



Einbaubackofen B46C42.0

Sicherheitshinweise	3	Gärstufe	21
Vor dem Einbau	3	Hefeteig	22
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	3	Joghurt.....	23
Ursachen für Schäden	3	Dampf	23
Energie- und Umwelttipps	4	Dampfgaren	23
Energiesparen	4	VarioSteam - Garen mit Dampfunterstützung.....	23
Umweltgerecht entsorgen	4	Programmautomatik.....	25
Ihr neues Gerät	4	Regenerieren - Aufwärmen mit Dampf	27
Bedienfeld	4	Auftauen	28
Betriebsarten.....	5	Auftauen mit CircoTherm® Heißluft	28
Einschubhöhen.....	6	Auftaustufe	28
Zubehör	6	Einkochen	28
Vor dem ersten Benutzen	6	Reinigung und Pflege	29
Sprache einstellen	6	Gerät außen reinigen	29
Wasserhärtebereich einstellen	7	Garraum reinigen.....	30
Höhenabgleich durchführen	7	Entkalken.....	30
Uhrzeit einstellen.....	7	Selbstreinigende Fläche	31
Gerät reinigen.....	7	EasyClean®	31
Gerät bedienen	8	Gerätetür aus- und einhängen	32
Gerät einschalten.....	8	Türscheiben reinigen.....	33
Betriebsart und Temperatur wählen.....	8	Garraumdecke reinigen.....	34
Wassertank füllen und leeren.....	9	Einhängegitter reinigen.....	34
Gerät ausschalten.....	9	Störungen und Reparaturen	35
Nach jedem dampfunterstützten Betrieb.....	10	Backofenlampe wechseln	36
Automatische Sicherheitsabschaltung.....	10	Türdichtung austauschen.....	36
Grundeinstellungen ändern	10	Kundendienst	37
Elektronikuhr	11	E-Nummer und FD-Nummer	37
Uhrendisplay	11	Prüfgerichte	38
Kurzzeitwecker	11		
Betriebsdauer	11		
Betriebsende.....	12		
Vorwahl-Betrieb	12		
Uhrzeit einstellen.....	12		
Schnellaufheizung.....	12		
Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen	12		
Kindersicherung	13		
Sperrung.....	13		
Dauerhafte Sperrung.....	13		
Backen	13		
Backen in Formen und auf Blechen	13		
Backen auf mehreren Ebenen	14		
Backtabelle für Grundteige	14		
Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte	15		
Tipps und Tricks.....	16		
Braten	17		
Offenes Braten	17		
Geschlossenes Braten.....	17		
Brattabelle	17		
Tipps und Tricks.....	18		
Sanftgaren	19		
Sanftgaren anwenden	19		
Sanftgar-Tabelle	19		
Tipps und Tricks.....	19		
Grillen	20		
Thermogrillen.....	20		
Flächengrillen	20		

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

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

NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25

⚠ Sicherheitshinweise

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

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

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

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

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen. Wassertank nach jedem dampfunterstützten Gerätebetrieb leeren.

Verbrühungsgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

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



Verbrühungsgefahr!

Heißer Dampf entsteht im Garraum. Insbesondere im Bereich des Dampfeinlasses (im Garraum oben rechts). Während des dampfunterstützten Gerätebetriebs nicht in den Garraum fassen. Sie können sich verbrühen.

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.

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

- 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.
- Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Fle-

cken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

- Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.
- Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.
- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Alufolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.

- Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Heißes Wasser kann die Pumpe beschädigen. Füllen Sie ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank.
- Bringen Sie keine Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.
- Wassertank nicht in der Spülmaschine reinigen. Der Wassertank wird sonst beschädigt. Reinigen Sie den Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

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

Öffnen Sie die Gerätetür während Sie garen, backen oder braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über


- das Bedienfeld
- die Betriebsarten
- die Einschubhöhen
- das Zubehör

Bedienfeld




Bedienelement	Verwendung
Betriebsartenwähler	Gerät ein- und ausschalten Gewünschte Betriebsart auswählen
Wassertank	Für Anwendungen mit Dampfunterstützung (siehe Kapitel: Wassertank füllen und leeren)









Elektronikuhr (Schnellaufheizung)

 Uhrfunktionstaste	Gewünschte Uhrfunktion oder die Schnellaufheizung auswählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Drehwähler	Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen oder die Schnellaufheizung zuschalten (siehe Kapitel: Elektronikuhr)

Temperaturdisplay (Grundeinstellungen)

 Infotaste	Kurz drücken: Zusatzinformationen abrufen, z.B. aktuelle Temperatur während des Aufheizens anzeigen Lang drücken: Menü Grundeinstellungen aufrufen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)
Temperaturwähler	Temperatur einstellen Einstellungen im Menü Grundeinstellungen ändern (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)

Tasten










 Navigationstaste	Zwischen den Zeilen des Textdisplays wechseln. Einstellungen werden hierbei gespeichert. Leuchtet im Textdisplay das Symbol  , gibt es noch weitere Auswahlmöglichkeiten gibt. Drücken Sie hierzu die Navigationstaste  .
 Programmtaste	Automatisch ablaufende Programme mit Dampfunterstützung (siehe Kapitel: Dampf) aufrufen.
 VarioSteam-Taste	Gewünschte Dampfindintensität einstellen (siehe Kapitel: VarioSteam - Garen mit Dampfunterstützung)
 Entkalkungstaste	Gerät entkalken
 Starttaste	Betrieb starten
 Stopptaste	Kurz drücken: Betrieb unterbrechen (Pause) Lang drücken: Betrieb beenden






Versenkbare Bedienelemente

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

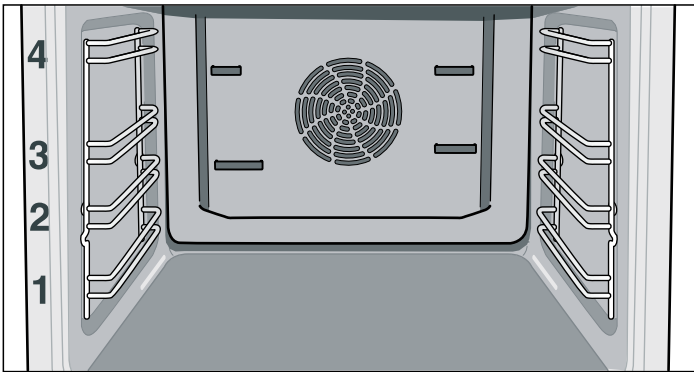
Betriebsarten

Sie erhalten hier eine Übersicht über die Betriebsarten Ihres Gerätes.


Betriebsart	Anwendung
 CircoTherm® Heißluft	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen
 Auftaustufe	Zum schonenden Auftauen von Fleischstücken, Brot und empfindlichem Gebäck (z.B. Sahnetorte)
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen)
 Pizzastufe	Für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen (siehe Kapitel: Backen)
 Brotbackstufe	Für Backwaren, die bei hoher Temperatur gebacken werden sollen
 Unterhitze	Für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu.
 Thermogrillen	Für Geflügel und größere Fleischstücke
 Grill groß	Für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen)
 Grill klein	Für kleine Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Toast)

Betriebsart	Anwendung
 Sanftgaren	Für zarte Fleischstücke, die medium/rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen
 Dampfgarstufe	Zum schonenden Zubereiten von Gemüse, Fleisch und Fisch
 Gärstufe	Zur Herstellung von Hefeteig und Joghurt
 EasyClean®	Erleichtert das Reinigen des Garraums
 Regenerieren	Für Tellergerichte und Backwaren Gegartes wird durch Dampf schonend wiedererwärmt. Die Speisen trocknen nicht aus.

Einschubhöhen



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

Hinweis: Beim Backen und Braten mit CircoTherm® Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Back- und Bratergebnis verschlechtert sich.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



Backblech, emailliert
zum Backen von Blechkuchen und Kleingebäck



Rost, flach
zum Braten im Bratgeschirr und zum Grillen



Universalpfanne, emailliert
zum Backen von saftigen Kuchen, zum Braten, zum Grillen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeiten



Rost gekröpft mit Schöpfloch
zum Backen in Formen, zum Braten in Bratgeschirr und zum Grillen

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Mega System-Dampfgarer	N8642X0
System-Dampfgarer	N8642X0EU
Universalpfanne, emailliert	Z1232X0
Universalpfanne, antihaftbeschichtet	Z1233X0
Universalpfanne mit Einlegerost	Z1242X0
Glaspfanne	Z1262X0
Auflaufpfanne, emailliert	Z1272X0
Backblech, Aluminium	Z1332X0
Backblech, emailliert	Z1342X0
Backblech, antihaftbeschichtet	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0
Rost, gekröpft mit Schöpfloch	Z1432X0
Rost, flach	Z1442X0
Bratenblech, emailliert, zweiteilig	Z1512X0
3-fach-CLOU® Teleskopauszug	Z1742X2
4-fach-CLOU® Teleskopüberauszug	Z1755X2
Brotbackstein	Z1912X0
Universalbräter, emailliert	Z9930X0

Hinweis: Backblech und Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes wie Pizza auf das Zubehör gegeben wurden.

Vor dem ersten Benutzen

Nachdem Ihr neues Gerät angeschlossen wurde, erscheint im Textdisplay "Sprache wählen". Bevor Sie das Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen:

- die Sprache einstellen
- den Wasserhärtebereich einstellen
- den Höhenabgleich durchführen
- die Uhrzeit einstellen
- das Gerät vor dem ersten Benutzen reinigen

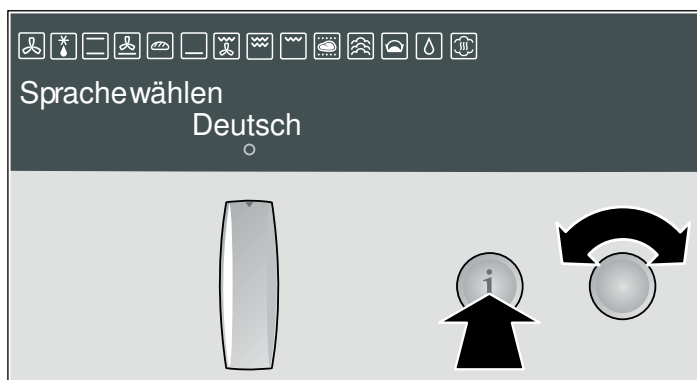
Hinweis: Sie können diese Einstellungen jederzeit korrigieren. Sprache, Wasserhärtebereich und Höhenabgleich ändern siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern; Uhrzeit ändern siehe Kapitel: Elektronikuhr.

Sprache einstellen

"Select language English" ist voreingestellt. Stellen Sie bei Bedarf eine andere Sprache für das Textdisplay ein.

1. Temperaturwähler drehen, bis die gewünschte Sprache im Textdisplay erscheint.
2. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken.

Ihre Einstellung wird übernommen. Im Textdisplay erscheint "Wasserhärtebereich 3-hart".



Wasserhärtebereich einstellen

Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Der "Wasserhärtebereich 3 - hart" ist voreingestellt. Ändern Sie die Einstellung, wenn Ihr Wasser weicher ist.

Sie können die Wasserhärte mit dem beiliegenden Teststreifen ermitteln oder bei Ihrem Wasserwerk erfragen.

Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den "Wasserhärtebereich enthärtet" einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den "Wasserhärtebereich 3 - hart" ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure (siehe Kapitel: Wassertank füllen und leeren).

1. Mit dem Temperaturwähler den Wasserhärtebereich einstellen.

Wasserhärtebereich	Einstellsymbol (Temperaturdisplay)
enthärtet	c50
1 - weich	c51
2 - mittel	c52
3 - hart	c53

2. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken.

Ihre Einstellung wird übernommen. Im Textdisplay erscheint "Höhenabgleich 0 - 300m".

Höhenabgleich durchführen

Der Höhenmeterbereich "0 - 300m" ist voreingestellt. Ändern Sie diese Einstellung, wenn der Standort Ihres Gerätes höher oder tiefer liegt.

1. Mit dem Temperaturwähler den Höhenmeterbereich einstellen.

Höhenmeterbereich	Einstellsymbol (Temperaturdisplay)
unter 0m	c60
0 - 300m	c61

Höhenmeterbereich	Einstellsymbol (Temperaturdisplay)
300 - 600m	c62
600 - 900m	c63
900 - 1200m	c64
1200 - 1500m	c65
1500 - 1800m	c66
1800 - 2100m	c67
2100 - 2400m	c68
über 2400m	c69

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

Uhrzeit einstellen

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

Im Uhrendisplay blinkt **0:00**.

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

Uhrzeit ändern

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



Gerät reinigen

Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Betrieb.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. Rückstände der Verpackung (z.B. Styroporteilchen) vollständig aus dem Garraum entfernen.
3. Zubehör und Garraum mit heißer Spüllauge reinigen (siehe Kapitel: Reinigung und Pflege).
4. Wassertank mit 400 ml Wasser füllen (siehe Kapitel: Wassertank füllen und leeren).
5. Wassertank bis zum Anschlag einschieben.
6. Gerät einschalten. Hierzu auf den Betriebsartenwähler drücken, um ihn auszurasen (siehe Kapitel: Gerät bedienen). Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.
7. Mit dem Betriebsartenwähler Ober-/Unterhitze **☐** einstellen.
8. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.
9. Die VarioSteam-Taste **☒** so oft drücken, bis im Textdisplay "Dampfintensität hoch" erscheint (siehe Kapitel: VarioSteam - Garen mit Dampfunterstützung).

10. Starttaste  drücken.

11. Gerät ausschalten, wenn der Wassertank leer ist. Hierzu den Betriebsartenwähler auf Nullstellung o zurückdrehen und versenken.

Das Restwasser wird aus dem Verdampfersystem gepumpt.

12. Wassertank leeren (siehe Kapitel: Wassertank füllen und leeren)

13. Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge nachwischen.

Hinweis: Kalkflecken mit einem essiggetränktem Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

14. Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch und Spüllauge außen reinigen.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät ein- und ausschalten
- wie Sie eine Betriebsart und Temperatur wählen
- wie Sie den Wassertank füllen und leeren
- wann sich Ihr Gerät automatisch ausschaltet

Gerät einschalten

Auf den Betriebsartenwähler drücken, um ihn auszurasten.





Das Gerät schaltet sich hierdurch ein und ist betriebsbereit. Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit" und "Backofenlampe".

Betriebsart und Temperatur wählen

Verbrühungsgefahr!

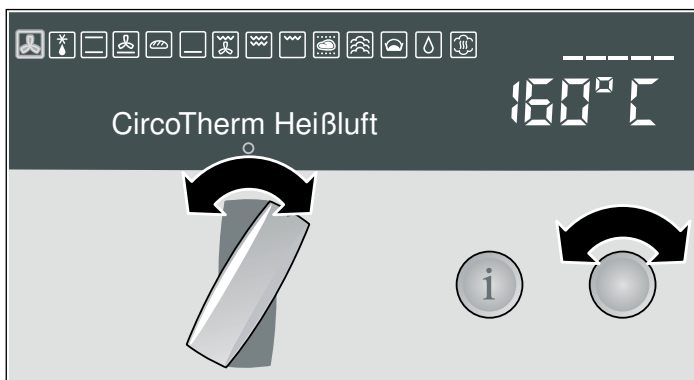
Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen. Wassertank nach jeder dampfunterstützten Anwendung leeren.

