

Einbaubackofen

[de] Gebrauchs- und Montage-anleitung

B45FS22.0

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 4
3 Umweltschutz und Sparen ... 5
4 Kennenlernen ... 6
5 Zubehör ... 9
6 Vor dem ersten Gebrauch ... 11
7 Grundlegende Bedienung ... 12
8 Dampf ... 13
9 Zeitfunktionen ... 17
10 Back- und Bratassistent ... 18
11 Dampfprogramme ... 18
12 Kindersicherung ... 19
13 Schnellaufheizen ... 20
14 Sabbateinstellung ... 21
15 Grundeinstellungen ... 21
16 Reinigen und Pflegen ... 22
17 Reinigungsfunktion ... 24
18 Gestelle ... 26
19 Gerätetür ... 26
20 Störungen beheben ... 29
21 Entsorgen ... 32
22 Kundendienst ... 32
23 So gelingt's ... 32

24 MONTAGEANLEITUNG ... 40
24.1 Allgemeine Montagehinweise ... 40

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.
Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 9*

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▸ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▸ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.
- ▸ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▸ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.
- ▸ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
- ▸ Nie die heißen Teile berühren.
- ▸ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▸ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
- ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.
- ▸ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▸ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern.
→ *"Sachschäden vermeiden", Seite 4*
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Den Kundendienst rufen. → *Seite 32*

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!
Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.
- ▸ Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Dampf

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie eine Dampf-Funktion verwenden.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen.
- ▸ Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren.

Heißer Dampf entsteht im Garraum.
- ▸ Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.

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

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

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!
Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über 50 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ▸ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▸ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter 50 °C eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▸ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▸ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▸ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▸ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.
- ▸ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▸ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▸ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- ▸ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▸ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.
- ▸ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▸ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- ▸ Dichtung immer sauber halten.
- ▸ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.
- ▸ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▸ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.
- ▸ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

2.2 Dampf

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Dampf-Funktion verwenden.

ACHTUNG!

Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- ▸ Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Geschirr mit Roststellen kann eine Korrosion im Garraum verursachen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion führen.
- ▸ Kein Geschirr mit Roststellen verwenden.

Abtropfende Flüssigkeiten verschmutzen den Garraumboden.
- ▸ Beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech, die Universalpfanne oder den ungelochten Garbehälter darunter einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.
- ▸ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Beim Betrieb mit den Dampfheizarten entsteht viel Wasserdampf. Kondensat, das sich in der Tropfrinne unterhalb des Garraums sammelt, kann überlaufen und angrenzende Möbel beschädigen.
- ▸ Während des Betriebs die Gerätetür nicht oder so selten wie möglich öffnen.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- ▸ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
- ▸ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ▸ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
- ■ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.
- ■ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.
- ■ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.
- ■ Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.
- ■ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.
- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

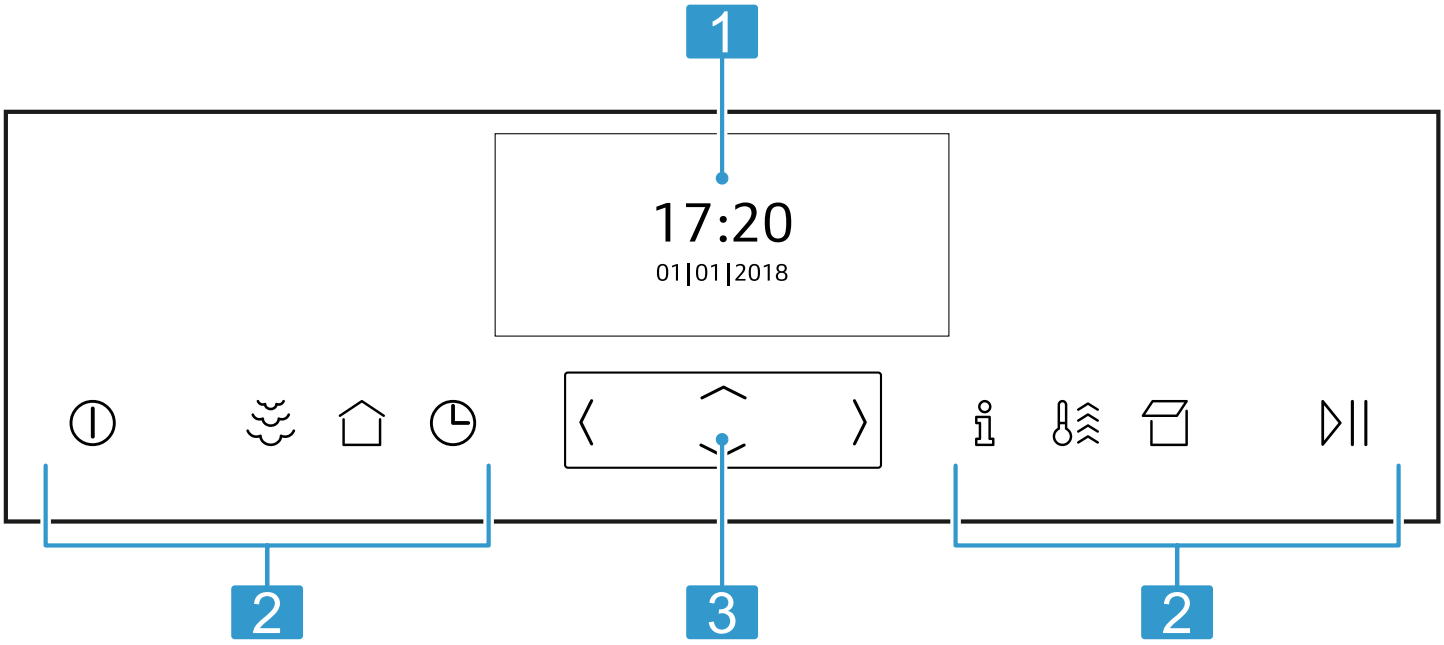
Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.
- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Hinweis:
Das Gerät benötigt:
- im Betrieb mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Betrieb mit ausgeschaltetem Display max 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



1	**Display**
2	**Tasten**
3	**Bedienelement**

4.2 Tasten

Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, auf die entsprechende Taste drücken.

Symbol	Name	Verwendung
	an/aus	Gerät einschalten oder ausschalten
	Dampfunterstützung	Dampfunterstützung zuschalten
	Hauptmenü	Betriebsarten und Einstellungen wählen
	Zeitfunktionen/Kindersicherung	■ "Wecker", "Dauer" oder zeitversetzten Betrieb "Fertig um" einstellen ■ "Kindersicherung" aktivieren oder deaktivieren
	Information	■ Weitere Informationen einblenden ■ Aktuelle Temperatur anzeigen
	Schnellaufheizen	■ "Schnellaufheizung" aktivieren oder deaktivieren ■ "PowerBoost" aktivieren oder deaktivieren

Symbol	Name	Verwendung
	Blende öffnen	Wassertank füllen oder leeren
	Start/Stopp	Betrieb starten oder anhalten

4.3 Bedienelement

Über das Bedienelement stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein. Die helleren Einstellwerte können Sie ändern. Sie können Einstellwerte auch schnell durchlaufen lassen, in dem Sie eine Taste gedrückt halten. Sobald Sie die Taste loslassen, stoppt der Schnelldurchlauf.

Taste	Name	Verwendung
⟨	Links	Im Display nach links navigieren
⟩	Rechts	Im Display nach rechts navigieren
⌃	Oben	Im Display nach oben navigieren
⌄	Unten	Im Display nach unten navigieren

4.4 Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte.

4.5 Hauptmenü

Im Hauptmenü finden Sie eine Übersicht über die Funktionen Ihres Geräts.

Um in das Hauptmenü zu öffnen, drücken Sie auf die Taste ⌂.

Funktion	Name	Verwendung
	Heizarten	Gewünschte Heizart und Temperatur für Ihre Speise auswählen
	Dämpfen	Garen mit Dampf
	Back- und Bratassistent	Einstellempfehlungen zum Backen und Braten
	Dampfprogramme	Speisen mit Dampf zubereiten
	MyProfile	Geräteeinstellungen individuell anpassen
	Entkalken	Dampfsystem entkalken
	Trocknen	Nach einer Dampfanwendung Garraum trocknen
	EasyClean	Garraum von leichten Verschmutzungen reinigen

4.6 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten.
Bei Temperaturen über 275 °C senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 40 Minuten auf ca. 275 °C ab.

Symbol	Heizart	Temperatur	Verwendung
	CircoTherm Heißluft	40 - 200 °C	Auf einer Ebene oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Ober-/Unterhitze	50 - 250 °C	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Thermogrillen	50 - 250 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.

