
Fleisch					
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	120-140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-220	140-160
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	110-130
Fisch					
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	2		190-210	25-35
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	2		190-210	45-55
Fischfilet, natur, gedünstet	Geschirr geschlossen	2		190-210	15-25

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hoher Hitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B.

Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung	
Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	<p>Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit HeiBluft max. 180 °C.</p>
Plätzchen	<p>Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit HeiBluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.</p>
Backofen Pommes frites	<p>Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.</p>

Sanftgaren

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

Das Sanftgaren ist ideal für alle Edelstücke (z. B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Geflügel),

die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig, zart und weich.

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

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

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

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

Geschirr

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

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

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

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

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

Empfohlene Einstellwerte

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

Verwendete Heizart:

-  Sanftgaren

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

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	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Gärstufe	Dauer in Min.
Hefeteig, süß						
Z. B. Hefeteilchen	Schüssel	2	☒	Teiggare	1	30-45
	Backblech	2	☒	Stückgare	1	10-20
fetteicher Teig, z. B. Panettone	Schüssel	2	☒	Teiggare	2	40-90
	Backblech	2	☒	Stückgare	2	30-60
Hefeteig, pikant						
Z. B. Pizza	Schüssel	2	☒	Teiggare	1	20-30
	Backblech	2	☒	Stückgare	1	10-15
Brotteig						
Weißbrot	Schüssel	2	☒	Teiggare	1	30-40
	Backblech	2	☒	Stückgare	1	15-25
Mischbrot	Schüssel	2	☒	Teiggare	1	25-40
	Backblech	2	☒	Stückgare	1	10-20
Brötchen	Schüssel	2	☒	Teiggare	1	30-40
	Backblech	3	☒	Stückgare	1	15-25

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

de Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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 3

Einschubhöhen beim Dämpfen auf zwei Ebenen (maximal 1,8 kg pro Ebene verwenden):

- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 4
- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 3

Verwendete Heizart:

-  Dämpfen

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Dämpfen					
Erbsen, gefroren, zwei Behälter	2x Dampfgarbehälter XL + Universalpfanne	4+3+1		100	**
Brokkoli, frisch, 300 g	Dampfgarbehälter XL	3		100*	7-8***
Brokkoli, frisch, ein Behälter	Dampfgarbehälter XL	3		100*	7-8***

* 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	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Grillen					
Toast bräunen*	Rost	4		275	4-6
Beefburger, 12 Stück**	Rost	4		275	25-30

* nicht vorheizen

** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden



Blank lined paper with horizontal ruling lines extending across the page.