Hinweise

- Die Betriebsarten Sanftgaren , Dampfgarstufe , Gärstufe  und EasyClean®  können Sie nur starten, wenn der Garraum abgekühlt ist. Im Temperaturdisplay darf keine Restwärme (*H* noch *h*) angezeigt werden.
- Für Anwendungen mit Dampfunterstützung müssen Sie den Wassertank füllen (siehe Kapitel: Wassertank füllen und leeren)

1. Gerät einschalten.

2. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart im Textdisplay erscheint.



















3. Temperaturwähler drehen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.

Hinweis: Wird keine Vorschlagstemperatur angezeigt, ist die Temperatur Ihrer gewählten Betriebsart fest eingestellt. Sie können diese Temperatur nicht ändern.

4. Starttaste  drücken.

Hinweise


- Je nach gewählter Betriebsart hören Sie nach dem Starten ein Pumpgeräusch. Hierbei wird die Funktionalität der Pumpen überprüft.
- Können Sie eine dampfunterstützte Anwendung nicht starten, prüfen Sie, ob der Wassertank gefüllt und bis zum Anschlag eingeschoben ist.

Betriebsart	Vorschlagstemperatur in °C	Temperaturbereich in °C
 CircoTherm® Heißluft*	160	40 - 200
 Auftaustufe	Festeinstellung	— — —
 Ober-/Unterhitze*	170	50 - 275
 Pizzastufe*	220	50 - 275
 Brotbackstufe*	200	180 - 220
 Unterhitze	200	50 - 225
 Thermogrill*	170	50 - 250
 Grill groß	220	50 - 275
 Grill groß (intensiv)**	Festeinstellung	
 Grill klein	180	50 - 275
 Grill klein (intensiv)**	Festeinstellung	
 Sanftgaren	Festeinstellung	
 Dampfgarstufe	Festeinstellung	0 0 0
 Gärstufe	Festeinstellung	- 2 -
 EasyClean®	Festeinstellung	EC5
 Regenerieren	120	80 - 180

* Bei dieser Betriebsart können Sie Dampf zuschalten

** Drehen Sie den Temperaturwähler über 275 °C. Im Temperaturdisplay erscheint *int*

Betriebsart wechseln

1. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart eingestellt ist.
2. Temperaturwähler drehen, um die Temperatur zu ändern.
3. Starttaste  drücken.

Aktuelle Temperatur

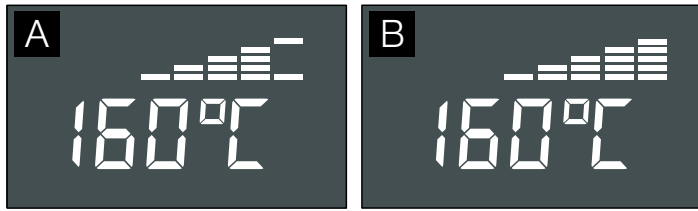
Drücken Sie die Infotaste *i*. Die aktuelle Temperatur erscheint für 3 Sekunden.

Hinweis: Die aktuelle Temperatur kann nur bei Betriebsarten mit Vorschlagstemperatur angezeigt werden.

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an.

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



Wassertank füllen und leeren

⚠ 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.

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.

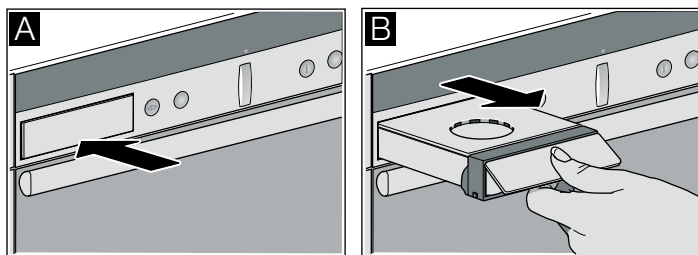
Hinweise

- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich: hart ein.
- Wurde der Wassertank nicht geleert, erscheint nach dem Ausschalten des Gerätes aus hygienischen Gründen eine Erinnerungsmeldung. Die Erinnerungsmeldung erlischt erst, wenn Sie den Wassertank leeren.

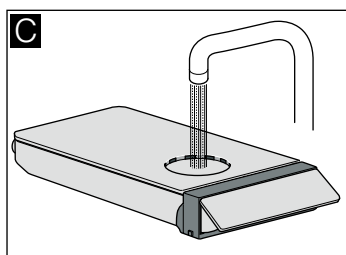
Wassertank füllen

Füllen Sie den Wassertank vor jeder Anwendung mit Dampfunterstützung.

1. Wassertank unten mittig antippen (Bild A).
2. Wassertank herausziehen (Bild B).



3. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen (Bild C).



4. Wassertank bis zum Anschlag einschieben.

Wassertank nachfüllen

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal. Im Textdisplay erscheint "Tank füllen und ganz einschieben". Der dampfunterstützte Betrieb wird unterbrochen.

1. Wassertank herausziehen.
2. Wassertank bis zur Markierung "max" füllen und bis zum Anschlag einschieben.
Der dampfunterstützte Betrieb wird fortgesetzt.

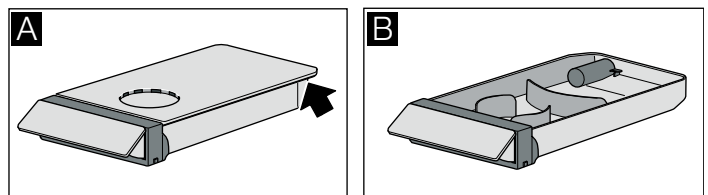
Wassertank leeren

Den Wassertank nach jedem Betrieb mit Dampfunterstützung leeren.

1. Betriebsartenwähler auf Nullstellung 0 zurückdrehen und versenken.

Im Textdisplay erscheint "Abpumpen" und im Temperaturdisplay P_{ud} (Pumping-out = abpumpen). Das Restwasser im Verdampfersystem wird in den Wassertank zurückgepumpt. Nach dem Abpumpen erscheint "Abpumpen beendet".

2. Wassertank langsam und waagrecht herausziehen.
3. Deckel abnehmen (Bild A).
4. Wassertank leeren (Bild B).



5. Tankschacht und Wassertank gut trocknen.
6. Wassertank einschieben.

Gerät ausschalten

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Garvorgang nur vorsichtig.

Hinweis: Das Gerät hat ein Kühlgebläse. Nach dem Ausschalten kann das Kühlgebläse nachlaufen.

1. Betriebsartenwähler auf Nullstellung 0 zurückdrehen
2. Auf den Betriebsartenwähler drücken, bis er versenkt ist.
Das Gerät schaltet aus.

Hinweis: Wird das Gerät nach einer dampfunterstützten Anwendung ausgeschaltet, hören Sie ein Pumpgeräusch. Das Gerät pumpt das Restwasser aus dem Verdampfersystem zurück in den Wassertank. Im Textdisplay erscheint "Abpumpen". Leeren Sie erst den Wassertank, wenn "Abpumpen beendet" angezeigt wird.

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

Temperaturdisplay	Textdisplay	Bedeutung
H	Restwärme hoch	Restwärme hoch (über 120 °C)
h	Restwärme niedrig	Restwärme niedrig (zwischen 60 °C und 120 °C)

Betrieb beenden

Stoppaste \square_{stop} lang drücken. Das Gerät beendet den aktuellen Betrieb. Das Gerät ist nicht ausgeschaltet. Sie können nun eine andere Betriebsart starten.

Betrieb unterbrechen und fortsetzen (Pause)

Stoppaste \square_{stop} kurz drücken. Das Gerät unterbricht den aktuellen Betrieb. Drücken Sie die Starttaste \square_{start} , um den unterbrochenen Betrieb fortzusetzen.

Nach jedem dampfunterstützten Betrieb

1. Gerät ausschalten.
Das Restwasser wird aus dem Verdampfersystem zurück in den Wassertank gepumpt. Im Textdisplay erscheint "Abpumpen".
2. Wassertank erst leeren, wenn "Abpumpen beendet" erscheint.
3. Wassertank leeren, spülen und mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
4. Den abgekühlten Garraum mit einem weichen Tuch trocken wischen.
5. Schmutz im Garraum entfernen.

Hinweis: Kalkflecken mit einem essiggetränktem Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Automatische Sicherheitsabschaltung

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

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

Im Textdisplay erscheint "Sicherheitsabschaltung" und im Temperaturdisplay blinkt **000**. Der Gerätebetrieb wird unterbrochen.

Drehen Sie zur Deaktivierung den Betriebsartenwähler auf Stellung **0** zurück.

Grundeinstellungen ändern

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

1. Gerät einschalten.
2. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
Im Textdisplay erscheint "Sprache wählen: Deutsch". Ist das Gerät gesperrt, müssen Sie es erst entsperren.
3. Infotaste **i** so oft kurz drücken, bis im Textdisplay die aktuelle Grundeinstellung des entsprechenden Untermenüs angezeigt wird (z.B. "Signalton aus").
4. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Grundeinstellung innerhalb eines Untermenüs einstellen (z.B. "Signalton 2 Minuten").
5. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken.
Ihre Grundeinstellung wird gespeichert.

Hinweis: Nach 15 Sekunden ohne Eingabe wird das Menü Grundeinstellungen automatisch verlassen. Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit".

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Menü Grundeinstellungen		
Untermenü	Grundeinstellung	Einstell-symbol
Sprache	Sprache wählen	
Kindersicherung	Gerät entsperrt	c 10
	Gerät gesperrt	c 11
	Gerät dauerhaft gesperrt	c 21
Signalton	Signalton aus	c 30
	Signalton 30 Sekunden	c 31
	Signalton 2 Minuten	c 32
	Signalton 10 Minuten	c 33
Individuell anpassen*	—□□□■□□□+	c 4...
Wasserhärtebereich	enthärtet	c 50
	1 - weich	c 51
	2 - mittel	c 52
	3 - hart	c 53

Menü Grundeinstellungen

Untermenü	Grundeinstellung	Einstell-symbol
Höhenabgleich	unter 0 m	c 60
	0 - 300 m	c 61
	300 - 600 m	c 62
	600 - 900 m	c 63
	900 - 1200 m	c 64
	1200 - 1500 m	c 65
	1500 - 1800 m	c 66
	1800 - 2100 m	c 67
Auf Werkseinstellungen	2100 - 2400 m	c 68
	über 2400 m	c 69
Auf Werkseinstellungen	nicht zurücksetzen	c 70
	zurücksetzen	c 71

* Mit dieser Grundeinstellung können Sie für alle Automatikprogramme den Bräunungsgrad anpassen (siehe Kapitel: Programmautomatik)

Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Uhrendisplay



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

Hinweise

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

Uhrendisplay aus- und einschalten

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

Kurzzeitwecker

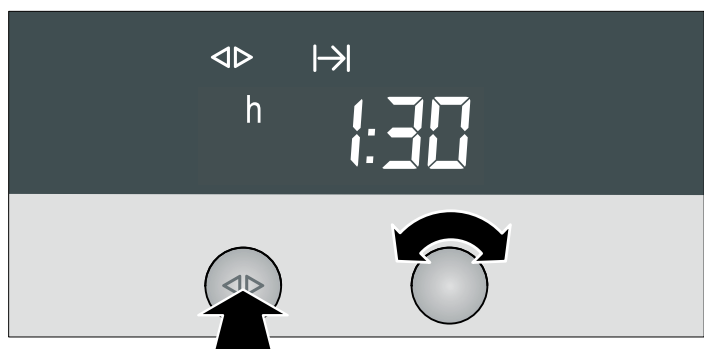
1. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole und leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. **5:00** Minuten).
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.



Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole und leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt.
4. Starttaste drücken.
Das Gerät heizt und die eingestellte Betriebsdauer läuft ab.







Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

Betriebsartenwähler auf Stellung **o** zurückdrehen und versenken.

Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt.

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











Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

Betriebsartenwähler auf Stellung **o** zurückdrehen und versenken.

Vorwahl-Betrieb




Das Gerät schaltet automatisch ein und zum vorgewählten Betriebsende aus. Kombinieren Sie dazu die Uhrfunktionen Betriebsdauer und Betriebsende.

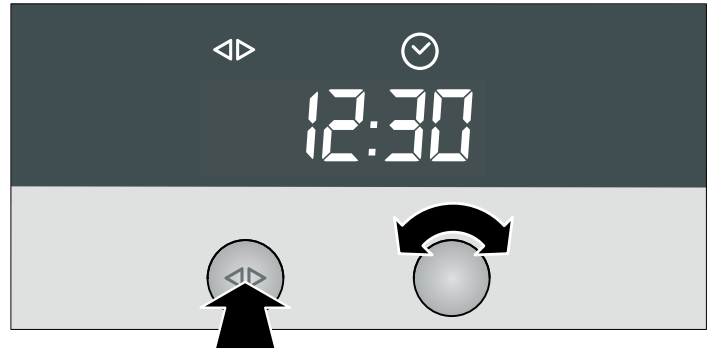
Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
4. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. **12:30** Uhr).
6. Starttaste  drücken.
Das Gerät schaltet ab und wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um **11:00** Uhr). Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (**12:30** Uhr). Ein Signal ertönt und das Symbol  blinkt.
7. Betriebsartenwähler auf Stellung **o** zurückdrehen und versenken.



Uhrzeit einstellen


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






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

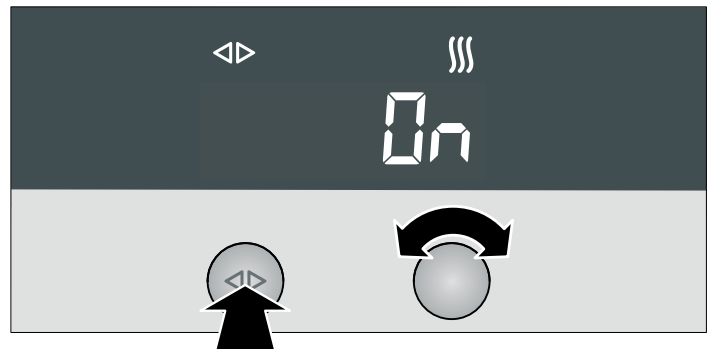


Schnellaufheizung

Je nach Geräteausstattung können Sie bei den Betriebsarten Heißluft  und Brotbackstufe  die Aufheizdauer verkürzen, wenn Ihre eingestellte Temperatur höher als 100 °C ist.


Hinweis: Stellen Sie während der Schnellaufheizung, solange das Symbol  leuchtet, kein Gargut in den Garraum.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten und **UFF** im Uhrendisplay erscheint.
3. Mit dem Drehwähler nach rechts drehen.
Im Uhrendisplay wird **Un** angezeigt und das Symbol  leuchtet. Die Schnellaufheizung wird zugeschaltet.
4. Starttaste  drücken.
Das Gerät heizt.



Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Schnellaufheizung aus. Das Symbol  erlischt.

Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen

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

Kindersicherung

In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Sperrung

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

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

Gerät sperren

1. Gerät einschalten.
2. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c i** (Gerät entsperrt) erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis **c ! !** (Gerät gesperrt) erscheint.
4. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **↔** erscheint.

Hinweis: Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint: **-S-** (Gerät gesperrt).

Gerät entsperren

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c ! !** (Gerät gesperrt) erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c i** (Gerät entsperrt) erscheint.
3. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **↔** erlischt.

Dauerhafte Sperrung

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

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

Gerät dauerhaft sperren

1. Gerät einschalten.
2. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c i** (Gerät gesperrt) erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis **c 2 !** (Gerät dauerhaft gesperrt) erscheint.
4. Infotaste **i** 3 Sekunden drücken.
Ihr Gerät wird nach 30 Sekunden gesperrt. Das Symbol **↔** erscheint.

Hinweis: Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint: **-SP** (Gerät dauerhaft gesperrt).

Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 2 !** (Gerät dauerhaft gesperrt) erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 2 i** (Gerät einmalig entsperrt) erscheint.
3. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **↔** erlischt. Die dauerhafte Sperrung ist unterbrochen.
4. Gerät innerhalb von 30 Sekunden einschalten.
Nach dem Ausschalten wird die Dauerhafte Sperrung nach 30 Sekunden wieder aktiviert.

Gerät dauerhaft entsperren

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 2 !** (Gerät dauerhaft gesperrt) erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 2 i** (Gerät einmalig entsperrt) erscheint.
3. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **↔** erlischt.
4. Innerhalb von 30 Sekunden die Infotaste **i** erneut 3 Sekunden lang drücken.
5. Temperaturwähler drehen, bis **c i** (Gerät entsperrt) erscheint.
6. Infotaste **i** 3 Sekunden drücken.
Das Gerät ist dauerhaft entsperrt.

Backen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Backformen und -bleche
- Backen auf mehreren Ebenen
- Backen gebräuchlicher Grundteige (Backtabelle)
- Backen von Tiefkühl-Fertigprodukten und frisch zubereiteten Gerichten (Backtabelle)
- Tipps und Tricks zum Backen

Hinweis: Beim Backen mit CircoTherm® Heißluft **☒** die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Backergebnis verschlechtert sich.

Backen in Formen und auf Blechen

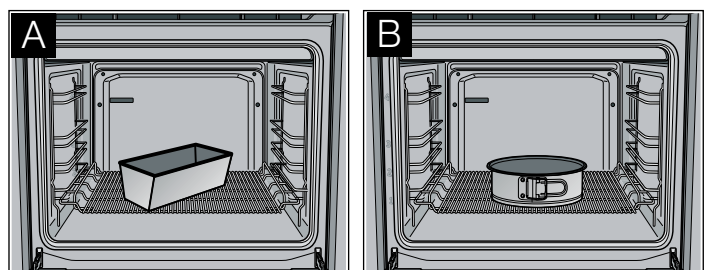
Backformen

Wir empfehlen Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen und Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit Weißblechformen und Ober-/Unterhitze **☐** backen wollen, dann verwenden Sie die Einschubhöhe 1.

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

Stellen Sie beim Backen auf einer Ebene mit CircoTherm® Heißluft **☒** eine Kastenform immer diagonal (Bild A) und eine runde Backform immer in die Mitte des gekrüpfen Rostes (Bild B).



Backbleche

Wir empfehlen Ihnen nur Originalbleche zu verwenden, da diese optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt sind.

Schieben Sie das Backblech bzw. die Universalpfanne immer vorsichtig bis zum Anschlag ein und achten Sie darauf, dass die Abschrägung immer zur Gerätetür zeigt.

Verwenden Sie bei saftigem Kuchen die Universalpfanne, damit der Garraum nicht verschmutzt.

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen vorzugsweise Backbleche und schieben Sie diese gleichzeitig ein.

Beachten Sie, dass Ihr Gebäck auf den jeweiligen Ebenen unterschiedlich schnell bräunen kann. Das Gebäck auf der obersten Ebene bräunt am schnellsten und kann früher entnommen werden.

Wollen Sie beim Backen auf zwei Ebenen ein Backblech und eine Universalpfanne verwenden, dann schieben Sie das Back-

blech auf Einschubhöhe 3 und die Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 ein.



Backtabelle für Grundteige

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für emailierte Backbleche sowie dunkle Backformen. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.



Wir empfehlen beim ersten Versuch, die niedrigere der angegebenen Temperaturen einzustellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Wenn Sie nach eigenen Rezepten backen, orientieren Sie sich an ähnlichen Gebäcken in der Tabelle.



Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

Grundteig	CircoTherm® Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Rührteig					
Blechkuchen mit Belag	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Spring-/Kastenform	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Obstbodenform	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
Mürbeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguss	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Springform, z. B. Quarktorte	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Obstbodenform	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
Biskuitmasse					
Biskuitrolle	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Obstbodenform	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Biskuit (6 Eier)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Biskuit (3 Eier)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160 - 170	40 - 60	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Hefekranz/-zopf (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Springform	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Napfkuchenform	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Backofen vorheizen


Kleingebäck	CircoTherm® Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Hefeteig	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Baisermasse	1	80	100 - 130	3	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Blätterteig	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
Brandteig	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-

* Backofen vorheizen

Kleingebäck	CircoTherm® Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Rührteig, z.B. Muffins	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Mürbeteig, z.B. Butterplätzchen	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 30	-	-
	1 + 3+ 4	130 - 140*	20 - 35	-	-

* Backofen vorheizen

Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte

Die Pizzastufe  eignet sich besonders gut für frisch zubereitete Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen, und für Tiefkühl-Fertigprodukte.

Hinweise

- Verwenden Sie für Tiefkühlprodukte die Universalpfanne
- Belegen Sie die Universalpfanne mit Backpapier oder mit Fett aufsaugendem Spezialpapier, wenn Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte backen
- Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist
- Legen Sie Pommes frites nicht übereinander
- Wenden Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte nach der Hälfte der Backdauer
- Würzen Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte erst nach dem Backen



- Lassen Sie zum Aufbacken von Brötchen etwas Platz zwischen den einzelnen Teiglingen. Legen Sie nicht zu viele auf ein Backblech
- Verwenden Sie keine Tiefkühlprodukte mit Gefrierbrand
- Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte
- Beachten Sie die Herstellerangaben
- Mit der Pizzastufe können Sie nicht auf mehreren Ebenen backen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für emailierte Backbleche. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.



Wir empfehlen beim ersten Versuch, die niedrigere der angegebenen Temperaturen einzustellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Wenn Sie nach eigenen Rezepten backen, orientieren Sie sich an ähnlichen Gebäcken in der Tabelle.

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

Gerichte	Brotbackstufe 			Pizzastufe 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Pizza, frisch	1	190 - 210*	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	35 - 45	-	-
Flammkuchen	1	190 - 210*	15 - 25	1	200 - 220
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tarte	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Schweizer Wähe	1	180 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Strudel, tiefgekühlt	1	190 - 210	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 190	20 - 30	-	-
Pizza mit dickem Boden	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Kartoffelprodukte					
Pommes frites	1	190 - 210	15 - 25	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Kroketten	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Rösti (gefüllte Kartoffeltaschen)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Backwaren					
Aufbackbrötchen/-baguette, vorgebacken	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Brötchen/Baguette, tiefgekühlt	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Brötchen/Baguette, vorgebacken, tiefgekühlt	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Brezelteiglinge, tiefgekühlt	1	180 - 190	15 - 20	1	170 - 190

* Backofen vorheizen

Gerichte	Brotbackstufe 			Pizzastufe 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Gemüseburger	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220

* Backofen vorheizen

Tipps und Tricks

Der Kuchen ist zu hell	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Überprüfen Sie, ob Sie das von uns empfohlene Backgeschirr verwendet haben. Stellen Sie Ihre Form auf den Rost und nicht auf das Backblech. Ist die Einschubhöhe und das Backgeschirr korrekt, dann verlängern Sie entweder die Backdauer oder erhöhen Sie die Temperatur.
Der Kuchen ist zu dunkel	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Ist die Einschubhöhe korrekt, verkürzen Sie entweder die Backdauer oder reduzieren Sie die Temperatur.
Der Kuchen in der Backform ist ungleichmäßig gebräunt	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Überprüfen Sie die Temperatur. Achten Sie darauf, dass Ihre Backform nicht direkt vor den Luftaustritten der Garraumrückwand steht. Überprüfen Sie die richtige Lage der Backform auf dem Rost
Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Überprüfen Sie die Temperatur. Entnehmen Sie beim Backen auf mehreren Ebenen die Backbleche zu unterschiedlichen Zeiten. Achten Sie darauf, dass Sie beim Backen von Kleingebäck gleiche Größen und Dicken verwenden
Der Kuchen ist zu trocken	Stellen Sie die Temperatur etwas höher ein und wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.
Der Kuchen ist innen zu feucht	Stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein. Merke: Backzeiten können sich durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Wählen Sie eine längere Backzeit und lassen Sie den Kuchenteig länger gehen. Geben Sie weniger Flüssigkeit in den Teig.
Bei sehr feuchtem Kuchen, z.B. Obstkuchen, entsteht viel Wasserdampf im Garraum, der sich an der Gerätetür niederschlägt	Durch kurzes, vorsichtiges Öffnen der Gerätetür (1- bis 2-mal, bei langer Backzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Garraum entziehen und dadurch das Kondensat wesentlich vermindern.
Der Kuchen fällt nach dem Herausnehmen zusammen	Verwenden Sie für den Teig weniger Flüssigkeit. Wählen Sie eine längere Backdauer oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.
Die angegebene Backdauer stimmt nicht	Überprüfen Sie bei Kleingebäck die Menge auf Ihrem Backblech. Das Kleingebäck darf sich nicht berühren.
Tiefkühlprodukt ist nach dem Backen unterschiedlich stark gebräunt	Achten Sie darauf, ob das Tiefkühlprodukt unterschiedlich stark vorgebräunt ist. Die unterschiedlich starke Bräunung bleibt nach der Backdauer erhalten.
Tiefkühlprodukt hat keine Bräunung, ist nicht knusprig oder die Zeitangaben stimmen nicht	Entfernen Sie Eis an Tiefkühlprodukten vor dem Backen. Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte.
Energiesparen	Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist. Verwenden Sie dunkle Backformen, da diese die Hitze besser aufnehmen. Nutzen Sie die Nachwärme und schalten Sie bei längerer Backdauer den Backofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Backzeit aus.


Braten

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Braten allgemein
- das Offene Braten
- das Geschlossene Braten
- das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch (Brattabelle)
- Tipps und Tricks zum Braten


Verletzungsgefahr durch nicht hitzebeständiges Bratgeschirr!

Verwenden Sie nur Bratgeschirr, das speziell für den Backofenbetrieb ausgezeichnet ist.

Beim Braten mit CircoTherm® Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Bratergebnis verschlechtert sich.

Offenes Braten

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

Beim Braten mit Ober-/Unterhitze  wenden Sie den Braten nach ca. der Hälfte bzw. zwei Drittel der Bratdauer.

Braten in der Universalpfanne

Während des Bratens in der Universalpfanne entsteht ein Bratensatz. Diesen Bratensatz können Sie als Grundlage für eine schmackhafte Soße verwenden.

Löschen Sie den Bratensatz mit heißem Wasser, Brühe, Wein oder Ähnlichem ab. Kochen Sie ihn auf, binden Sie ihn mit Speisestärke, schmecken Sie ihn ab und passieren Sie ihn wenn nötig durch ein Sieb.

Beim Braten in der Universalpfanne können Sie auch Beilagen (z.B. Gemüse) mitgaren.

Bei kleineren Braten können Sie anstelle der Universalpfanne ein kleineres Bratgeschirr verwenden. Stellen Sie dieses direkt auf den Rost.

Braten in der Universalpfanne mit gekröpftem Rost

Legen Sie den gekröpften Rost in die Universalpfanne und schieben Sie diese gemeinsam in dieselbe Einschubhöhe ein.

Geben Sie für fettes Fleisch und Geflügel je nach Größe und Art des Bratens $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in die Universalpfanne.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Bratgeschirr. Gießen Sie bei Bedarf heiße Flüssigkeit nach.

Braten in der Universalpfanne mit Bratenblech

Das Bratenblech vermindert Verschmutzungen im Garraum. Legen Sie das Bratenblech in die Universalpfanne und schieben Sie diese gemeinsam in dieselbe Einschubhöhe ein.

Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

Geschlossenes Braten

Für das Geschlossene Braten wird ein Bratgeschirr mit Deckel verwendet. Geschlossenes Braten ist besonders geeignet für Schmorgerichte.

Legen Sie den Braten in das Bratgeschirr. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Decken Sie ihn mit dem dazugehörigen Deckel ab und schieben Sie das Bratgeschirr auf dem Rost in den Garraum.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Bratgeschirr. Gießen Sie bei Bedarf heiße Flüssigkeit nach.

Brattabelle

Bratdauer und Temperatur sind abhängig von Größe, Höhe, Art und Qualität des Bratens.

Generell gilt: Je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Bratdauer.



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

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und beziehen sich auf das Offene Braten. Die Werte können je nach Art und Menge des Bratens und je nach Bratgeschirr variieren.

Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Lassen Sie nach dem Ende der Bratdauer den Braten zur Ruhezeit ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum. In der angegebenen Bratdauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.



Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Bratgut	CircoTherm® Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Bratdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Hackbraten aus 500 g Fleisch	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Schwein					
Kassler	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Braten mit Schwarte (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
Braten mit Schwarte (2,5 kg)	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Braten mager (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Braten mager (2 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200

* Backofen vorheizen

** Schmorbraten geschlossen braten

***bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

Bratgut	CircoTherm® Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Bratdauer in Minu- ten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Rind					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rostbeef, rosa (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Schmorbraten (1,5 kg)**	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Schmorbraten (2,5 kg)**	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Kalb					
Kalbsbraten/-brust (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Kalbsbraten/-brust (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Haxe	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Lamm					
Keule ohne Knochen	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Rücken mit Knochen	1	180 - 190*	40 - 50	2	200 - 220*
Rücken ohne Knochen	1	180 - 190*	30 - 40	2	200 - 220*
Geflügel					
Hähnchen, ganz (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Ente, ganz (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Gans, ganz (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2***	180 - 200
Wild					
Rehbraten/-keule ohne Knochen (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Wildschweinbraten (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Hirschbraten (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Kaninchen	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
Fisch					
Fisch, ganz (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
Fisch, ganz (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Backofen vorheizen

** Schmorbraten geschlossen braten


*** bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

Tipps und Tricks

Kruste zu dick und/oder Braten zu trocken	Reduzieren Sie die Temperatur oder verkürzen Sie die Bratdauer. Überprüfen Sie die Einschubhöhe.
Kruste zu dünn	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Das Fleisch ist innen nicht gar	Nehmen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum. Verlängern Sie die Bratdauer. Überprüfen Sie mithilfe eines Fleischthermometers die Kerntemperatur des Bratens.
Wasserdampf im Garraum schlägt sich an der Gerätetür nieder	Im Laufe des Gerätebetriebs trocknet der Wasserdampf ab. Bei sehr viel Wasserdampf können Sie kurz und vorsichtig die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf schneller abzieht.