Symbol	Heizart	Temperatur	Verwendung
	Pizzastufe	50 - 250 °C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Brotbackstufe	180 - 240 °C	Zum Backen von Brot, Brötchen und Backwaren, die hohe Temperaturen benötigen.
	Grill große Fläche	50 - 275 °C	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill kleine Fläche	50 - 275 °C	Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Unterhitze	30 - 250 °C	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
	Sanftgaren	70 - 120 °C	Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	Gärstufe	2 Stufen	Zum Gehen lassen von Teigen und Reifen von Joghurt. Der Teig geht schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus.
	Auftaustufe	30 - 60 °C	Zum schonenden Auftauen von gefrorenen Speisen.
	Warmhalten	60 - 100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Speisen.
eco	Ober-/Unterhitze Eco	50 - 250 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen. Die Hitze kommt von oben und unten. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 150-250 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
eco	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 125-200 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Regenerieren	80 - 180 °C	Zum schonenden Wiedererwärmen von Speisen oder zum Aufbacken von Gebäck.

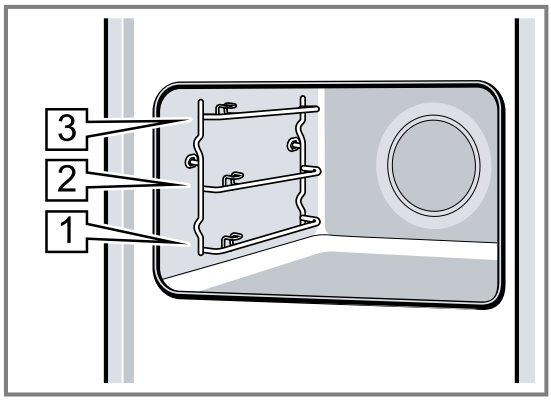
4.7 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
→ *"Zubehör", Seite 9*
Ihr Gerät hat 3 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.
→ *"Gestelle", Seite 26*



Selbstreinigende Flächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberflä-

che. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.
Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.
→ *"Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 24*

Beleuchtung

Eine oder mehrere Backofenlampen leuchten den Garraum aus.
Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 15 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.
Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Beleuchtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Beleuchtung aus.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Gerätetemperatur ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

ACHTUNG!
Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.
- ▸ Lüftungsschlitze frei halten.

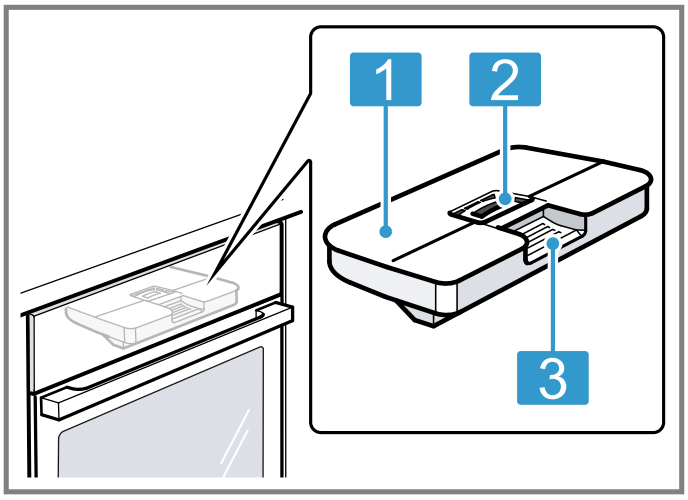
Damit nach dem Betrieb das Gerät schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Gerätetür

Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb automatisch weiter.

Wassertank

Den Wassertank benötigen Sie für die Dampfheizarten. Der Wassertank befindet sich hinter der Bedienblende.
→ *"Wassertank füllen", Seite 13*



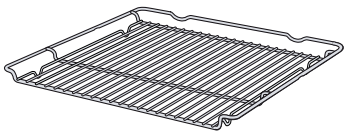
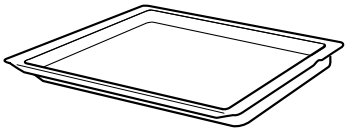
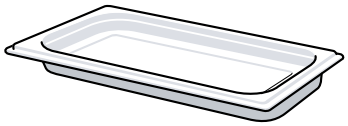
1	Tankdeckel
2	Öffnung zum Füllen und Leeren
3	Griff zum Entnehmen und Einschieben

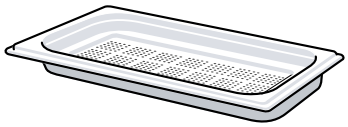
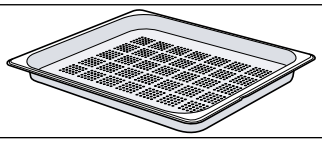
5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

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

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		■ Kuchenformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		■ Saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost oder Wasser beim Betrieb mit Dampf.
Dampfbehälter ungelocht, Größe S		Garen von: ■ Reis ■ Hülsenfrüchten ■ Getreide Den Dampfbehälter auf den Rost stellen.

Zubehör	Verwendung
Dampfbehälter gelocht, Größe S 	■ Gemüse dämpfen. ■ Beeren entsaften. ■ Auftauen. Den Dampfbehälter auf den Rost stellen.
Dampfbehälter gelocht, Größe XL 	Große Mengen dämpfen.

5.1 Hinweise zum Zubehör

Manches Zubehör ist nur für bestimmte Betriebsarten geeignet.

Dampfbehälter

Die Dampfbehälter sind für die reinen Dampfheizarten bis 120 °C geeignet.
Für höhere Temperaturen oder andere Heizarten sind die Dampfbehälter ungeeignet. Die Behälter verfärben und verformen sich dauerhaft.

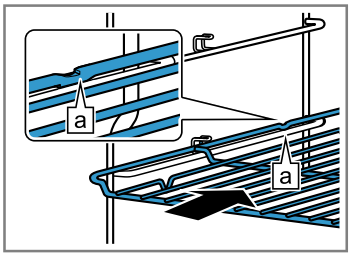
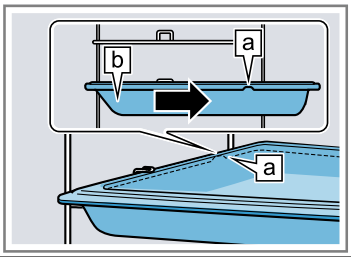
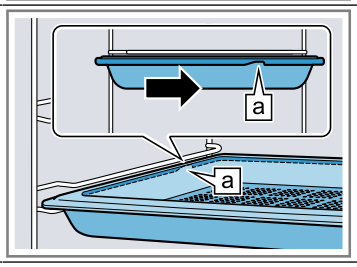
5.2 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

5.3 Zubehör in den Garaum schieben

Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe a hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Rost	Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung ⌣ nach unten einschieben. 
Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech	Das Blech mit der Abschrägung b zur Gerätetür einschieben. 
Dampfbehälter gelocht, Größe XL	

3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

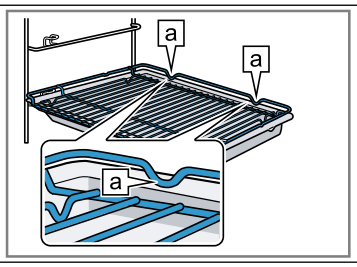
Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Zubehör kombinieren

Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, können Sie den Rost mit der Universalpfanne kombinieren.

1. Den Rost so auf die Universalpfanne legen, dass beide Abstandshalter a hinten auf dem Rand der Universalpfanne liegen.
2. Die Universalpfanne zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben. Der Rost ist dabei über dem oberen Führungsstab.

Rost auf Universal-pfanne



5.4 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:
www.neff-international.com
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.
Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Kalibrieren Sie das Gerät. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie die erste Inbetriebnahme vornehmen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers. Damit das Gerät Sie zuverlässig an die anstehende Entkalkung erinnern kann, müssen Sie Ihren Wasserhärtebereich richtig einstellen.

ACHTUNG!

Wenn eine falsche Wasserhärte eingestellt ist, kann das Gerät Sie nicht rechtzeitig an das Entkalken erinnern.

- ▸ Wasserhärte richtig einstellen.

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

- ▸ Kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
- ▸ Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

Funktionsstörungen bei Verwendung von gefiltertem oder entmineralisiertem Wasser möglich. Das Gerät fordert eventuell trotz gefülltem Wassertank zum Nachfüllen auf oder der Betrieb mit Dampf wird nach etwa 2 Minuten abgebrochen.

- ▸ Mischen Sie gegebenenfalls gefiltertes oder entmineralisiertes Wasser mit abgefülltem Mineralwasser ohne Kohlensäure im Verhältnis 1 zu 1.

Tipp: Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich “sehr hart“ ein. Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Tipp: Wenn Ihr Leitungswasser stark kalkhaltig ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden. Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, stellen Sie den Wasserhärtebereich “enthärtet“ ein.

Einstellung	Wasserhärte in mmol/l	Deutsche Härte °dH	Französische Härte °fH
0 (enthärtet)[1]	-	-	-
1 (weich)	bis 1,5	bis 8,4	bis 15
2 (mittel)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (hart)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (sehr hart)[2]	über 3,8	über 21,3	über 38

[1] Nur einstellen, wenn ausschließlich enthärtetes Wasser verwendet wird.
[2] Auch für Mineralwasser einstellen. Ausschließlich Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

6.2 Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder nach einem längeren Stromausfall erscheinen die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts.

Hinweis: Die Einstellungen können Sie in den Grundeinstellungen jederzeit anpassen.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 21*

Sprache einstellen

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
✔ Nach wenigen Sekunden erscheint die erste Einstellung.
2. In die unterste Zeile mit ﹀ navigieren.
3. Die Sprache mit 〈 oder 〉 wählen.
4. In die oberste Zeile mit ﹀ zurück navigieren.
5. Die nächste Einstellung mit 〉 wählen.

Uhrzeit einstellen

1. In die unterste Zeile mit ﹀ navigieren.
2. Die Stunde mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Die Minute mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die oberste Zeile mit ﹀ zurück navigieren.
6. Die nächste Einstellung mit 〉 wählen.

Datum einstellen

1. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.

2. Den Tag mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Den Monat mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
6. Das Jahr mit 〈 oder 〉 wählen.
7. So oft auf ﹀ drücken, bis "Datum" erscheint.
8. Die Einstellungen mit 〉 übernehmen.

Wasserhärte einstellen

1. In die unterste Zeile mit ﹀ navigieren.
2. Den Wasserhärtebereich mit 〈 oder 〉 wählen.
   → *"Vor der ersten Inbetriebnahme", Seite 11*
3. In die oberste Zeile mit ﹀ zurück navigieren.
4. Die Einstellungen mit 〉 speichern.
5. Die Gerätetür einmal öffnen und schließen.

✔ Das Gerät prüft sich und ist anschließend funktionsfähig.

✔ Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

6.3 Gerät kalibrieren und reinigen

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten, das Gerät kalibrieren, den Garraum und das Zubehör reinigen.

Hinweis: Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Bei der Kalibrierung stellt sich das Gerät auf die Druckverhältnisse am Aufstellort ein.

Voraussetzung: Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. Die Produktinformationen, das Zubehör und Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum nehmen.
2. Die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
   → *"Gerät einschalten", Seite 12*
4. Den Wassertank füllen.
   → *"Wassertank füllen", Seite 13*
5. Die Heizart, Temperatur und Dauer für die Kalibrierung einstellen und mit ⏯ starten.
   → *"Dämpfen", Seite 14*

Kalibrierung	
Heizart	Dämpfen
Temperatur	100 °C
Dauer	30 Minuten

Tipp: Öffnen Sie nicht die Gerätetür, während die Kalibrierung läuft. Die Kalibrierung bricht sonst ab.

✔ Die Kalibrierung startet. Dabei entsteht viel Dampf.

6. **ACHTUNG!**
   Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
   - ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
   - ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

   Das Gerät abkühlen lassen und anschließend das Wasser vom Garraumboden aufwischen.
7. Die Heizart und Temperatur für das Aufheizen einstellen und mit ⏯ starten.
   → *"Heizart und Temperatur einstellen", Seite 13*

Aufheizen	
Heizart	CircoTherm Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	30 Minuten

8. Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
9. Nach 30 Minuten das Gerät mit ⏻ ausschalten.
   → *"Gerät ausschalten", Seite 12*
10. Das Gerät abkühlen lassen.
11. Die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
12. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
    → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 15*
13. Das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.

Hinweis: Bei einem Stromausfall oder einer Netztrennung bleiben die Einstellungen der Kalibrierung gespeichert.

Tipp: Damit die Einstellungen der Kalibrierung sich nach einem Umzug anpassen, setzen Sie das Gerät in den Grundeinstellungen auf die Werkseinstellung zurück. Anschließend wiederholen Sie die Kalibrierung.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 21*

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

▸ Das Gerät mit ⏻ einschalten.

Hinweise

- In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, ob nach dem Einschalten die Heizarten oder das Hauptmenü erscheint.
  → *"Grundeinstellungen", Seite 21*
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht bedienen, schaltet das Gerät sich automatisch aus.

7.2 Gerät ausschalten

▸ Das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Hinweise

- Je nach Temperatur im Garraum erscheint im Display die Restwärmeanzeige.
  → *"Restwärmeanzeige", Seite 13*
- Je nach Temperatur im Garraum läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Garraum abgekühlt ist.
  → *"Kühlgebläse", Seite 9*

7.3 Restwärmeanzeige

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, erscheint im Display die Anzeige der Restwärme.

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

7.4 Heizart und Temperatur einstellen

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
✔ Die Heizarten erscheinen.
2. Die Heizart mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Die Temperatur oder Stufe mit 〈 oder 〉 wählen.
5. Den Betrieb mit ⏯ starten.
✔ Im Display erscheint die Betriebszeit.
✔ Der Aufheizbalken zeigt den Temperaturanstieg.
6. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

7.5 Temperatur ändern

Nachdem Sie den Betrieb gestartet haben, können Sie die Temperatur noch ändern.

1. Die Zeile Temperatur mit ﹀ oder ﹀ wählen.
2. Die Temperatur mit 〈 oder 〉 ändern.
✔ Die Temperatur wird geändert.

7.6 Heizart ändern

Wenn Sie die Heizart ändern, setzt das Gerät alle Einstellungen zurück.

1. Den Betrieb mit ⏯ unterbrechen.
2. Die gewünschte Heizart mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Die Temperatur mit 〈 oder 〉 wählen.
5. Den Betrieb mit ⏯ starten.

7.7 Betrieb unterbrechen

1. Auf ⏯ drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, erneut auf ⏯ drücken.

7.8 Betrieb abbrechen

Hinweis: Einige Funktionen z. B. Reinigungsfunktionen können Sie nicht abbrechen.

- Auf ⏯ so lange drücken, bis der Betrieb abgebrochen ist.

✔ Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen zurückgesetzt.
✔ Je nach Temperatur im Garraum läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Garraum abgekühlt ist.

7.9 Aktuelle Temperatur anzeigen

Während des Aufheizens können Sie auch die aktuelle Temperatur anzeigen.

- Auf ℹ drücken.

✔ Die Temperatur erscheint für einige Sekunden.

7.10 Informationen anzeigen

Voraussetzung: Die Taste ℹ leuchtet.

- Auf ℹ drücken.

✔ Die Informationen erscheinen für einige Sekunden.

8 Dampf

Mit Dampf garen Sie Speisen besonders schonend. Sie können die Dampfheizarten nutzen oder die Dampfunterstützung bei einigen Heizarten zuschalten.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Kinder fernhalten.

8.1 Wassertank füllen

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**
Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

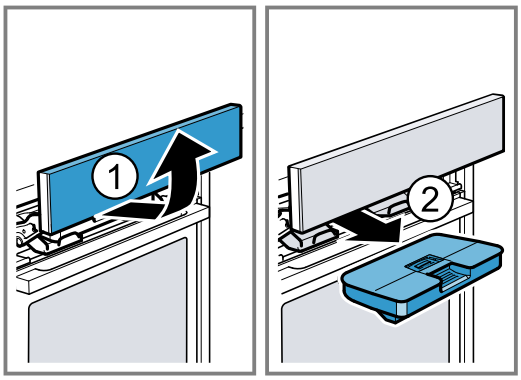
⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

- Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

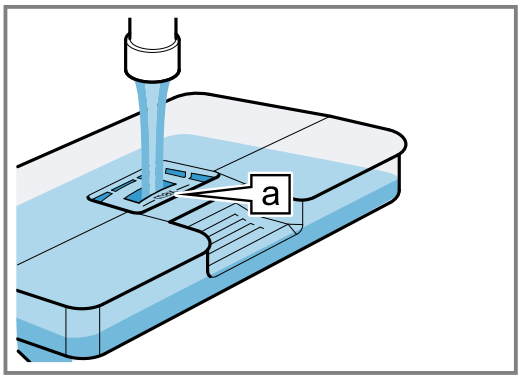
Voraussetzung: Die Wasserhärte ist richtig eingestellt.
→ *"Vor der ersten Inbetriebnahme", Seite 11*

1. Auf ⧉ drücken.
✔ Die Bedienblende wird automatisch nach vorne geschoben.
2. Die Bedienblende mit beiden Händen nach vorne ziehen und anschließend nach oben schieben, bis sie einrastet ①.

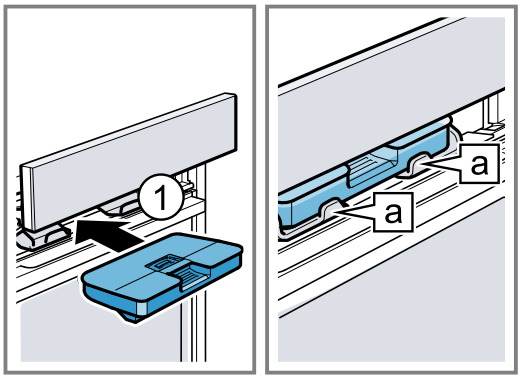
3. Den Wassertank anheben und aus dem Tankschacht entnehmen ②.



4. Den Deckel am Wassertank entlang der Dichtung andrücken, damit kein Wasser aus dem Wassertank auslaufen kann.
5. Das Wasser bis zur Markierung "max" [a] in den Wassertank füllen.