Sanftgaren

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen

- zum Sanftgaren 
- über Tipps und Tricks

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

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

Sanftgaren anwenden


Hinweise

- Verwenden Sie nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch
- Nach dem Sanftgaren sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Dies ist kein Zeichen für eine zu kurze Gardauer
- Verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen
- Verwenden Sie kein aufgetautes Fleisch
- Sie können auch gewürztes oder mariniertes Fleisch verwenden
- Verwenden Sie für das Sanftgaren immer Einschubhöhe 1
- Decken Sie das Fleisch während des Garens im Garraum nicht ab
- Wenden Sie die Fleischstücke während des Sanftgarens nicht
- Die Größe, Dicke und Art der Fleischstücke sind für die Anbrat- und Sanftgarzeiten entscheidend
- Die Materialbeschaffenheit der Pfanne und die Leistung der Kochstelle können die Anbratdauer beeinflussen
- Verwenden Sie die Betriebsart Sanftgaren nicht zusammen mit der Uhrfunktion Vorwahl-Betrieb

Schalten Sie die Betriebsart Sanftgaren nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) ein.

Wenn nach dem Einschalten der Betriebsart Sanftgaren im Textdisplay "Nicht möglich" und im Temperaturdisplay abwechselnd **H** bzw. **h** und **III** erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt.

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie die Betriebsart Sanftgaren erneut ein.

1. Glas- oder Porzellanplatte auf einem Rost in den Garraum in Einschubhöhe 1 einschieben, um die Platte vorzuwärmen.
2. Betriebsart Sanftgaren  einschalten. Während der Aufheizphase (15 - 20 Minuten) erscheint "Bitte warten" im Textdisplay.
3. Fleisch von Fett und Sehnen befreien.
4. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, damit sich eine Kruste mit Röstaromen bildet.
5. Wenn ein Signal ertönt und im Textdisplay "In Betrieb" erscheint, Gargut auf die Glas- oder Porzellanplatte im Garraum legen.
6. Gargut nach Ablauf der Garzeit entnehmen und Gerät ausschalten.

Hinweis: Sanft gegartes Fleisch benötigt keine Ruhezeiten und kann problemlos bei niedriger Temperatur warm gehalten werden.

Sanftgar-Tabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Anbratdauer bezieht sich auf das Anbraten in einer heißen Pfanne mit Fett.

Legen Sie die Entenbrust kalt in die Pfanne und braten Sie die Hautseite zuerst an. Nach dem Sanftgaren mit dem Grill auf Einschubhöhe 3 mit 250 °C für 3 - 5 Minuten knusprig überbacken.

Informationen zur Weiterverarbeitung, weitere Hinweise und Rezepte finden Sie im zugehörigen Kochbuch.


	Anbraten in Minuten	Sanftgaren in Minuten
Schwein		
Filet, ganz (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Rücken (ca. 1 kg, 4 - 5 cm dick)	5 - 6	120 - 150
Medaillons (5 cm dick)	3 - 4	45 - 60
Rückensteaks (2 - 3 cm dick)	2 - 3	30 - 45
Rind		
Filet, ganz (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Roastbeef (ca. 1,5 kg, 5 - 6 cm dick)	6 - 7	180 - 210
Hüfte (6 - 7 cm dick)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (5 cm dick)	3 - 4	60 - 80
Rumpsteak (3 cm dick)	3 - 4	50 - 70
Hüftsteak (3 cm dick)	3 - 4	50 - 70
Kalb		
Filet, ganz (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Nuss (ca. 2 kg, 8 - 9 cm dick)	6 - 7	360 - 420
Hüfte (ca. 1,5 kg, 4 - 5 cm dick)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (4 cm dick)	3 - 4	70 - 90
Lamm		
Rücken ausgelöst (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Keule ohne Knochen, gebunden (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Geflügel		
Hähnchenbrust (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Entenbrust (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Putenbrust (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Putensteaks (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* durchgegart

** Hinweis beachten

Tipps und Tricks

Sanft gegartes Fleisch kühlt zu schnell aus Auf vorgewärmten Tellern mit sehr heißer Soße servieren

Sanft gegartes Fleisch warm halten Schalten Sie die Ober-/Unterhitze  ein und stellen Sie die Temperatur auf 60 °C. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten und große Fleischstücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden

Grillen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Grillen allgemein
- das Thermogrillen ☒
- das Flächengrillen (Grill groß ☒ und Grill klein ☒)

Achtung!

Möbelschäden durch Grillen bei geöffneter Gerätetür: Die angrenzenden Möbel werden durch die große Hitze beschädigt. Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen.

Hinweise

- Verwenden Sie zum Grillen immer den Rost und die Universalpfanne
- Legen Sie den Rost in die Universalpfanne und schieben Sie beides in die Einschubhöhe ein, die in der Grilltabelle angegeben wird
- Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Grillen mehrerer Fleischstücke die gleiche Fleischsorte mit ähnlicher Dicke und Gewicht verwenden

Thermogrillen

Die Betriebsart Thermogrillen ☒ ist besonders geeignet für Geflügel oder Fleisch (z.B. Schweinebraten mit Schwarte), das knusprig gegrillt werden soll.

Wenden Sie großes Grillgut nach ca. der Hälfte bis zwei Drittel der Grillzeit.

Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln und Keulen ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

Beim Thermogrillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Garraumverschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Garraum nach jedem Benutzen, damit der Schmutz nicht einbrennt.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für die emaillierte Universalpfanne mit Rost. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen einstellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Lassen Sie nach dem Ende das Grillgut zur Ruhezeit ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen. In der angegebenen Grilledauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

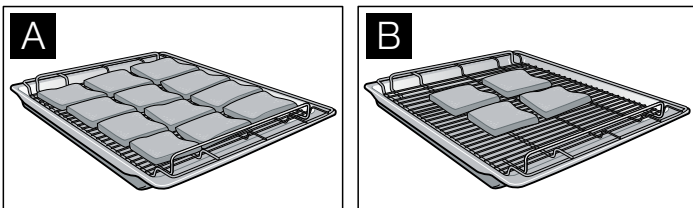
Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilledauer in Minuten
Roastbeef, medium (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
Lammkeule ohne Knochen, medium	2	170 - 190	120 - 150
Schwein			
Schweinebraten mit Schwarte	2	170 - 190	140 - 160
Schweinehaxen	2	180 - 200	120 - 150
Geflügel (ungefüllt)			
Hähnchenhälfte (1 - 2 Stück)	2	210 - 230	40 - 50
Hähnchen, ganz (1 - 2 Stück)	2	200 - 220	60 - 80
Ente, ganz (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Entenbrust	3	230 - 250	30 - 45
Gans, ganz (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160
Gänsebrust	2	160 - 180	80 - 100
Gänsekeule	2	180 - 200	50 - 80

Flächengrillen

Verwenden Sie für große Mengen an flachem Grillgut den Grill groß ☒ (Bild A).

Verwenden Sie für kleine Mengen an flachem Grillgut den Grill klein ☒. Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes (Bild B). Durch die Verwendung des kleinen Flächengrills sparen Sie Energie.



Streichen Sie das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte bis zwei Drittel der Grilledauer.

Sie können das Grillergebnis beeinflussen, indem Sie den Rost oder die Rostlage wechseln:

Rostlage	Verwendung
	Gekröpften Rost mit Vertiefung nach unten in die Universalpfanne einlegen: geeignet für Grillgut, das überwiegend durchgegart werden soll
	Gekröpften Rost mit Vertiefung nach oben in die Universalpfanne einlegen: geeignet für Grillgut, das überwiegend blutig bis medium werden soll
	Mit dem flachen Rost können Sie eine Zwischenhöhe wählen und mehr Grillgut als auf dem Rost mit Schöpfloch grillen

Hinweis: Die Universalpfanne immer in normaler Gebrauchslage (nicht umgekehrt) verwenden.



Tabelle Grill groß

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren. Sie gelten für

das Einschieben in den kalten Backofen und für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Toast mit Belag	3	220	10 - 15	Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags
Gemüse	4	<i>int</i>	15 - 20	
Würste	4	250	10 - 14	Leicht einschneiden
Schwein				
Filetsteaks, medium (3 cm dick)	4	<i>int</i>	12 - 15	Über die Rostlage kann das gewünschte Garergebnis beeinflusst werden
Steak, durch (2 cm dick)	4	<i>int</i>	15 - 20	
Rind				
Filetsteaks (3 - 4 cm dick)	4	<i>int</i>	15 - 20	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Tournedos	4	<i>int</i>	12 - 15	
Lamm				
Filets	4	<i>int</i>	8 - 12	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Koteletts	4	<i>int</i>	10 - 15	
Geflügel				
Hähnchenkeulen	3	250	25 - 30	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert werden
Hähnchenkleinteile	3	250	25 - 30	
Fisch				
Steaks	4	220	15 - 20	Teile sollten gleich dick sein
Koteletts	4	220	15 - 20	
Ganze Fische	3	220	20 - 25	

Tabelle Grill klein

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren. Sie gelten für

das Einschieben in den kalten Backofen und für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Toast mit Belag	3	220	12 - 18	Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags
Gemüse	4	<i>int</i>	15 - 20	
Würste	4	250	12 - 16	Leicht einschneiden
Geflügel				
Hähnchenkeulen	3	250	35 - 45	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert werden
Hähnchenkleinteile	3	250	30 - 40	
Fisch				
Steaks	4	230	15 - 20	Teile sollten gleich dick sein
Koteletts	4	230	15 - 20	
Ganze Fische	3	230	20 - 25	

Gärstufe

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen

■ zur Gärstufe 

■ zur Herstellung von Hefeteig und Joghurt

Schalten Sie die Gärstufe nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) ein.

Wenn nach dem Einschalten der Gärstufe im Textdisplay "Nicht möglich" und im Temperaturdisplay abwechselnd H bzw. h und --- erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt.

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie die Gärstufe erneut ein.

Verwenden Sie die Gärstufe nicht zusammen mit der Uhrfunktion Vorwahl-Betrieb.




Hefeteig

Hinweise

- Hefeteige immer zweimal Gehenlassen. Beachten Sie die Angaben in der Tabelle für das 1. und 2. Gehenlassen.
- Während des Gerätebetriebs entsteht Kondensat. Die Türscheibe beschlägt und auf dem Garraumboden sammelt sich Wasser. Während des anschließenden Backens verdampft das Kondensat.
- Der Hefeteig kann direkt nach dem 2. Gehenlassen gebacken werden.
- Informationen zur Weiterverarbeitung, weitere Hinweise und Rezepte finden Sie im zugehörigen Kochbuch.

Hefeteig gehenlassen

1. Gerät einschalten.
2. Wassertank füllen.

3. Wassertank bis zum Anschlag einschieben.
4. Schüssel in die Mitte des Rostes stellen und in Einschubhöhe 1 einschieben.
5. Mit dem Betriebsartenwähler die Gärstufe  einstellen.
6. Mit dem Temperaturwähler Gärstufe  oder  einstellen.























Hinweis: Welche Gärstufe Sie einstellen, ist abhängig vom Teig und der Mehlmenge. Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle.

7. Starttaste  drücken.

Der Gärvorgang wird automatisch geregelt. Die Temperatur ist fest eingestellt.

Hinweis: Gärstufe nach dem 1. Gehenlassen nicht ausschalten.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Gärdauer kann je nach Art und Menge der Zutaten variieren.

Hefeteig	Schritte im Gärprozess	Gärstufe	Einschubhöhe	Gärdauer in Minuten	Hinweise
Pizzateig	1. Gehenlassen		1	20 - 30	Schüssel auf den Rost stellen
	2. Gehenlassen		1	10 - 15	auf Backblech ausrollen
Leichte Brotteige, z.B. Weißbrot, Weizenbrot					
	1. Gehenlassen		1	30 - 40	Schüssel auf den Rost stellen
Brot, frei geschoben	2. Gehenlassen		1 oder 2*	15 - 25	auf das Backblech legen
Brot, in Kastenform	2. Gehenlassen		1 oder 2*	15 - 20	auf den Rost stellen
Brötchen	2. Gehenlassen		1 oder 2*	10 - 15	auf das Backblech legen
Fladenbrot	2. Gehenlassen		1 oder 2*	15 - 20	auf das Backblech legen
Mittelschwere bis schwere Brotteige, z.B. Roggenmischbrote, Vollkornbrote					
	1. Gehenlassen		1	30 - 45	Schüssel auf den Rost stellen
Brot, frei geschoben	2. Gehenlassen		1 oder 2*	20 - 30	auf das Backblech legen
Brot, in Kastenform	2. Gehenlassen		1 oder 2*	20 - 30	auf den Rost stellen
Brötchen	2. Gehenlassen		1 oder 2*	10 - 15	auf das Backblech legen
Schwere Brotteige					
	1. Gehenlassen		1	30 - 45	Schüssel auf den Rost stellen
Brot, frei geschoben	2. Gehenlassen		1 oder 2*	20 - 30	auf das Backblech legen
Brot, in Kastenform	2. Gehenlassen		1 oder 2*	20 - 30	auf den Rost stellen
Süße Hefeteige					
	1. Gehenlassen		1	20 - 40	Schüssel auf den Rost stellen
Hefezopf, ungefüllt	2. Gehenlassen		1	15 - 20	auf das Backblech legen
Hefekleingebäck, ungefüllt	2. Gehenlassen		1	10 - 15	auf das Backblech legen
Hefekleingebäck, gefüllt	2. Gehenlassen		1	10 - 15	auf das Backblech legen
Gebäck in Formen, z.B. Gugelhupf	2. Gehenlassen		1	15 - 20	auf den Rost stellen
Fettreiche Hefeteige, z.B. Stollen, Panettone					
	1. Gehenlassen		1	40 - 60	Schüssel auf den Rost stellen
Frei ausgeformt	2. Gehenlassen		1	30 - 50	auf das Backblech legen
In Form abgebacken	2. Gehenlassen		1	30 - 50	auf den Rost stellen

* Verwenden Sie die Einschubhöhe, auf der Ihr Hefeteig gebacken wird

Joghurt

1. Zubehör und Einhängegitter, Teleskopauszüge oder Einzelstecksysteme entfernen.
2. 1 Liter H-Milch (3,5 % Fett) oder pasteurisierte Frischmilch auf 40 °C erwärmen
oder
1 Liter Frischmilch einmal aufkochen und auf 40 °C abkühlen lassen.
3. 150 g stichfesten Joghurt zur erwärmten Milch geben, unterrühren und gleichmäßig in Gläser oder Schalen füllen. Nicht mehr als 200 ml in ein Gefäß füllen.