6. Den gefüllten Wassertank einsetzen ①. Dabei darauf achten, dass der Wassertank an den Halterungen [a] einrastet.



7. Die Bedienblende langsam nach unten schieben, dann nach hinten drücken, bis die Bedienblende vollständig geschlossen ist.

8.2 Wassertank nachfüllen

Wenn "Wassertank füllen" im Display erscheint, füllen Sie den Wassertank nach.

Hinweise

- Dämpfen, Gärstufe, Auftaustufe und Regenerieren: Wenn Sie den Wassertank nicht nachfüllen, unterbricht das Gerät den Betrieb. Füllen Sie den Wassertank nach.
- Dampfunterstützung: Wenn Sie den Wassertank nicht nachfüllen, läuft das Gerät ohne die Dampfunterstützung weiter.

1. Die Bedienblende öffnen.
2. Den Wassertank entnehmen und nachfüllen.
3. Den gefüllten Wassertank einsetzen und Bedienblende schließen.

8.3 Dampfheizarten

Ihr Gerät verfügt über mehrere Dampfheizarten:

- Dämpfen
- Gärstufe
- Auftaustufe
- Regenerieren

Dämpfen

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

Dämpfen einstellen

1. Den Wassertank füllen.
   → *"Wassertank füllen", Seite 13*
2. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
3. Auf ⌂ drücken.
4. "Dämpfen" mit 〈 oder 〉 einstellen.
5. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
6. Eine Temperatur mit 〈 oder 〉 wählen.
7. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
8. Eine Dauer mit 〈 oder 〉 wählen.
9. Dämpfen mit ⏯ starten.
   → *"Betrieb unterbrechen", Seite 13*
   → *"Betrieb abbrechen", Seite 13*

✔ Wenn der Wassertank während des Dämpfens leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen.
   → *"Wassertank nachfüllen", Seite 14*

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.
   → *"Gerät ausschalten", Seite 12*

10. Um den Signalton zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
11. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
    → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 15*

Gärstufe

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

Gärstufe einstellen

Voraussetzung: Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. Den Wassertank füllen.
   → *"Wassertank füllen", Seite 13*
2. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
3. "Gärstufe" mit 〈 oder 〉 einstellen.
4. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
5. Bei Bedarf Stufe 2 mit 〉 einstellen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Eine Dauer mit 〈 oder 〉 wählen.
8. Gärstufe mit ⏯ starten.
   → *"Betrieb unterbrechen", Seite 13*
   → *"Betrieb abbrechen", Seite 13*

✔ Wenn der Wassertank während der Gärstufe leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen.
   → *"Wassertank nachfüllen", Seite 14*

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.
→ *"Gerät ausschalten", Seite 12*

9. Um den Signalton zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

10. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 15*

Auftaustufe

Mit der "Auftaustufe" tauen Sie Gefrier- und Tiefkühlprodukte auf.

Auftaustufe einstellen

1. Den Wassertank füllen.
→ *"Wassertank füllen", Seite 13*

2. Das Gerät mit ⏻ einschalten.

3. "Auftaustufe" mit ⟨ oder ⟩ einstellen.

4. In die nächste Zeile mit ⌄ navigieren.

5. Eine Temperatur mit ⟨ oder ⟩ wählen.

6. In die nächste Zeile mit ⌄ navigieren.

7. Eine Dauer mit ⟨ oder ⟩ wählen.

8. Autaustufe mit ⏯ starten.
→ *"Betrieb unterbrechen", Seite 13*
→ *"Betrieb abbrechen", Seite 13*

✔ Wenn der Wassertank während der Auftaustufe leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen.
→ *"Wassertank nachfüllen", Seite 14*

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.
→ *"Gerät ausschalten", Seite 12*

9. Um den Signalton zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

10. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 15*

Regenerieren

Mit "Regenerieren" erwärmen Sie bereits gegarte Speisen schonend oder backen Sie Backwaren vom Vortag auf.

Regenerieren einstellen

1. Den Wassertank füllen.
→ *"Wassertank füllen", Seite 13*

2. Das Gerät mit ⏻ einschalten.

3. "Regenerieren" mit ⟨ oder ⟩ einstellen.

4. In die nächste Zeile mit ⌄ navigieren.

5. Eine Temperatur mit ⟨ oder ⟩ wählen.

6. In die nächste Zeile mit ⌄ navigieren.

7. Eine Dauer mit ⟨ oder ⟩ wählen.

8. Regenerieren mit ⏯ starten.
→ *"Betrieb unterbrechen", Seite 13*
→ *"Betrieb abbrechen", Seite 13*

✔ Wenn der Wassertank während des Regenerierens leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen.
→ *"Wassertank nachfüllen", Seite 14*

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.
→ *"Gerät ausschalten", Seite 12*

9. Um den Signalton zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

10. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 15*

8.4 Garen mit der Dampfunterstützung

Beim Garen mit der Dampfunterstützung gibt das Gerät in unterschiedlichen Abständen Dampf in den Garraum. Dadurch erhält das Gargut eine knusprige Kruste und eine glänzende Oberfläche. Fleisch wird innen saftig, zart und reduziert sein Volumen nur minimal.

Heizarten für Dampfunterstützung

Bei diesen Heizarten können Sie die Dampfunterstützung zuschalten:

- "CircoTherm Heißluft"
- "Ober-/Unterhitze"
- "Thermogrillen"
- "Brotbackstufe"
- "Warmhalten"

Dampfunterstützung zuschalten

1. Den Wassertank füllen.
→ *"Wassertank füllen", Seite 13*

2. Das Gerät mit ⏻ einschalten.

3. Eine geeignete Heizart einstellen.
→ *"Heizarten für Dampfunterstützung", Seite 15*

4. Eine Temperatur einstellen.

5. Die Dampfunterstützung mit zuschalten.

6. In die Zeile Dampfintensität mit ⌄ navigieren.

7. Die Dampfintensität mit ⟨ oder ⟩ wählen:
– gering
– mittel
– stark

8. Den Betrieb mit Dampfunterstützung mit ⏯ starten.

✔ Wenn der Wassertank während der Dampfunterstützung leer läuft, erscheint im Display "Wassertank füllen". Der Betrieb läuft ohne Dampfunterstützung weiter.
→ *"Wassertank nachfüllen", Seite 14*

Dampfunterstützung abbrechen

▸ Auf drücken.

✔ Der Betrieb läuft ohne die Dampfunterstützung weiter.

Betrieb mit Dampfunterstützung beenden

1. Das Gerät mit ⏻ ausschalten.

2. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 15*

8.5 Nach jedem Dampfbetrieb

Nach jedem Betrieb mit Dampf pumpt das Gerät das Restwasser zurück in den Wassertank. Leeren und trocknen Sie anschließend den Wassertank und den Garraum.

Wassertank leeren

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

▸ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.

▸ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

ACHTUNG!

Das Trocknen des Wassertanks im heißen Garraum führt zu Schäden am Wassertank.

▸ Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
- ▸ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ▸ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

Hinweis: Nach dem Ausschalten des Gerätes leuchtet die Taste ⊐ etwas länger, um Sie daran zu erinnern den Wassertank zu leeren.

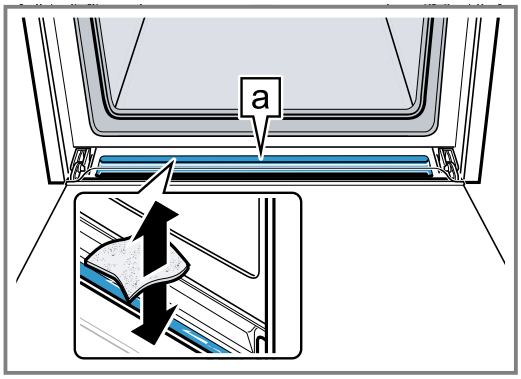
1. Die Bedienblende mit ⊐ öffnen.
2. Den Wassertank entnehmen.
3. Den Deckel des Wassertanks vorsichtig abnehmen.
4. Den Wassertank leeren, mit einem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Die Dichtung am Deckel trocken reiben.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

Tropfrinne trocknen

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Die Gerätetür öffnen.
2. **Hinweis:**
   Die Tropfrinne [a] befindet sich unterhalb des Garraums.



   Das Wasser in der Tropfrinne [a] mit einem Schwammtuch aufsaugen und vorsichtig auswischen.

Garraum trocknen

Um den Garraum zu trocknen, können Sie entweder die Funktion "Trocknen" nutzen, oder den Garraum von Hand trocknen.

Garraum trocknen mit Funktion Trocknen

Mit "Trocknen" erwärmt sich der Garraum, sodass Feuchtigkeit im Garraum verdampft. Anschließend öffnen Sie die Gerätetür, damit der Wasserdampf entweicht.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

ACHTUNG!
Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Den Schmutz im Garraum entfernen.
2. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.
3. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
4. Auf ⌂ drücken.
5. "Trocknen" ⦚ mit 〈 oder 〉 einstellen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
✔ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer kann nicht geändert werden.
7. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
8. Trocknen mit ⏯ starten.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.
9. Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
10. Die Kalkflecken mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
11. Die Gerätetür 1-2 Minuten geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

Garraum von Hand trocknen

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

ACHTUNG!
Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Den Schmutz im Garraum entfernen.
2. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.
3. Den Garraum mit geöffneter Gerätetür 1 Stunde trocknen lassen.
4. Die Kalkflecken mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
5. Die Gerätetür 1-2 Minuten geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

9 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

9.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Wenn Sie höhere Werte einstellen, verändert sich das Zeitintervall. Bei einer Dauer können Sie z. B. bis zu einer Stunde in Minuten-Schritten einstellen, über einer Stunde in 5-Minuten-Schritten.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker 🔔	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Der Wecker beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer ⊢	Nach Ablauf der Dauer unterbricht das Gerät automatisch den Betrieb.
Fertig um →|	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.

9.2 Wecker

Sie können den Wecker sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät einstellen.

Wecker einstellen

1. Auf ◷ drücken.
2. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, den "Wecker" 🔔 mit ⌃ wählen.
3. Die Weckerzeit mit 〈 oder 〉 wählen.
4. Den Wecker mit ◷ starten.

✔ Im Display erscheint 🔔. Der Weckerzeit läuft ab.

✔ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

5. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Weckerzeit mit 〈 oder 〉 ändern.

✔ Die Einstellung wird übernommen.

Wecker abbrechen

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Weckerzeit "00:00" mit 〈 einstellen.

✔ Die Weckerzeit wird gelöscht.

9.3 Dauer

Nach Ablauf einer eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus. Sie können die Dauer nur in Kombination mit einer Heizart verwenden.

Dauer einstellen

1. Eine Heizart und eine Temperatur einstellen.
2. Auf ◷ drücken.
3. Den Vorschlagswert wählen.

Taste	Vorschlagswert
〈	10 Minuten
〉	30 Minuten

4. Die Dauer mit 〈 oder 〉 wählen
5. Den Betrieb mit Dauer mit ⏯ starten.

✔ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer läuft ab.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

6. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

Dauer ändern

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Dauer mit 〈 oder 〉 ändern.

✔ Die Einstellung wird übernommen.

Dauer abbrechen

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Dauer "00:00" mit 〈 einstellen.

✔ Die Dauer wird gelöscht.

3. Um den Betrieb ohne Dauer fortzusetzen, auf ⏯ drücken.

9.4 Zeitversetzter Betrieb - "Fertig um"

Das Gerät schaltet automatisch ein und zur vorgewählten Endezeit aus. Dazu stellen Sie die Dauer ein und legen das Ende des Betriebs fest. Sie können den zeitversetzten Betrieb nur in Kombination mit einer Heizart verwenden.

Zeitversetzen Betrieb Fertig um einstellen

Hinweise

- Lassen Sie leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum.
- Sie können nicht jede Heizart mit dem zeitversetzten Betrieb einstellen.

1. Die Speise in den Garraum geben und die Gerätetür schließen.
2. Eine Heizart und eine Temperatur einstellen.
3. Auf ◷ drücken.
4. Die Dauer mit 〈 oder 〉 wählen.
5. "Fertig um" →| mit ⌄ naviegieren.

✔ Im Display erscheint das Ende des Betriebs.

6. Die Endeuhrzeit mit 〉 wählen.
7. Den zeitversetzten Betrieb mit ⏯ starten.

✔ Das Gerät startet zum passenden Zeitpunkt den Betrieb.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

8. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

Zeitversetzen Betrieb Fertig um ändern

1. Auf ◷ drücken.
2. "Fertig um" →| mit ⌄ wählen.
3. Die Endeuhrzeit mit 〈 oder 〉 ändern.

✔ Die Einstellung wird übernommen.

Zeitversetzten Betrieb Fertig um abbrechen

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Endeuhrzeit mit 〈 zurückstellen.

✔ Die Endeuhrzeit entspricht der aktuellen Uhrzeit plus der eingestellten Dauer.

✔ Der Betrieb mit Dauer startet.

10 Back- und Bratassistent

Mit dem Back- und Bratassistent unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und schlägt die optimalen Einstellungen vor.
Der Back- und Bratassistent hilft Ihnen beim Einstellen von klassischen Kuchen, Brot und Braten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Heizart. Die vorgeschlagene Temperatur und Gardauer können Sie nach Ihren Wünschen verändern.

10.1 Übersicht der Speisen

Sie können folgende Speisen wählen:
- Rührteig Spring-/Kastenform
- Biskuit (6 Eier)
- Biskuitrolle
- Hefeteig Blechkuchen mit trockenem Belag
- Hefekranz-/zopf
- Kleingebäck Blätterteig
- Muffins, 1 Ebene
- Weißbrot in Kastenform
- Aufbackbrötchen-/baguette, vorgebacken
- Pizza tiefgekühlt, mit dünnem Boden, 1 Stück
- Pommes Frites, tiefgekühlt, 1 Ebene
- Kartoffelgratin, aus rohen Kartoffeln
- Backofenkartoffeln
- Lasagne, frisch
- Schweinebraten, durchwachsen, ohne Schwarte
- Hackbraten (1 kg)
- Roastbeef, medium, 1,5 kg
- Rinder-Schmorbraten
- Lammkeule ohne Knochen
- Hähnchen, ganz
- Hähnchenkeulen
- Gans, ganz (3-4 kg)

10.2 Back- und Bratassistent einstellen

Hinweis: Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten Lebensmittel mit Kühlschranktemperatur verwenden. Tiefgekühlte Speisen direkt aus dem Tiefkühlfach verwenden.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "Back- und Bratassistent" mit 〈 oder 〉 wählen.
4. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
5. Die Kategorie mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Die Speise mit 〈 oder 〉 wählen.
8. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.

✔ Die Einstellempfehlungen erscheinen.

9. **Hinweis:** Die zusätzlichen Hinweise sind nicht für alle Speisen auswählbar.

   Die zusätzlichen Hinweise mit 〉 anzeigen.

✔ Die zusätzlichen Hinweise z. B. Einschubhöhe, Zubehör, Geschirr, Zeitpunkt zum Wenden, Umrühren oder Flüssigkeitszugabe erscheinen.

10. Zu den Einstellempfehlungen mit 〈 zurück navigieren.
11. Bei Bedarf die Temperatur oder Dauer mit ﹀ anpassen.
    - Die Temperatur oder Dauer mit ﹀ oder ﹀ wählen.
    - Die Einstellung mit 〈 oder 〉 anpassen.
12. Den Back- und Bratassistent mit ⏯ starten.

✔ Bei manchen Speisen ist Wenden oder Umrühren erforderlich. Wenn der Zeitpunkt zum Wenden oder Umrühren erreicht ist, ertönt ein Signal und im Display erscheint ein Hinweis.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.

13. **Hinweis:** Bei einigen Programmen können Sie die Speise nachgaren.
    → *"Speise nachgaren", Seite 18*

    Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, mit ﹀ "Beenden" wählen.

10.3 Speise nachgaren

1. "Nachgaren" mit ﹀ wählen.
2. Bei Bedarf die Einstellungen mit 〈 oder 〉 ändern.
3. Das Nachgaren mit ⏯ starten.

11 Dampfprogramme

Mit den Dampfprogrammen unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

11.1 Geschirr

Das Garergebnis ist abhängig von der Beschaffenheit und der Größe des Geschirrs.
Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist. Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Braten sollten den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.

Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:
- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

11.2 Übersicht der Dampfprogramme

Sie können folgende Dampfprogramme wählen:
- Weißbrot, frei geschoben
- Weizenbrot, Weizenmischbrot, frei geschoben
- Weizenbrot, Weizenmischbrot in Kastenform
- Roggenmischbrot mit Hefe in Kastenform
- Fladenbrot

- Hefezopf, ungefüllt / Hefekranz
- Biskuittorte
- Schweinebraten mit Kruste
- Schweinenackenbraten ohne Knochen
- Kasseler ohne Knochen / Rollbraten
- Rinderfilet, frisch, medium
- Roastbeef, frisch, medium
- Roastbeef, frisch, englisch
- Hähnchen, ganz, frisch
- Hähnchenteile, frisch
- Hähnchenbrust, dämpfen
- Ente, Gans, ungefüllt, frisch
- Fischfilet, überbacken
- Fischfilet, dünsten
- Fisch, ganz
- Fisch, ganz, dämpfen
- Blumenkohlröschen dämpfen
- Brokkoliröschen dämpfen
- Grüne Bohnen dämpfen
- Karotten in Scheiben dämpfen
- Gemüse, gefroren
- Pellkartoffeln, mittel
- Basmatireis
- Naturreis
- Couscous
- Tellerlinsen
- Gegarte Beilagen regenerieren
- Joghurt in Gläsern
- Milchreis
- Früchtekompott
- Eier, weich gekocht
- Eier, hart gekocht
- Fläschchen desinfizieren

11.3 Speise für das Dampfprogramm vorbereiten

Hinweis: Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten Lebensmittel mit Kühlschranktemperatur verwenden. Tiefgekühlte Speisen direkt aus dem Tiefkühlfach verwenden.