4. Die befüllten Gefäße mit passendem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken.
5. Gefäße in gleichmäßigen Abständen auf den gesamten Garraumboden verteilt aufstellen.
6. Mit dem Betriebsartenwähler die Gärstufe  einstellen.
7. Mit dem Temperaturwähler Gärstufe *!* einstellen.
Im Temperaturdisplay erscheint die eingestellte Gärstufe.
8. Starttaste  drücken.
Der Gärvorgang wird automatisch geregelt. Die Temperatur ist fest eingestellt.
9. Nach 8 Stunden das Gerät ausschalten und die Gefäße für mindestens 15 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dampf



Sie können Speisen auf unterschiedliche Art und Weise mit Dampf garen:

- Dampfgaren mit dem Mega System-Dampfgarer
- Garen mit VarioSteam
- Garen mit der Programmautomatik

Dampfgaren

Die Dampfgarstufe  kann nur in Verbindung mit dem Mega System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich) angewendet werden.

Schalten Sie die Dampfgarstufe nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) ein.

Wenn nach dem Einschalten der Dampfgarstufe im Textdisplay "Nicht möglich" und im Temperaturdisplay abwechselnd *H* und   erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt.

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie die Dampfgarstufe erneut ein. Der Dampfvorgang wird automatisch gesteuert.

Hinweise






- Verwenden Sie zum Dampfgaren nur die Dampfgarstufe.
- Verwenden Sie zum Dampfgaren nur den Mega System-Dampfgarer.
- Verwenden Sie die Dampfgarstufe nicht zusammen mit der Uhrfunktion Vorwahl-Betrieb.
- Weitere nützliche Hinweise erhalten Sie in der Gebrauchsanleitung, die dem Mega System-Dampfgarer beiliegt.

VarioSteam - Garen mit Dampfunterstützung

Beim Garen mit VarioSteam wird während des Gerätebetriebes in unterschiedlichen Abständen und Intensitäten Dampf in den Garraum gegeben. Hierdurch erreichen Sie ein besseres Gargergebnis. Ihr Gargut:


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

Die gewünschte Kombination aus Betriebsart und Dampfintensität stellen Sie selbst ein. Für folgende Betriebsarten können Sie die Dampfintensitäten gering, mittel, oder hoch zuschalten:


- CircoTherm Heißluft 
- Ober-/Unterhitze 
- Pizzastufe 
- Brotbackstufe 
- Thermogrill 

Hinweis: Nutzen Sie zur Auswahl einer geeigneten Betriebsart und Dampfintensität die Angaben in der Tabelle.

VarioSteam zuschalten



1. Gerät einschalten.
2. Wassertank füllen.
3. Wassertank bis zum Anschlag einschieben.
4. Betriebsart wählen.
5. Temperatur oder Gärstufe einstellen
6. VarioSteam-Taste  so oft drücken, bis die gewünschte Dampfintensität im Textdisplay erscheint.
7. Gerätebetrieb starten.

VarioSteam abschalten

VarioSteam-Taste  so oft drücken, bis im Textdisplay die Dampfintensität (gering, mittel, hoch) erlischt. Der Gerätebetrieb wird ohne Dampfunterstützung fortgesetzt.

VarioSteam-Tabelle

Beispiel: Schweinebraten mit Kruste

1. Schritt 1 einstellen.
 - Betriebsart: CircoTherm Heißluft 
 - Temperatur: 100 °C
 - Dampfintensität: hoch
 - Dauer: 25 - 35 Minuten
2. Nach 25 - 35 Minuten Schritt 2 einstellen.
 - Temperatur ändern auf 170 °C
 - Dauer: 60 - 75 Minuten
3. Nach 60 - 75 Minuten Schritt 3 einstellen.
 - Betriebsart ändern auf Thermogrillen 
 - Temperatur ändern auf 200 °C
 - Dampfintensität abschalten
 - Dauer: 20 - 30 Minuten
4. Nach 20 - 30 Minuten Gerät ausschalten.

Speise	Schritte	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C/Gärstufe	Dampfintensität	Dauer in Minuten	Hinweise
Feines Gebäck							
Biskuittorte (6 Eier)	-	1		150 - 160	gering	30 - 40	
Biskuittorte (3 Eier)	-	1		150 - 160	gering	25 - 35	
Obstboden aus Biskuitmasse	-	1		150 - 160	gering	20 - 30	
Rührteig in der Form	-	1		150 - 160	gering	50 - 70	
Obstboden aus Rührteig	-	1		150 - 160	gering	20 - 30	
Kleinteile aus Rührteig, z.B. Muffins	-	1		150 - 160	gering	25 - 35	
Hefezopf	-	1		150 - 160	mittel	35 - 45	
Hefe - Gugelhupf	-	1		160 - 170	mittel	35 - 45	
Hefe - Rosenkuchen	-	1		160 - 170	mittel	30 - 40	
Hefekleingebäck	-	1		170 - 180	mittel	20 - 30	
Brandteig (Windbeutel/ Eclairs)	-	1		200 - 220*	gering	25 - 35	
Blätterteigteilchen	-	1		200 - 220*	gering	15 - 25	
Pasteten, ungefüllt (Vol au vents)	-	1		200 - 220*	hoch	8 - 10	
Apfeltarte	-	1		190 - 210	hoch	35 - 45	
Strudel, frisch	-	1		170 - 180	hoch	50 - 60	
Strudel, tiefgekühlt	-	1		180 - 190	mittel	35 - 45	
Brot							
Brötchen	Schritt 1	1		2	-	20 - 25	
	Schritt 2	1		190 - 200	hoch	20 - 25	
Fladenbrot	Schritt 1	1		2	-	20 - 30	
	Schritt 2	1		200	mittel	25 - 35	
Empanada	Schritt 1	1		2	-	20 - 30	
	Schritt 2	1		200	hoch	25 - 35	
Brotteig 750 - 1000 g	Schritt 1	1		3	-	15 - 25	
	Schritt 2	1		220	hoch	10 - 15	
	Schritt 3	1		180	-	20 - 30	
Brotteig 1000 - 1250 g	Schritt 1	1		3	-	15 - 25	
	Schritt 2	1		220	hoch	10 - 15	
	Schritt 3	1		180	-	20 - 30	
Brotteig 1250 - 1500 g	Schritt 1	1		3	-	15 - 25	
	Schritt 2	1		220	hoch	10 - 15	
	Schritt 3	1		180	-	35 - 45	
Schwein							
Schweinebraten mit Kruste (1,5kg)	Schritt 1	1		100	hoch	25 - 35	Braten mit der Schwarte nach oben legen; Nicht wenden
	Schritt 2	1		170	hoch	60 - 75	
	Schritt 3	1		200	-	20 - 30	
Schweinenackenbraten (1,5 kg)	-	1		160	mittel	100 - 120	nach 1/2 bis 2/3 der Zeit wenden
Schweinenackenbraten (2,5 kg)	-	1		160	mittel	130 - 150	nach 1/2 bis 2/3 der Zeit wenden
Schweinehaxe	Schritt 1	1		100	hoch	40 - 50	Schwarte nach oben legen
	Schritt 2	1		160	hoch	40 - 50	
	Schritt 3	1		190	-	20 - 30	

* Gerät vorheizen

Speise	Schritte	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C/Gärstufe	Dampfintensität	Dauer in Minuten	Hinweise
Kasseler		1		180 - 190	mittel	130 - 150	Nicht wenden
Geflügel, ungefüllt							
Geflügelteile	-	1		190 - 210	mittel	25 - 45	Nicht wenden
Hähnchen, ganz (1 kg)	Schritt 1	1		170 - 180	hoch	20 - 25	Wenden nach 2/3 der Garzeit
	Schritt 2	1		190 - 200	-	35 - 40	
Ente, ganz (2 - 3 kg)	Schritt 1	1		150 - 160	mittel	70 - 90	Wenden nach 2/3 der Garzeit
	Schritt 2	1		180	-	30 - 40	
Gans, ganz (3 - 4 kg)	Schritt 1	1		150	mittel	110 - 120	Mit Brust nach unten legen; Nach Schritt 1 wenden
	Schritt 2	1		180	mittel	20 - 30	
	Schritt 3	1		180	-	30 - 40	
Fisch							
Fischaufläufe	-	2		180	hoch	30 - 40	
Portionsfische (bis 300 g)	-	1		160 - 170	hoch	20 - 30	
Fischfilets	-	1		150 - 160	hoch	15 - 25	
Fisch, ganz (bis 1000 g)	-	1		160 - 170	hoch	40 - 50	
Sonstiges							
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	-	2		180 - 200	hoch	50 - 60	
Flammkuchen	-	1		190 - 210	mittel	15 - 25	
Zwiebelkuchen	-	1		180 - 190	hoch	30 - 40	
Aufläufe aus vorgegarten Zutaten	-	2		170 - 180	mittel	35 - 45	

* Gerät vorheizen

Programmautomatik

In diesem Kapitel lesen Sie

- wie Sie ein Programm einstellen
- Hinweise und Tipps zu den Programmen
- Programmtabelle

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Alle Programme sind für das Garen auf einer Ebene ausgerichtet. Das Garergebnis kann je nach Größe und Qualität der Speisen variieren.

Geschirr

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

Menge/Gewicht

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

Programm starten und beenden

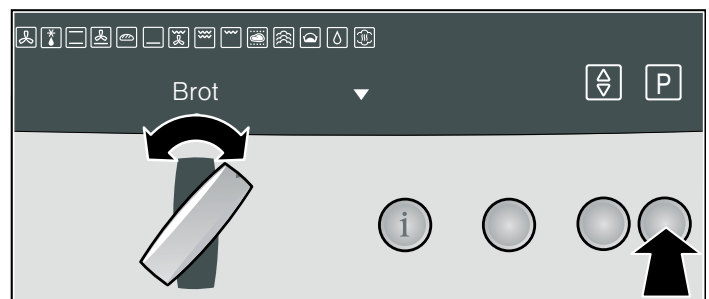
Wählen Sie aus der Programmtabelle das passende Programm. Jedes Programm wird dampfunterstützt betrieben. Ein Programm kann nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) gestartet werden.

Beispiel

Sie möchten drei frische Hähnchenkeulen (150 g, 180 g und 200 g) zubereiten:

- Programmgruppe "Geflügel"
- Programm "Hähnchenteile, frisch"

1. Betriebsartenwähler in Nullstellung drehen.
2. Wassertank füllen.
3. Wassertank bis zum Anschlag einschieben.
4. Programmtaste drücken.
Die erste Programmgruppe erscheint im Textdisplay.
5. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Programmgruppe (z.B. Geflügel) im Textdisplay erscheint.

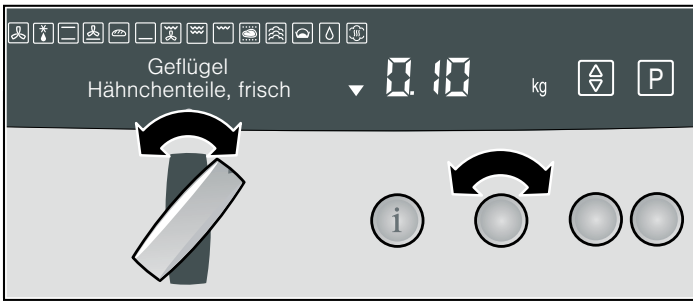


6. Navigationstaste drücken.
Das erste Programm der Programmgruppe erscheint im Textdisplay.
7. Betriebsartenwähler drehen, bis das gewünschte Programm (z.B. Hähnchenteile, frisch) erscheint.
Im Temperaturdisplay erscheint ein Vorschlagsgewicht (z.B. 0,1 kg).

Hinweis: Erscheint noch kein Vorschlagsgewicht, dann drücken Sie die Navigationstaste . Sie haben noch weitere Möglichkeiten zur Auswahl, die Sie mit dem Betriebsartenwähler auswählen können.

Möchten Sie zurück zu den Programmgruppen, dann drücken Sie so oft die Navigationstaste , bis die zuletzt gewählte Programmgruppe erscheint.

8. Temperaturwähler drehen, um das Gewicht für das schwerste Stück (im Beispiel 200 g) einzustellen.



Hinweis: Drücken Sie die Infotaste **i**, um Informationen zum Zubehör zu erhalten.

9. Navigationstaste drücken.

Die Skala **-□□□■□□□+** erscheint im Textdisplay.

Passen Sie bei Bedarf die Bräunung für ihr Garguts an.

Betriebsartenwähler drehen, um die Einstellung auf der Skala zu verändern:

- nach links = geringere Bräunung, Garegrad
- nach rechts = stärkere Bräunung, Garegrad

Hinweis: Im Menü Grundeinstellungen können Sie für alle Automatikprogramme den Bräunungsgrad anpassen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern).

10. Starttaste drücken.

Es erscheint keine Aufheizkontrolle. Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal. Das Programm wird beendet.

11. Gerät ausschalten.

Hinweise

- Möchten Sie die Programmdauer abfragen, dann drücken Sie die Uhrfunktionstaste so lange, bis die Symbole und leuchten.
- Möchten Sie das Programm unterbrechen (Pause), dann drücken Sie kurz auf die Stopptaste . Starttaste drücken, um das Programm fortzusetzen.
- Möchten Sie das Programm abbrechen, dann drücken Sie lange auf die Stopptaste .

Programmtabelle

In diesem Kapitel finden Sie alle Programmgruppen und deren Programme. Beachten Sie die Hinweise, bevor Sie Speisen mit einem Programm zubereiten.

Hinweise


- Geben Sie bei einzelnen Stücken immer das größte Stückgewicht an.
- Beachten Sie die Hinweise zum Wenden und Einschneiden. Sie werden im Textdisplay angezeigt.


Programmgruppe	Programm	Auswahl	Gewichtsbereich in kg	Zubehör	Einschubhöhe
Brot					
	Weißbrot*	frei geschoben	0,50 - 2,00	Backblech	1
	Weizenbrot / Weizenmischbrot*	frei geschoben	0,50 - 2,00	Backblech	1
		in Kastenform	0,80 - 2,00	Rost	1
	Roggenmischbrot mit Hefe*	in Kastenform	0,80 - 2,00	Rost	1
	Fladenbrot	-	0,40 - 1,00	Backblech	1
Kuchen & Gebäck					
	Hefezopf, ungefüllt / Hefekranz	-	0,50 - 1,50	Backblech	1
	Biskuittorte	-	0,30 - 0,70	Rost	1
Fleisch					
	Schweinebraten mit Kruste	-	0,70 - 2,50	Universalpfanne mit Rost	1
	Schweinenackenbraten ohne Knochen, frisch	-	0,70 - 2,50	Universalpfanne mit Rost	1
	Kasseler ohne Knochen / Rollbraten	-	0,70 - 2,00	Universalpfanne mit Rost	1
	Rinderlende, frisch	medium	0,80 - 1,50	Universalpfanne mit Rost	1
	Roastbeef, frisch	medium	0,80 - 1,80	Universalpfanne mit Rost	1
		englisch	0,80 - 1,80	Universalpfanne mit Rost	1
Geflügel					
	Hähnchen ganz, frisch**	-	0,70 - 1,50	Universalpfanne mit Rost	1
	Hähnchenteile, frisch	-	0,05 - 0,80	Universalpfanne mit Rost	1
	Gans / Ente, ungefüllt, frisch**	-	1,30 - 4,50	Universalpfanne mit Rost	1

* Hinweis zum Brot einschneiden wird angezeigt. Hinweis mit der Starttaste bestätigen.