▸ Die Speise wiegen.
Das Gewicht der Speise ist für einige Dampfprogramme notwendig, um das Dampfprogramm einzustellen.

11.4 Dampfprogramm einstellen

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
▸ Kinder fernhalten.

1. Den Wassertank füllen und einsetzen.
2. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
3. Auf ⌂ drücken.
4. "Dampfprogramme" mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
6. Das Dampfprogramm mit 〈 oder 〉 wählen.
7. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
8. Das Gewicht mit 〈 oder 〉 wählen.
9. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.

✔ Die Empfehlungen zu Einschubhöhe und Geschirr erscheinen.

10. Das Dampfprogramm mit ⏯ starten.

✔ Die berechnete Dauer erscheint. In den ersten Minuten kann sich bei einigen Dampfprogrammen die Dauer verändern, da die Aufheizzeit z. B. von der Temperatur des Garguts und des Wassers abhängt.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.

11. **Hinweis:** Bei einigen Dampfprogrammen können Sie die Speise nachgaren.
→ *"Speise nachgaren", Seite 19*
Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, mit ﹀ "Beenden" wählen.

11.5 Speise nachgaren

1. "Nachgaren" mit ﹀ wählen.
2. Bei Bedarf die Einstellungen mit 〈 oder 〉 ändern.
3. Das Nachgaren mit ⏯ starten.

12 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

12.1 Sperrungen

Ihr Gerät verfügt über 2 verschiedene Sperrungen:

Sperrung	Aktivieren / Deaktivieren
Automatische Kindersicherung	Über das Menü MyProfile
Einmalige Kindersicherung	Über die Taste ⏲

12.2 Automatische Kindersicherung aktivieren

Die automatische Kindersicherung sperrt das Bedienfeld, damit Kinder das Gerät nicht versehendlich eingeschalten. Um das Gerät einzuschalten, unterbrechen Sie die automatische Kindersicherung. Nach dem Betrieb sperrt das Gerät automatisch das Bedienfeld.

Hinweis: Sobald Sie die automatische Kindersicherung aktivieren, sperrt das Gerät das Bedienfeld. Ausgenommen sind die Tasten ⏲ und ⏻.

Voraussetzung: Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf ⌂ drücken.
2. "MyProfile" mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. "Automatische Kindersicherung" mit 〈 oder 〉 wählen.
5. Die Einstellungen mit ﹀ wählen.
6. "Aktiviert" mit 〉 einstellen.
7. Auf ⌂ drücken.

8. Die Einstellung mit ﹀ speichern.
✔ Wenn Sie das Gerät ausschalten, erscheint im Display ⊶.

12.3 Automatische Kindersicherung unterbrechen

1. Die Taste ◷ gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.
2. Das Gerät mit ⏻ einschalten und Betrieb einstellen.

12.4 Automatische Kindersicherung deaktivieren

1. Die Taste ◷ gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.
2. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
3. Auf ⌂ drücken.
4. "MyProfile" mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
6. "Automatische Kindersicherung" mit 〈 oder 〉 wählen.
7. Die Einstellungen mit ﹀ wählen.
8. "Deaktiviert" mit 〈 einstellen.
9. Auf ⌂ drücken.
10. Die Einstellung mit ﹀ speichern.

12.5 Einmalige Kindersicherung aktivieren

Die einmalige Kindersicherung sperrt das Bedienfeld, damit Kinder das Gerät nicht versehendlich eingeschalten. Um das Gerät einzuschalten, deaktivieren Sie die einmalige Kindersicherung. Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, sperrt das Gerät das Bedienfeld nicht mehr.

Hinweis: Sobald Sie die automatische Kindersicherung aktivieren, sperrt das Gerät das Bedienfeld. Ausgenommen sind die Tasten ◷ und ⏻.

▸ Die Taste ◷ gedrückt halten, bis "Kindersicherung aktiviert" erscheint.

12.6 Einmalige Kindersicherung deaktivieren

▸ Die Taste ◷ gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.

13 Schnellaufheizen

Mit den Funktionen Schnellaufheizung und PowerBoost können Sie die Aufheizdauer verkürzen. Ob das Gerät mit Schnellaufheizung oder PowerBoost aufheizt, hängt von der eingestellten Heizart ab.

13.1 Schnellaufheizung und PowerBoost

Funktion	Heizart	Speise im Garraum
Schnellaufheizung	Ober-/Unterhitze	nach dem Aufheizen
PowerBoost	■ CircoTherm Heißluft ■ Brotbackstufe	vor dem Aufheizen nur auf einer Ebene garen

13.2 Schnellaufheizung aktivieren

1. Ober-/Unterhitze und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
2. Den Betrieb mit ▷|| starten.
✔ Die Taste leuchtet.
3. Die Schnellaufheizung mit der Taste aktivieren.
✔ Im Display erscheint .
✔ Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Schnellaufheizung automatisch aus und ein Signal ertönt. Im Display erlischt .
4. Die Speise in den Garraum geben.

13.3 Schnellaufheizung deaktivieren

▸ Die Schnellaufheizung mit der Taste vorzeitig deaktivieren.

13.4 PowerBoost aktivieren

1. Die Speise auf einer Ebene in den Garraum stellen.
2. CircoTherm Heißluft oder Brotbackstufe und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
3. Den Betrieb mit ▷|| starten.
✔ Die Taste leuchtet.
4. Den PowerBoost mit der Taste aktivieren.
✔ Im Display erscheint .
✔ Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der PowerBoost automatisch aus und ein Signal ertönt. Im Display erlischt .

13.5 PowerBoost deaktivieren

▸ Den PowerBoost mit der Taste vorzeitig deaktivieren.

14 Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer bis 74 Stunden einstellen. Speisen lassen sich zwischen 85 °C und 140 °C mit Ober-/Unterhitze warmhalten, ohne dass Sie das Gerät einschalten oder ausschalten müssen.

14.1 Sabbatfunktion starten

Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, hört das Gerät auf zu heizen. Wenn Sie die Gerätetür schließen, heizt das Gerät weiter.
- Nachdem Sie den Betrieb gestartet haben, können Sie die Einstellungen nicht ändern oder den Betrieb unterbrechen.

Voraussetzung: Die Sabbatfunktion ist in den Grundeinstellungen in den Favoriten aktiviert.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 21*

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. "Sabbatfunktion" mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Die Temperatur mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
6. Die Dauer mit 〈 oder 〉 wählen.
7. Die Sabbatfunktion mit ⏯ starten.

✔ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer läuft ab.

8. Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist. Das Gerät hört auf zu heizen und reagiert wieder wie außerhalb der Sabbatfunktion gewohnt.
   – Das Gerät mit ⏻ ausschalten.

   Nach ca. 10 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch aus.

14.2 Sabbatfunktion abbrechen

▸ Die Sabbatfunktion mit ⏻ abbrechen.

15 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

15.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Grundeinstellung	Auswahl
Sprache	siehe Auswahl am Gerät
Uhrzeit	00:00 - 23:59
Datum	Tag, Monat und Jahr
Wasserhärte → *"Vor der ersten Inbetriebnahme", Seite 11*	■ 0 (enthärtet) ■ 1 (weich) ■ 2 (mittel) ■ 3 (hart) ■ 4 (sehr hart)
Favoriten → *"Favoriten ändern", Seite 22*	Heizarten festlegen, die im Menü Heizarten erscheinen
Signalton	■ Kurze Dauer ■ Mittlere Dauer ■ Lange Dauer
Tastenton	■ Ausgeschaltet (ausgenommen ⏻) ■ Eingeschaltet
Display Helligkeit	5 Stufen
Uhranzeige	■ Digital ■ Aus
Beleuchtung	■ Im Betrieb an ■ Im Betrieb aus
Automatische Kindersicherung	■ Deaktiviert ■ Aktiviert

[1] Je nach Geräteausstattung

Grundeinstellung	Auswahl
Betrieb nach Einschalten	■ Hauptmenü ■ Heizarten ■ Dämpfen ■ Back- und Bratassistent ■ Dampfprogramme
Nachtabdunkelung	■ Ausgeschaltet ■ Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 5:59 Uhr)
Markenlogo	■ Anzeigen ■ Nicht anzeigen
Gebläse Nachlaufzeit	■ Empfohlen ■ Minimal
Auszugsystem[1]	■ Nicht nachgerüstet (Gestell) ■ Nachgerüstet (1-fach-Auszug)
Werkseinstellungen	Zurücksetzen

[1] Je nach Geräteausstattung

15.2 MyProfile ändern

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "MyProfile" mit 〈 oder 〉 wählen.
4. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
5. Die Einstellung mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Die Einstellung mit 〈 oder 〉 ändern.
8. Auf ⌂ drücken.
9. Um die Einstellungen zu speichern, mit ﹀ "speichern" wählen.
   – Um die Einstellungen zu verwerfen, mit ﹀ "verwerfen" wählen.