** Hinweis zum Wenden wird angezeigt. Hinweis mit der Starttaste bestätigen.

Programmgruppe	Programm	Auswahl	Gewichtsbereich in kg	Zubehör	Einschubhöhe
Fisch	Fischfilet	-	0,20 - 0,50	Universalpfanne mit Rost	1
	Fisch im Ganzen	-	0,30 - 1,00	Flaches, offenes Geschirr mit Rost	1

* Hinweis zum Brot einschneiden wird angezeigt. Hinweis mit der Starttaste  bestätigen.

** Hinweis zum Wenden wird angezeigt. Hinweis mit der Starttaste  bestätigen.

Regenerieren - Aufwärmen mit Dampf

Mit der Betriebsart Regenerieren  können Sie bereits gegarte Speisen schonend wiedererwärmen oder Teigwaren vom Vortag aufbacken. Die Zuschaltung des Dampfes erfolgt automatisch. Regenerieren ist nicht zum Auftauen geeignet.

Verbrennungsgefahr!

Teller und Geschirr können sich sehr stark erhitzen. Teller und Geschirr mit Topflappen aus dem Garraum herausnehmen.

Hinweise

- Während des Gerätebetriebs entsteht Kondensat. Die Türscheibe beschlägt und auf dem Garraumboden sammelt sich Wasser. Je nach Temperatur trocknet der Garraum ab.
- Decken Sie die Speisen während des Regenerierens nicht ab.
- Die Dauer des Regenerierens ist abhängig von der Art und Menge der Speise und dem verwendeten Zubehör.
- Wir empfehlen möglichst flache, weite Gefäße zu verwenden.

- Verwenden Sie keine kalten Gefäße, da sich sonst der Regenerationsprozess verlängert.
- Verwenden Sie nur temperaturbeständige Gefäße.
- Regenerieren Sie, wenn möglich, nur gleichartige und gleichgroße Speisen.
- Das Gerät nach dem Regenerieren trocknen (siehe Kapitel: Nach jedem dampfunterstützten Betrieb)

Tellergerichte wiedererwärmen

Richten Sie die einzelnen Menükomponenten (z.B. Nudeln, Gemüse und Fleisch) auf einem warmen Teller (Raumtemperatur) an.

Hinweis: Die Dauer des Erwärmens richtet sich nach der Menükomponente mit der längsten Regenerationszeit (z.B. Fleisch).

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Verwenden Sie beim Regenerieren von Speisen immer die Einschubhöhe 1.

Heizen Sie Ihr Gerät nur dann vor, wenn es in der Tabelle empfohlen wird.

Speise	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Gegarte Speisen wiedererwärmen			
Tellergericht (Fleisch und Beilagen, 1 Portion)	1	100 - 120	25 - 30
Tellergericht (Teigwaren mit Soße, 1 Portion)	1	100 - 120	10 - 20
Nudeln/Reis (1 Portion)	1	80 - 100	10 - 20
Nudeln/Reis (500 - 1000g)	1	80 - 100	20 - 30
Pellkartoffeln	1	100 - 120	20 - 30
Salzkartoffeln	1	100 - 120	15 - 25
Gemüse	1	100 - 120	20 - 30
Auflauf, herzhaft	1	120 - 140	20 - 30
Auflauf, süß	1	120 - 140	20 - 30
Teigwaren aufbacken			
Brötchen/Baguette tiefgekühlt, vorgebacken	1	160 - 180	10 - 20
Brötchen/Baguette vakuumverpackt	1	180*	10 - 20
Süße Brötchen	1	160 - 180	10 - 20
Süße Brötchen, tiefgekühlt	1	150 - 170	15 - 25
Hefezopf, ungefüllt	1	150 - 170	15 - 25
Quiche	1	140 - 150	10 - 20
Pizza	1	140 - 150	10 - 20



* Gerät vorheizen

Speise	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Fertigprodukte aufbacken			
Lasagne, gekühlt (400 g)	1	140 - 150	20 - 30
Lasagne, gekühlt (1000 g)	1	140 - 150	25 - 35
Pizza, tiefgekühlt mit dickem Boden	1	180	20 - 30
Pizzabaguette, tiefgekühlt	1	180	20 - 30


* Gerät vorheizen

Auftauen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie mit CircoTherm® Heißluft  auftauen
- wie Sie die Betriebsart Auftaustufe  anwenden

Auftauen mit CircoTherm® Heißluft

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- und Tiefkühlprodukten die CircoTherm® Heißluft .


Hinweise

- Aufgetaute Gefrier- und Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen kürzere Garzeiten als frische Produkte
- Die Garzeit von gefrorenem Fleisch verlängert sich um die Auftauzeit
- Tauen Sie gefrorenes Geflügel vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können
- Garen Sie gefrorenen Fisch mit den gleichen Temperaturen wie frischen Fisch
- Sie können Tiefkühl-Fertiggemüse in Aluschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Garraum geben
- Verwenden Sie beim Auftauen auf einer Ebene die Einschubhöhe 1 und auf zwei Ebenen die Einschubhöhen 1 + 3
- Beachten Sie bei tiefgekühlten Lebensmitteln die Angaben des Herstellers

Tiefkühlgericht	Temperatur in °C	Auftaudauer in Minuten
Rohe Tiefkühlprodukte/ Gefrorene Lebensmittel	50	30 - 90
Brot/Brötchen (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Trockene Tiefkühlblechkuchen	60	45 - 60
Feuchte Tiefkühlblechkuchen	50	50 - 70

Auftaustufe

Mit der Betriebsart Auftaustufe  können Sie besonders gut empfindliche Gebäcke (z.B. Sahnnetorten) auftauen.

1. Betriebsart Auftaustufe  einschalten.
2. Tiefkühlprodukt je nach Art und Größe 25 - 45 Minuten auftauen.
3. Tiefkühlprodukt aus dem Garraum nehmen und 30 - 45 Minuten nachtauen lassen.


Bei kleinen Mengen (Stückchen) verkürzt sich die Auftauzeit auf 15 - 20 Minuten und die Nachtauzzeit auf 10 - 15 Minuten.

Einkochen

Verletzungsgefahr!

Einmachgläser von fehlerhaft eingekochten Lebensmittel können platzen. Beachten Sie folgende Hinweise:

- Obst und Gemüse müssen frisch und in einwandfreiem Zustand sein
- Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser
- Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren

Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig mit CircoTherm® Heißluft  einkochen.

Hinweise

- Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von der gleichen Größe und mit dem gleichen Lebensmittel.
- Achten Sie beim Vorbereiten und Verschließen der Einmachgläser auf Sauberkeit.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Gummiringe.
- Folgende Lebensmittel können Sie nicht mit Ihrem Gerät einkochen: Inhalt von Blechdosen, Fleisch, Fisch oder Pastetenmasse.

Obst vorbereiten

1. Obst waschen und je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern.
2. Obst in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.
3. Einmachgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 1/3 Liter für ein Literglas).

Auf einen Liter Wasser:

- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

Gemüse vorbereiten

1. Gemüse waschen und je nach Art putzen und zerkleinern.
2. Gemüse in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.
3. Einmachgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.

Einmachgläser verschließen

1. Ränder der Einmachgläser mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
2. Gummiring und Deckel nass auflegen und die Gläser mit einer Klammer verschließen.

Einkochen starten

1. Universalpfanne in Einschubhöhe 1 einschieben.
2. Einmachgläser im Dreieck aufstellen, ohne dass sie sich berühren.



3. 1/2 Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.

4. CircoTherm® Heißluft mit 160 °C einstellen.

- Einmachgläser mit 1/2 oder 1 Liter perlen nach ca. 50 Minuten
- Einmachgläser mit 1 1/2 Liter perlen nach ca. 60 Minuten

Einkochen beenden

Bei Obst, Gurken und Tomatenmark:

1. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen.
2. Einmachgläser noch einige Minuten im geschlossenen Garraum belassen.
 - Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder Gurken: ca. 5 - 10 Minuten
 - Anderes Obst: ca. 10 - 15 Minuten
 - Tomatenmark oder Apfelmus: ca. 15 - 20 Minuten

Bei Gemüse:

1. Temperatur auf 100 °C reduzieren, sobald alle Einmachgläser perlen. Einmachgläser ca. 60 Minuten im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen.
2. Gerät ausschalten.
3. Einmachgläser noch ca. 15 - 30 Minuten im geschlossenen Garraum belassen.

Einmachgläser entnehmen

1. Einmachgläser auf ein sauberes Tuch stellen, abdecken und vor Zugluft schützen.
2. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Reinigung und Pflege Ihres Gerätes
- Reinigungsmittel und -hilfen
- Entkalken
- Selbstreinigende Flächen im Garraum
- Reinigungshilfe EasyClean®

Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

Gerät außen reinigen

Geräteteil/Oberfläche	Reinigungsmittel/-hilfe
Edelstahlflächen	Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie Reiniger für mattenierten Edelstahl.
Lackierte Flächen	Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
Glasflächen	Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Achtung!

Oberflächenschäden durch falsches Reinigen: Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- scheuernden Reinigungshilfen wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Beachten Sie die Angaben in den Tabellen.

Hinweis: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegeprodukte können Sie über den Kundendienst beziehen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Geräteteil/Oberfläche	Reinigungsmittel/-hilfe
Türscheiben	Handelsübliche Glasreiniger verwenden oder handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Die innere Türscheibe der Gerätetür hat zum Absenken der Temperatur eine Beschichtung zur Reflektion der Wärme. Die Sicht durch die Gerätetür wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bei geöffneter Gerätetür kann diese Beschichtung wie ein heller Belag wirken. Das ist technisch bedingt und stellt keinen Qualitätsmangel dar.
Wassertank	Handelsübliche Spülmittel verwenden; mit einem weichen Tuch trocknen und mit geöffnetem Deckel nachtrocknen lassen. Dichtung am Deckel nach jedem Betrieb gut trocken reiben. Achtung! Beschädigungen am Wassertank: Wassertank nicht im Geschirrspüler reinigen. Reinigen Sie den Wassertank mit handelsüblichen Spülmitteln
Tankschacht	Nach jedem Betrieb mit einem weichen Tuch trocken reiben

Garraum reinigen

Achtung!

Oberflächenschäden! Keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durchführen.


Hinweise

- Bei der Herstellung von Email wird dieses bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.
- Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist jedoch gewährleistet.


Geräteteil	Reinigungsmittel/-hilfe
Emailflächen (glatte Oberfläche)	Zur leichteren Reinigung können Sie die Garraumbeleuchtung einschalten und ggf. die Gerätetür aushängen. Handelsübliche Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Weichen Sie eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger in Gelform. Dieser kann gezielt aufgetragen werden. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.
Selbstreinigende Flächen (raue Oberfläche)	Beachten Sie die Hinweise im Kapitel: Selbstreinigende Flächen
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Einhängегitter/Teleskopauszug	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen, mit Bürste und Spülschwamm reinigen oder im Geschirrspüler spülen.


Verschmutzungen vermeiden

Um Verschmutzungen des Garraums zu vermeiden,

- reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch, da sich Verschmutzungen beim nächsten Aufheizen einbrennen und sich nur schwer entfernen lassen
- entfernen Sie Kalk, Fett, Stärke und Eiweißflecken immer sofort
- verwenden Sie nach Möglichkeit CircoTherm® Heißluft . Die Verschmutzung ist bei dieser Betriebsart geringer
- verwenden Sie zum Backen von sehr feuchtem Kuchen die Universalpfanne
- verwenden Sie beim Braten geeignetes Geschirr (z.B. Bräter) oder ein Bratenblech (siehe Kapitel: Zubehör)


Entkalken

Sie können ihr Gerät jederzeit entkalken. Es muss jedoch in regelmäßigen Abständen entkalkt werden, sonst können Sie keine weiteren dampfunterstützten Anwendungen durchführen. Das leuchtende Symbol  erinnert Sie daran.

Nach dem Starten einer dampfunterstützten Anwendung leuchtet das Symbol  und im Textdisplay erscheint für kurze Zeit "Anwendungen bis zum Entkalken 5". Diese Zahl gibt Ihnen an, wie viele dampfunterstützte Anwendungen (z.B. 5) sie noch durchführen können, bevor ihr Gerät entkalkt werden muss. So haben Sie Zeit das Entkalken rechtzeitig vorzubereiten.

Das Entkalkungsprogramm (Dauer ca. 40 Minuten) besteht aus folgenden Abläufen:

- Entkalken
- 1. Spülen
- 2. Spülen

Aus hygienischen Gründen muss das Entkalkungsprogramm vollständig abgelaufen sein, damit das Gerät wieder betriebsbereit ist. Es kann nicht durch die Stopptaste  unterbrochen werden.

Wird das Entkalkungsprogramm unterbrochen (z.B. durch einen Stromausfall oder durch das Ausschalten des Gerätes), werden Sie nach dem Wiedereinschalten des Gerätes aufgefordert das Entkalkungsprogramm fortzusetzen. Das Fortsetzen beginnt mit der Wiederholung des unterbrochenen Ablaufs (z.B. 1. Spülen).

Achtung!

- **Geräteschäden:** Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich die von uns empfohlenen Entkalkungstabletten. Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen. Bestellung Entkalkungstabletten über Kundendienst: Artikel-Nr. 310967
Bestellung Entkalkungstabletten über den Handel: Artikel-Nr. TZ60002
- **Oberflächenschäden:** Bringen Sie die Entkalkerlösung nicht auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.





Entkalkungsprogramm starten

Das Entkalkungsprogramm kann nur gestartet werden, wenn der Garraum abgekühlt ist. Es darf keine Restwärme (h oder H) angezeigt werden.




Wenn Sie vor dem Entkalken eine dampfunterstützte Anwendung genutzt haben, dann schalten Sie das Gerät erst aus, damit das Restwasser aus dem Verdampfersystem gepumpt wird.

1. Lösen Sie die Entkalkungstabletten in Wasser zu einer Entkalkerlösung auf.

Hinweis: Beachten Sie die Herstellerangaben der Entkalkungstabletten.





2. Gerät einschalten.
3. Entkalkungstaste  3 Sekunden lang drücken.
Es erscheint "Entkalkerlösung in den Tank füllen und Starttaste drücken" und  (descale = entkalken).
4. Wassertank mit 400 ml Entkalkerlösung füllen und bis zum Anschlag einschieben. Die restliche Entkalkerlösung entsorgen und mit Wasser nachspülen.
5. Starttaste  drücken.
Das Symbol  leuchtet. Die Entkalkung startet.

Hinweise

- Ist der Wassertank nicht gefüllt, ertönt ein Signal und das Entkalken wird nicht gestartet. Füllen Sie den Wassertank mit der Entkalkerlösung und schieben Sie ihn bis zum Anschlag ein.
- ertönt ein Signal und blinkt das Symbol , wurde die Starttaste  nicht gedrückt. Drücken Sie die Starttaste .
- Im Uhrendisplay können Sie sehen, wie lange die Entkalkung noch dauert.





1. Spülen

Nachdem das Entkalken beendet ist, ertönt ein Signal und im Textdisplay erscheint "Tank entleeren und mit frischem Wasser befüllen".

1. Wassertank leeren, gründlich ausspülen und mit 400 ml frischem Wasser füllen.
2. Wassertank bis zum Anschlag einschieben.
Es erscheint "1. Spülen" und  (rinsing1 = 1. Spülen). Das Symbol  blinkt.
3. Starttaste  drücken.
Das Symbol  leuchtet. Das Gerät spült.

Nach Ablauf des 1. Spülens ertönt ein Signal und im Textdisplay erscheint "Tank entleeren und mit frischem Wasser befüllen".

2. Spülen

1. Wassertank leeren, gründlich spülen und mit 400 ml frischem Wasser füllen.
2. Wassertank bis zum Anschlag einschieben.
Es erscheint "2. Spülen" und  (rinsing2 = 2. Spülen). Das Symbol  blinkt.
3. Starttaste  drücken.
Das Symbol  leuchtet. Das Gerät spült.

Nach Ablauf des 2. Spülens ertönt ein Signal und im Textdisplay erscheint "Tank entleeren und reinigen" und "Entkalken beendet".

Restwasser entfernen

1. Wassertank leeren und gründlich ausspülen.
2. Gerät ausschalten.

Selbstreinigende Fläche

Die Rückwand im Garraum ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Spritzer, die beim Backen und Braten entstehen, werden von dieser Schicht während des Backofenbetriebs aufgenommen und zersetzt.

Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Backofenbetrieb.

Verfärbungen auf der Rückwand haben keinen Einfluss auf die selbstreinigende Funktion.

Achtung!

Oberflächenschäden auf den selbstreinigenden Flächen durch Auftragen von Backofenreiniger! Reinigen Sie die selbstreinigenden Flächen nie mit Backofenreiniger.

Gelangt versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.


Achtung!

Oberflächenschäden auf den selbstreinigenden Flächen durch Verwendung scheuernder und säurehaltiger Reinigungsmittel und -hilfen!

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die scheuernde Substanzen oder Säuren enthalten.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungshilfen wie z. B. Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

EasyClean®

Um Ihnen die Reinigung des Garraums zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit der Reinigungshilfe EasyClean®  ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Spüllauge weichen die Schmutzrückstände auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

Bei stärkerer Verschmutzung können Sie

- die Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten einwirken lassen
- die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten der Reinigungshilfe mit Spülmittel einreiben
- die Betriebsart EasyClean® nach Abkühlen des Garraums wiederholen

Vorbereiten und Einschalten

EasyClean® startet nur, wenn der Garraum abgekühlt ist.

Verbrühungsgefahr und Oberflächenschäden!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf und es können Emailschäden aufgrund des Temperaturwechsels entstehen.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 Liter Wasser (kein destilliertes Wasser) mit etwas Spülmittel vorsichtig in die Bodenwanne des Garraums gießen (Bild A).

3. Gerätetür schließen.

4. EasyClean® einschalten.

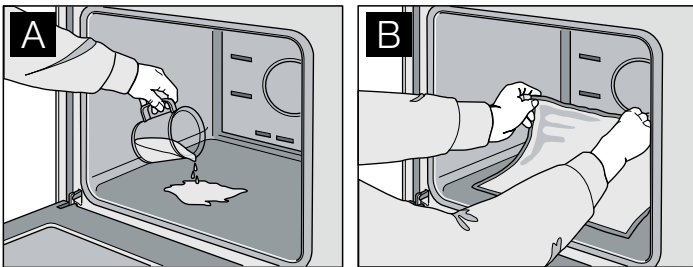
Im Textdisplay erscheint "EasyClean In Betrieb" und im Temperaturdisplay **ECS**.

Wenn nach dem Einschalten von EasyClean® im Textdisplay "Nicht möglich" und im Temperaturdisplay abwechselnd **h** bzw. **H** und **ECS** erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt.

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie EasyClean® erneut ein.

Nach Ablauf der Reinigungshilfe EasyClean® schaltet sich die Garraumbelichtung ein und im Textdisplay erscheint "EasyClean Beendet". Ein Signal ertönt.

5. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.



Nachreinigen und Ausschalten

Lassen Sie das Restwasser nicht über längere Zeit im Garraum (z.B. über Nacht).

1. Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen (Bild B).

2. Garraum mit einem Schwammtuch, einer weichen Bürste oder einem Topfreiniger aus Plastik reinigen.

Hinweis: Noch vorhandene, hartnäckige Rückstände können Sie mit einem Glasschaber für Glaskeramik entfernen.

3. Kalkränder mit einem essiggetränktem Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben, auch unter der Türdichtung.

4. Betriebsartenwähler auf Stellung 0 zurückdrehen.

5. Die Gerätetür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung (ca. 30°) geöffnet lassen, damit die Emailflächen im Garraum abtrocknen können.

Schnelltrocknung

1. Die Gerätetür nach der Reinigung in Raststellung (ca. 30°) geöffnet lassen.

2. CircoTherm® Heißluft  mit 50 °C einstellen.

3. Nach 5 Minuten Gerät ausschalten und Gerätetür schließen.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Verletzungsgefahr!

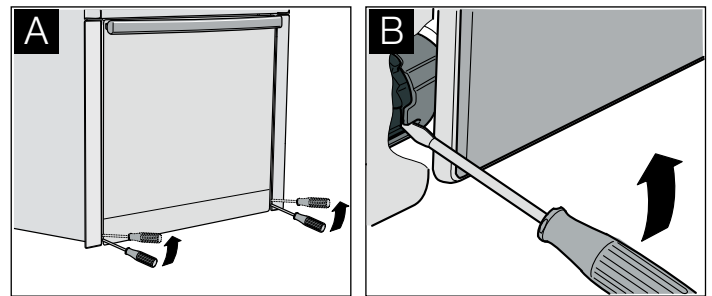
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Drehen Sie die beiden Arretierungen zum Ein- und Aushängen der Gerätetür immer bis zum Anschlag.

Verletzungsgefahr!

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

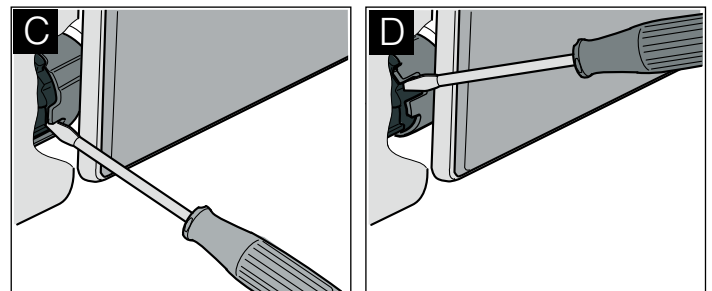
Gerätetür aushängen

1. Die linke und rechte Scharnierverriegelung (Bild A) öffnen. Hierzu mit einem Schraubenzieher die Scharnierverriegelung (Bild B) auf beiden Seiten nach oben bis zum Anschlag schieben.



Scharnierverriegelung geschlossen (Bild C)

Scharnierverriegelung geöffnet (Bild D)

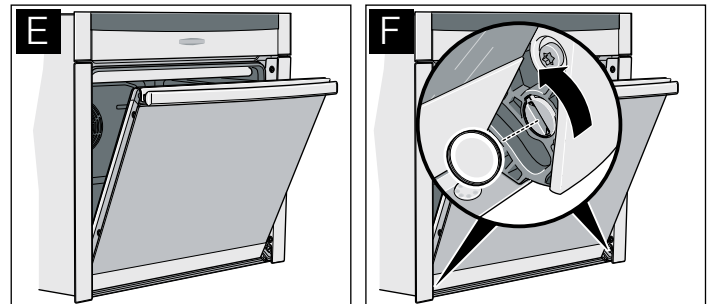


2. Gerätetür ein Stück weit öffnen (Bild E).

3. Mit einer Münze die beiden Arretierungen links und rechts an der unteren Geräteinnenseite bis zum Anschlag drehen (Bild F).

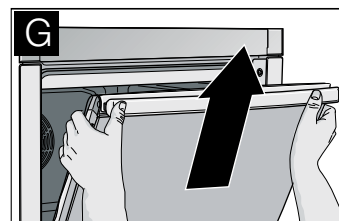
Arretierung links: mit dem Uhrzeigersinn

Arretierung rechts: gegen den Uhrzeigersinn



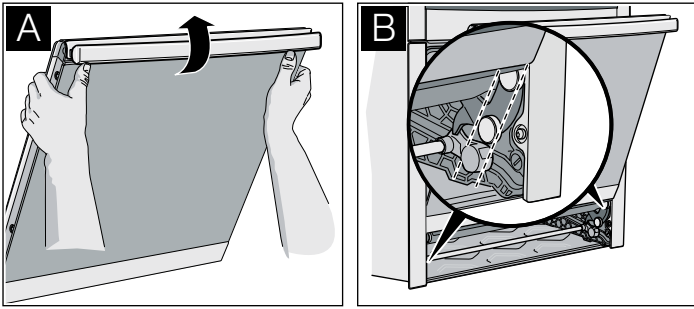
4. Gerätetür etwas schließen, bis die Arretierungen spürbar einrasten. Die Tür darf sich nun weder öffnen noch schließen lassen.

5. Türgriff mit beiden Daumen etwas anheben und die Gerätetür nach oben herausheben (Bild G).

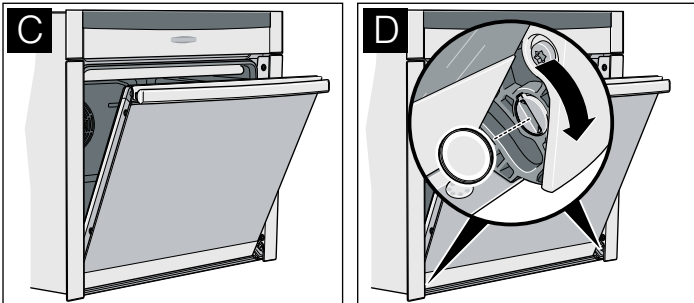


Gerätetür einhängen

1. Gerätetür halten und mit beiden Daumen den Türgriff etwas anheben (Bild A).
2. Gerätetür gleichzeitig über die Führungsrollen links und rechts einhängen (Bild B).



3. Achten Sie darauf, dass sich die Gerätetür nicht schräg verkantet und dass sie vollständig eingehängt ist (Bild C).
4. Mit einer Münze die beiden Arretierungen der Gerätetür lösen (Bild D).
Arretierung links: gegen den Uhrzeigersinn
Arretierung rechts: mit dem Uhrzeigersinn

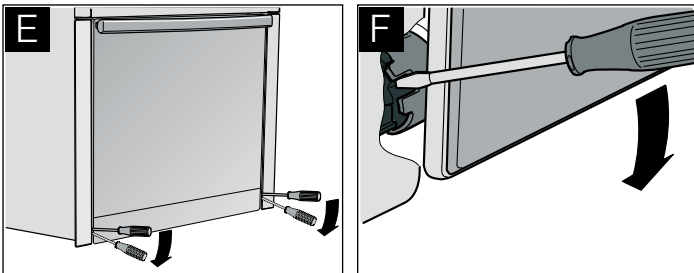


5. Gerätetür ein Stück weiter öffnen und danach schließen.

⚠ Verletzungsgefahr durch nicht geschlossene Scharnierverriegelungen!

Die Gerätetür kann sich aushängen. Sie können sich verletzen und die Gerätetür kann beschädigt werden. Schließen Sie nach dem Einhängen immer die linke und rechte Scharnierverriegelung.

6. Linke und rechte Scharnierverriegelung schließen (Bild E).
Hierzu mit einem Schraubenzieher die Scharnierverriegelung (Bild F) auf beiden Seiten bis zum Anschlag schieben.



Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die Türscheiben der Gerätetür ausbauen.

⚠ Verletzungsgefahr!

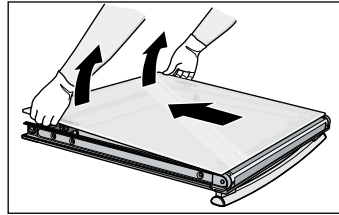
Die Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Sie könnten sich Schnittverletzungen zufügen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

⚠ Verletzungsgefahr!

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

Türscheibe ausbauen

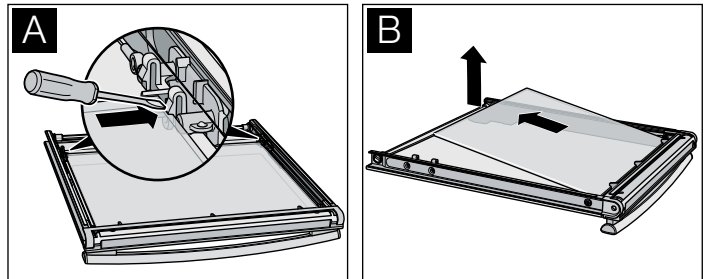
1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Geräte-tür aus- und einbauen).
2. Türscheibe an der Einhängung der Gerätetür durch leichtes Anheben ausrasten und herausziehen.



Zwischenscheibe ausbauen

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

1. Halterungen links und rechts nach außen drücken (Bild A) und die Zwischenscheibe ausrasten.
2. Zwischenscheibe anheben und herausziehen (Bild B).



Reinigen

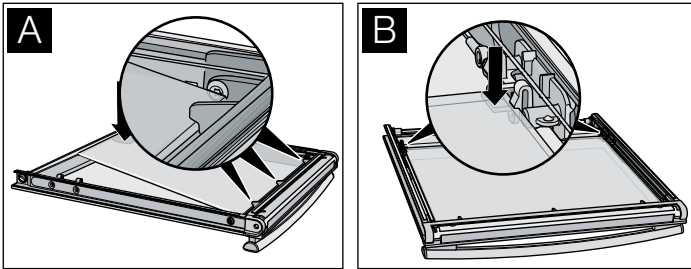
Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Achtung!

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

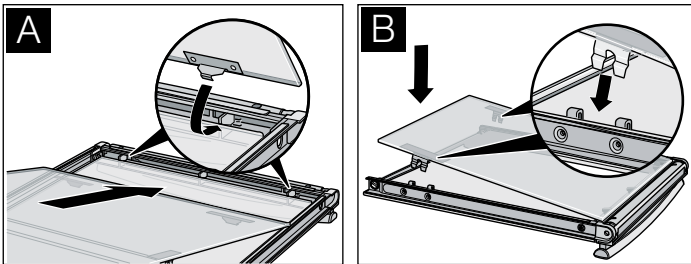
Zwischenscheibe einbauen

1. Zwischenscheibe in die drei Aufnahmen einsetzen (Bild A)
2. Links und rechts neben den Halterungen auf die Zwischenscheibe drücken, bis diese in die Halterungen einrastet (Bild B).