15.3 Favoriten ändern

In den Favoriten können Sie festlegen, welche Heizarten im Menü Heizarten erscheinen.

Hinweis:
Einige Heizarten können Sie nicht deaktivieren:
- CircoTherm Heißluft
- Thermogrillen
- Grill, große Fläche

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "MyProfile" mit 〈 oder 〉 wählen.
4. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
5. "Favoriten" mit 〈 oder 〉 wählen.
6. "Favoriten festlegen" mit ﹀ wählen.
7. Die Heizart mit 〈 oder 〉 wählen.
8. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
9. Die Einstellung mit 〈 oder 〉 wählen.

Einstellung	Anzeige im Menü Heizarten
Aktiviert	ja
Deaktiviert	nein

10. Auf ⌂ drücken.
11. Um die Einstellungen zu speichern, mit ﹀ "speichern" wählen.
    – Um die Einstellungen zu verwerfen, mit ﹀ "verwerfen" wählen.

16 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

16.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!
Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.
- Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.
- Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ *"Gerät reinigen", Seite 24*

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → *"Gerätetür", Seite 26*
Türabdeckung	■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → *"Gerätetür", Seite 26*
Türinnenrahmen aus Edelstahl	Edelstahl-Reiniger	Verfärbungen lassen sich mit Edelstahl-Reiniger entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.
Türgriff	■ Heiße Spüllauge	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. **Hinweise** ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Selbstreinigende Flächen	-	Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten. → *"Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 24*
Glasabdeckung der Backofenlampe	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Hinweis:** Zur gründlichen Reinigung die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 26*
Zubehör	■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet. Auf Dampfbehältern aus Edelstahl keine Edelstahlspirale verwenden. Verschmutzungen auf Dampfbehältern von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Reis) mit Essigwasser entfernen.
Wassertank	■ Heiße Spüllauge	Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen. Um den Wassertank nach der Reinigung zu trocknen, Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Dichtung am Deckel trocknen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

16.2 Gerät reinigen

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, reinigen Sie Ihr Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

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

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 22*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 22*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

16.3 Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Spritzer vom Backen, Braten oder Grillen auf und bauen diese ab. Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.

ACHTUNG!
Wenn Sie die selbstreinigenden Flächen nicht regelmäßig reinigen, können Schäden an den Flächen entstehen.
- ▸ Wenn auf den selbstreinigenden Flächen dunkle Flecken sichtbar sind, den Garraum aufheizen.
- ▸ Keinen Backofenreiniger oder scheuernde Reinigungshilfen verwenden. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
   → *"Gestelle", Seite 26*
3. Grobe Verschmutzungen mit Spüllauge und einem weichen Tuch entfernen:
   – von den glatten Emailflächen
   – von der Gerätetür innen
   – von der Glasabdeckung der Backofenlampe
   So vermeiden Sie nicht entfernbare Flecken.
4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.
5. Heizart Brotbackstufe einstellen.
6. Maximale Temperatur einstellen.
7. Den Betrieb starten.
8. Nach 1 Stunde das Gerät ausschalten.
9. Wenn das Gerät gut abgekühlt ist, den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.

   Hinweis: Auf den selbstreinigenden Flächen können sich Flecken bilden. Rückstände von Zucker und Eiweißen im Lebensmittel werden nicht abgebaut und bleiben auf den Flächen haften. Rötliche Flecken sind Rückstände von salzhaltigen Lebensmitteln, die Flecken sind kein Rost. Die Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend. Die Flecken schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.
10. Die Gestelle einhängen.
    → *"Gestelle", Seite 26*

17 Reinigungsfunktion

Nutzen Sie die Reinigungsfunktion, um das Gerät zu reinigen.

17.1 Reinigungshilfe EasyClean

Verwenden Sie die Reinigungshilfe "EasyClean" zur Zwischenreinigung des Garraums. Die Reinigungshilfe "EasyClean" weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

Reinigungshilfe EasyClean einstellen

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

Voraussetzungen
- ■ Sie können die Reinigungshilfe nur starten, wenn der Garraum kalt (Raumtemperatur) und die Gerätetür geschlossen ist.
- ■ Während des Betriebs die Gerätetür nicht öffnen. Das Gerät bricht die Reinigungshilfe sonst ab.
- ■ Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, lassen Sie die Spüllauge einige Zeit einwirken, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.
- ■ Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, reiben Sie verschmutzte Stellen auf den glatten Flächen mit einem Spülmittel ein, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.

2. **ACHTUNG!**
   Destilliertes Wasser im Garraum führt zu Korrosion.
   ▸ Kein destilliertes Wasser verwenden.

   0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.
3. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
4. Auf ⌂ drücken.
5. "EasyClean" mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Die Reinigungshilfe mit ⏯ starten.

✔ Die Reinigungshilfe startet. Im Display läuft die Dauer ab.

✔ Sobald die Reinigungshilfe abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

8. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
9. Nach der Reinigungshilfe den Garraum nachreinigen.
   → *"Garraum nachreinigen", Seite 25*

Garraum nachreinigen

ACHTUNG!
Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
▸ Nach der Reinigungshilfe Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Die Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben, auch unter der Türdichtung.
4. Wenn sich hartnäckige Verschmutzungen nicht lösen, wiederholen Sie die Reinigungshilfe, nachdem der Garraum abgekühlt ist.
5. Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) ca. 1 Stunde öffnen.

17.2 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie das Gerät regelmäßig entkalken.
Die Häufigkeit des Entkalkens ist abhängig von den durchgeführten Dampfbetrieben und der Wasserhärte. Das Gerät zeigt Ihnen an, sobald noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind. Wenn Sie das Entkalken nicht durchführen, können Sie keinen Betrieb mit Dampf mehr einstellen.
Das Entkalken besteht aus mehreren Schritten und dauert ca. 70 - 95 Minuten:

- Entkalken (ca. 55 - 70 Minuten)
- Erster Spülgang (ca. 9 - 12 Minuten)
- Zweiter Spülgang (ca. 9 - 12 Minuten)

Aus hygienischen Gründen müssen Sie das Entkalken vollständig durchführen.
Wenn das Entkalken unterbrochen wird, können Sie keinen Betrieb mehr einstellen. Damit das Gerät wieder betriebsbereit ist, führen Sie 2 Spülgänge durch.

Entkalken vorbereiten

ACHTUNG!
Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.
▸ Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel verwenden.
Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
▸ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

1. Die Entkalkerlösung mischen:
   – 200 ml flüssiges Entkalkungsmittel
   – 400 ml Wasser
2. Die Bedienblende öffnen.
3. Den Wassertank entnehmen und mit der Entkalkerlösung füllen.
4. Mit der Entkalkerlösung gefüllten Wassertank einschieben.
5. Die Bedienblende schließen.

Entkalken einstellen

ACHTUNG!
Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
▸ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Voraussetzung: Entkalken vorbereiten. → *Seite 25*

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "Entkalken" mit 〈 oder 〉 einstellen.
4. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.

✔ Im Display erscheint die Dauer. Sie können die Dauer des Entkalkens nicht ändern.

5. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
6. Das Entkalken mit ⏯ starten.

✔ Das Entkalken startet. Im Display läuft die Dauer ab.

✔ Sobald das Entkalken abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Ersten Spülgang durchführen

1. Die Bedienblende öffnen und den Wassertank entnehmen.
2. Den Wassertank gründlich spülen und mit Wasser füllen.
3. Den Wassertank einschieben und die Bedienblende schließen.
4. Das Spülen mit ⏯ starten.

✔ Das Spülen startet. Im Display läuft die Dauer ab.

✔ Sobald das Spülen abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Zweiten Spülgang durchführen

1. Die Bedienblende öffnen und den Wassertank entnehmen.
2. Den Wassertank gründlich spülen und mit Wasser füllen.
3. Den Wassertank einschieben und die Bedienblende schließen.
4. Das Spülen mit ⏯ starten.

✔ Das Spülen startet. Im Display läuft die Dauer ab.

✔ Sobald das Spülen abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

5. Den Wassertank leeren und trocknen.
   → *"Wassertank leeren", Seite 15*

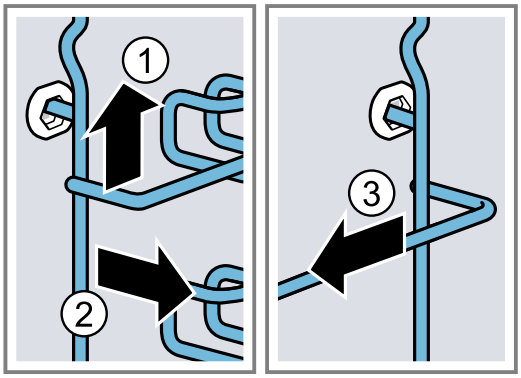
18 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum gründlich zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie die Gestelle aushängen.

18.1 Gestelle aushängen

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

1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.