Türscheibe einbauen

1. Türscheibe in die zwei Aufnahmen einsetzen (Bild A).
2. Links und rechts neben den Halterungen auf die Türscheibe drücken, bis diese in die Halterungen einrastet (Bild B).



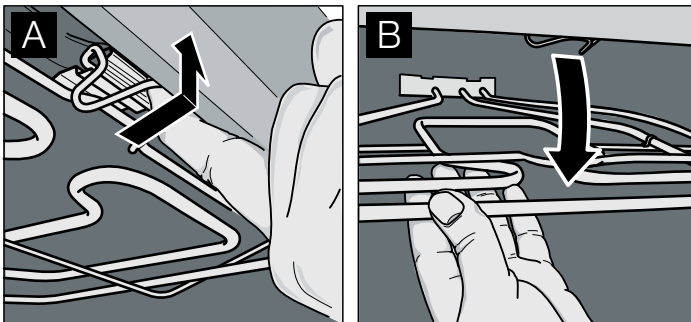
Garraumdecke reinigen

Um die Garraumdecke einfach und schnell zu reinigen, können Sie den Grillheizkörper herunterklappen.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

1. Haltebügel des Grillheizkörpers nach vorne ziehen und nach oben drücken, bis der Grillheizkörper hörbar ausrastet (Bild A).
2. Grillheizkörper festhalten und nach unten klappen (Bild B).



3. Garraumdecke reinigen.
4. Haltebügel nach vorne ziehen und nach oben gedrückt halten.
5. Grillheizkörper nach oben klappen, bis er einrastet.

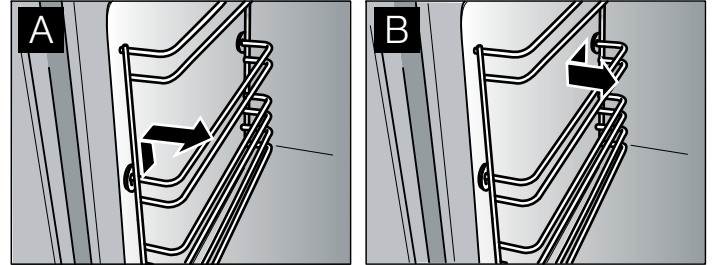
Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

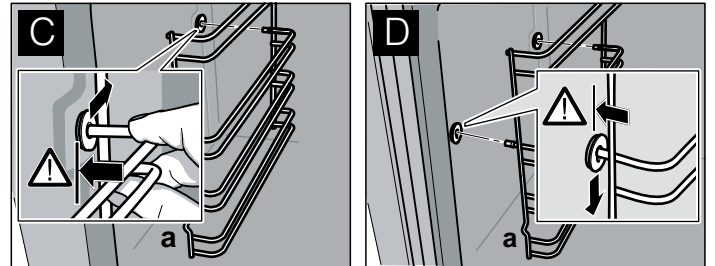
⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

1. Einhängegitter vorne nach oben drücken und seitlich aushängen (Bild A).
2. Einhängegitter hinten nach vorne ziehen und seitlich aushängen (Bild B).



3. Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.
4. Einhängegitter mit der Ausbuchtung (a) nach unten ausrichten, damit die Einschubhöhen stimmen.
5. Einhängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken und nach hinten drücken (Bild C).
6. Einhängegitter vorne bis zum Anschlag einstecken und nach unten drücken (Bild D).





Störungen und Reparaturen

Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps zur Abhilfe.

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	Abhilfe
Elektrische Funktion ist gestört (z.B. Anzeigelampen leuchten nicht mehr)	Sicherung defekt	Sicherungen im Sicherungskasten prüfen und ggf. austauschen
Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig verteilt sich stark einseitig	Gerät nicht waagrecht eingebaut	Geräteeinbau überprüfen (siehe Montageanweisung)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00	Stromzufuhr war unterbrochen	Uhrfunktionstaste  drücken, Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00 , im Temperaturdisplay erscheint "rrr"	Stromzufuhr war während des Gerätebetriebes unterbrochen	Uhrfunktionstaste  drücken, Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Das Gerät fordert Sie zum Entkalken oder zum 1. bzw. 2. Spülen auf	Während des Entkalkungsprozesses wurde die Stromzufuhr unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet	Nach dem Wiedereinschalten des Gerätes den unterbrochenen Vorgang (z.B. 1 Spülen) wiederholen und den Entkalkungsprozess weiter durchführen.
Im Uhrendisplay erscheint "E011"	Dauerbelegung einer Taste	Dauerbelegung der Taste aufheben und die Uhrfunktionstaste  drücken
Im Uhrendisplay erscheint "EXXX", z.B. E300	Interner Fehler der Geräteelektronik	Uhrfunktionstaste  drücken. Erlischt die Meldung nicht, Netzstecker ziehen und nach ca. 10 Sekunden wieder einstecken
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Textdisplay erscheint "Gerät gesperrt", im Temperaturdisplay erscheint  und -5-	Gerät wurde gesperrt	Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Textdisplay erscheint "Gerät dauerhaft gesperrt", im Temperaturdisplay erscheint  und -5P	Gerät wurde dauerhaft gesperrt	Dauerhafte Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerät heizt nicht, im Uhrendisplay blinkt der Doppelpunkt, im Temperaturdisplay erscheint z.B. 160o	Tastenkombination wurde betätigt	Betriebsartenwähler auf Nullstellung 0 drehen, Infotaste i 3 Sekunden lang drücken, dann Uhrfunktionstaste  4 Sekunden lang drücken, dann Infotaste i erneut 3 Sekunden lang drücken
Elektronisch gesteuerte Funktionen sind gestört	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag)	Entsprechende Funktion neu einstellen
Nach dem Einschalten einer Betriebsart erscheint H oder h im Temperaturdisplay, im Textdisplay erscheint "Nicht möglich"	Gerät ist nicht vollständig abgekühlt	Warten, bis das Gerät abgekühlt ist, dann Betriebsart erneut einschalten
Gerät hat sich automatisch abgeschaltet, im Textdisplay erscheint "Sicherheitsabschaltung", im Temperaturdisplay blinkt 0:00	Gerät hat sich aus Schutz vor Überhitzung abgeschaltet	Betriebsartenwähler auf Stellung 0 zurückdrehen
Beim Braten oder Grillen entsteht Qualm	Fett am Grillheizkörper verbrennt	Weiter Grillen oder Braten, bis das Fett am Grillheizkörper verbrannt ist
	Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine niedrigere Einschubebene einschieben
Im Garraum tritt verstärkt Kondenswasser auf	Normale Erscheinung (z.B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag oder einem großen Braten)	Gerätetür während des Betriebs ab und zu kurz öffnen
Emaillierte Einschubteile haben mattierte, helle Flecken	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleisch- oder Obstsaft	Nicht möglich
Türscheiben sind beschlagen	Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht	Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Garergebnis bei Anwendungen mit Dampfunterstützung ist zu feucht oder zu trocken geworden	Der eingestellte Höhenbereich ist falsch	Im Menü Grundeinstellungen den Höhenbereich prüfen und ggf. anpassen
	Die Dampfintensität wurde falsch gewählt	Die Dampfintensität höher oder geringer wählen
Gerät muss oft entkalkt werden	Die eingestellte Wasserhärte ist zu hoch	Im Menü Grundeinstellungen die Wasserhärte prüfen und ggf. anpassen
Im Temperaturdisplay erscheint "E870"	Die Pumpe hat mehrere Male hintereinander Luft gepumpt	Uhrfunktionstaste $\triangleleft \triangleright$ drücken Wassertank füllen und bis zum Anschlag einschieben
Im Temperaturdisplay erscheint "E8XX"	Dampfunterstützte Funktion ist gestört	Uhrfunktionstaste $\triangleleft \triangleright$ drücken Hinweis: Die nicht dampfunterstützten Anwendungen sind betriebsbereit

Backofenlampe wechseln

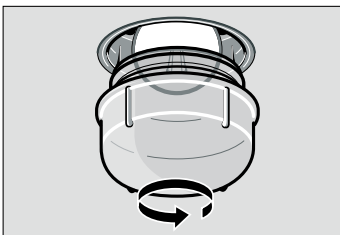
Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus.

Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel: E14, 220 - 240 V, 40 W, hitzebeständig bis 300 °C. Verwenden Sie nur diese Backofenlampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Gerät stromlos machen. Betätigen Sie den Sicherungsautomaten oder drehen Sie die Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung heraus.

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links drehen und abnehmen.



3. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Hinweis: Verwenden Sie Gummihandschuhe, wenn sich die Glasabdeckung nicht aufdrehen lässt. Oder bestellen Sie eine Demontagehilfe beim Kundendienst (Bestell-Nr. 613634).

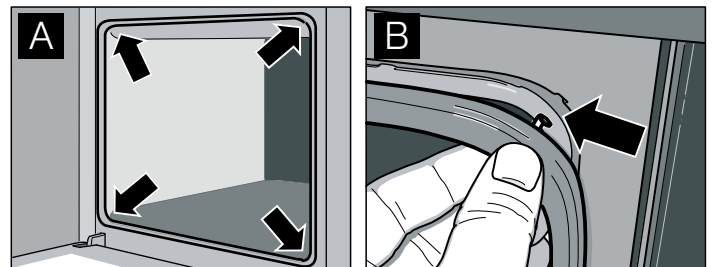
Türdichtung austauschen

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst.

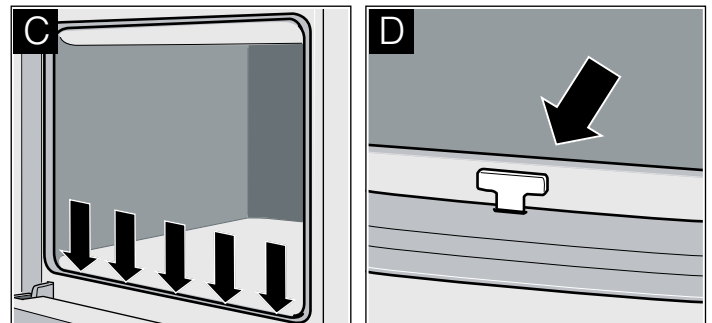
Türdichtung aushängen

Die Türdichtung ist an neun Stellen fixiert.

1. Türdichtung an vier Stellen (Bild A) aushängen (Bild B).



2. Türdichtung an weiteren fünf Stellen (Bild C) durch leichtes Drehen aushängen (Bild D).



Türdichtung einhängen

1. Türdichtung an vier Stellen (Bild A) einhängen (Bild B).
2. Türdichtung an weiteren fünf Stellen (Bild C) durch leichtes Drehen einhängen (Bild D).
3. Sitz der Türdichtung überprüfen.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. 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 240 260
- D** 01801 22 33 88
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)
- CH** 0848 840 040

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

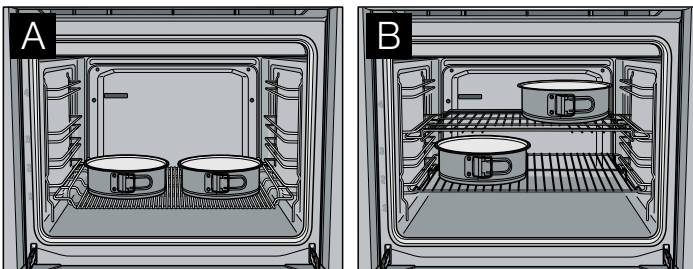
Prüfgerichte

Prüfgerichte nach Norm EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350. Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung.

Backen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	3	☐	140 - 150*	25 - 35
	1	☒	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3	☒	140 - 150*	20 - 40
	1 + 3 + 4	☒	130 - 150*	30 - 50
Small Cakes (20 Stück pro Blech)	3	☐	160 - 170**	20 - 35
	1	☒	150 - 160**	20 - 30
	1 + 3	☒	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4	☒	150 - 160**	25 - 35
Wasserbiskuit	2	☐	160 - 170*	25 - 35
	1	☒	150 - 160*	25 - 35
Gedeckter Apfelkuchen (Weißblechformen nebeneinander, Bild A)	1	☒	170 - 180*	75 - 85
Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen diagonal versetzt, Bild B)	1 + 3	☒	170 - 180*	65 - 80

* Backofen vorheizen

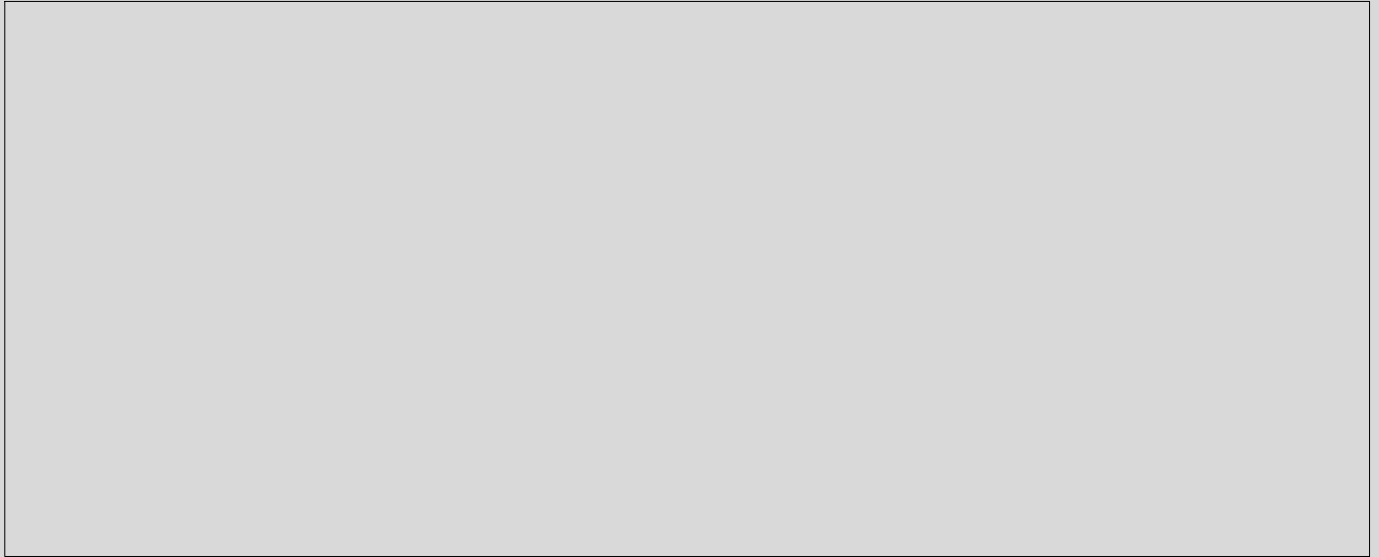
** 10 Minuten vorheizen



Grillen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Toast (Universalpfanne + flacher Rost)	4	☒	int*	1 - 2
Beefsteaks, 12 Stück (Universalpfanne + flacher Rost)	4	☒	int	20 - 25**

* 10 Minuten vorheizen

** nach 2/3 der Zeit wenden



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



9000456387

910819