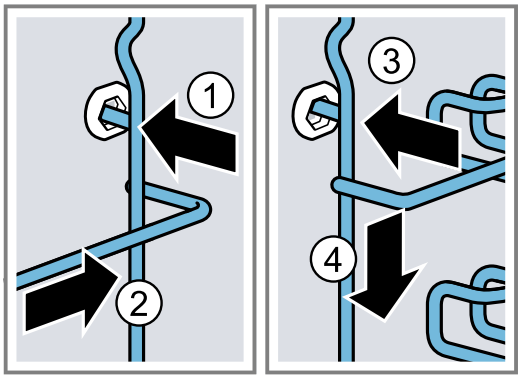


3. Das Gestell reinigen.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 22*

18.2 Gestelle einhängen

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

1. Das Gestell mittig in die hintere Buchse stecken ①, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach hinten drücken ②.
2. Das Gestell in die vordere Buchse einstecken ③, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach unten drücken ④.



19 Gerätetür

Um die Gerätetür gründlich zu reinigen, können Sie die Gerätetür auseinander bauen.

19.1 Gerätetür aushängen

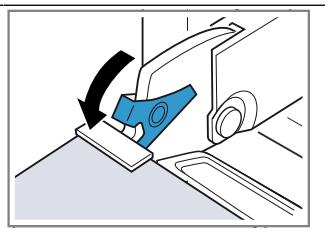
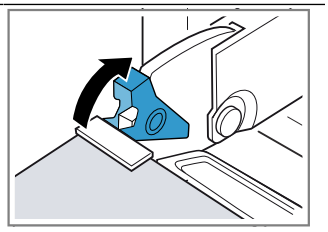
⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

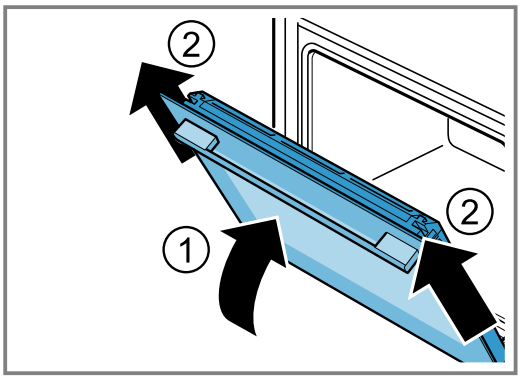
2. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
▸ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt	 Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.
Sperrhebel zugeklappt	 Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ①. Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und nach oben herausziehen ②.

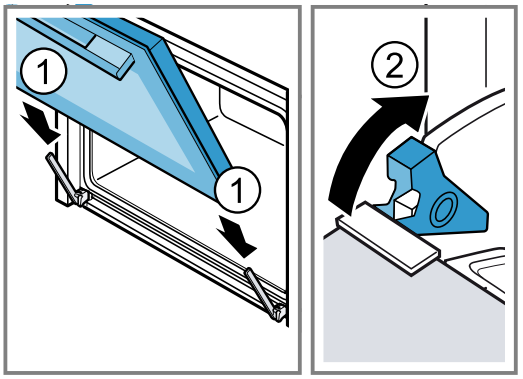


4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

19.2 Gerätetür einhängen

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

1. Die Gerätetür gerade auf die beiden Scharniere schieben ①. Die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.
2. Die Gerätetür ganz öffnen.
3. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.

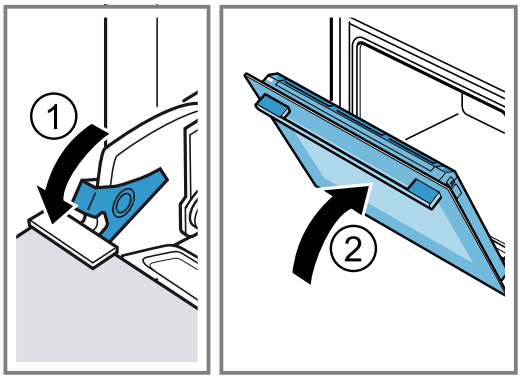


✔ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.
4. Die Gerätetür schließen.

19.3 Türscheiben ausbauen

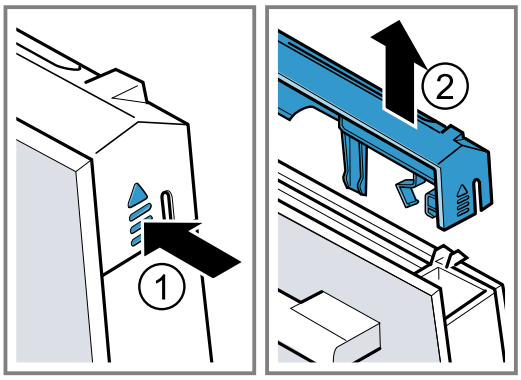
⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
▸ Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.
✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.

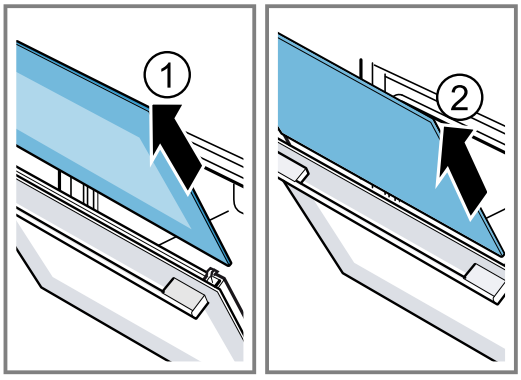


4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.

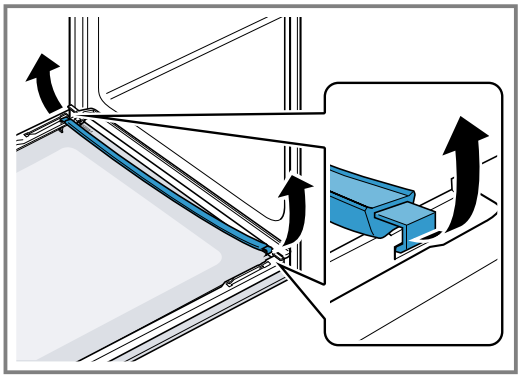
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



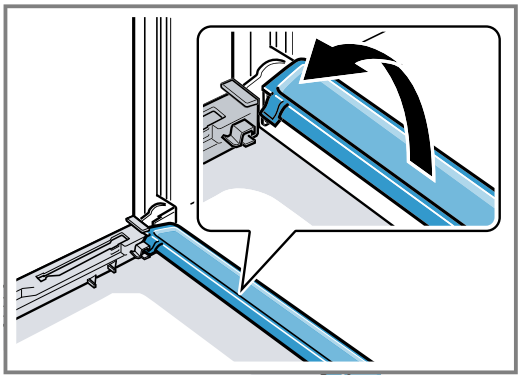
6. Die Innenscheibe herausziehen ① und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.
7. Die Zwischenscheibe herausziehen ② und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



8. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung abnehmen.



9. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen.
   – Die Gerätetür öffnen.
   – Die Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen.



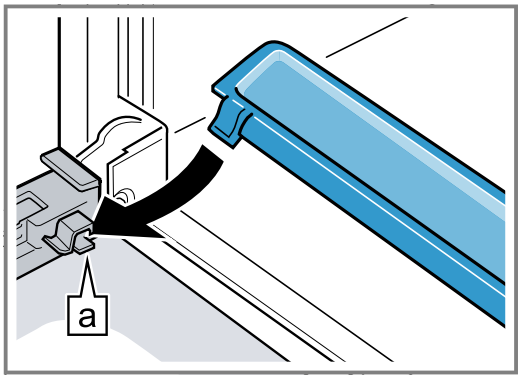
10. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
    Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
    ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

    Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
11. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge reinigen.
12. Die Gerätetür reinigen.
    → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 22*
13. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.

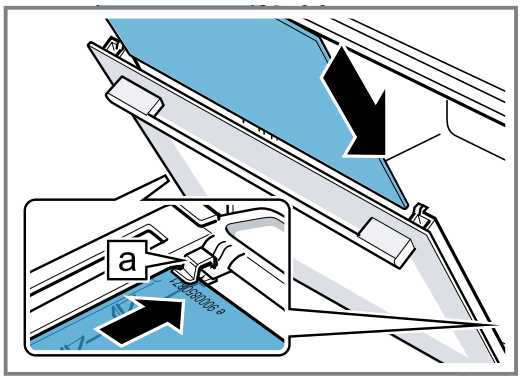
19.4 Türscheiben einbauen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
▸ Schutzhandschuhe tragen.

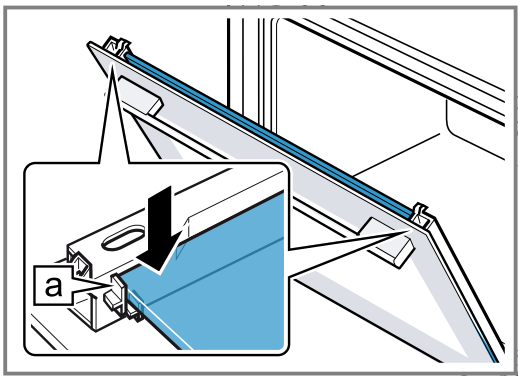
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung [a] setzen und nach unten drehen.



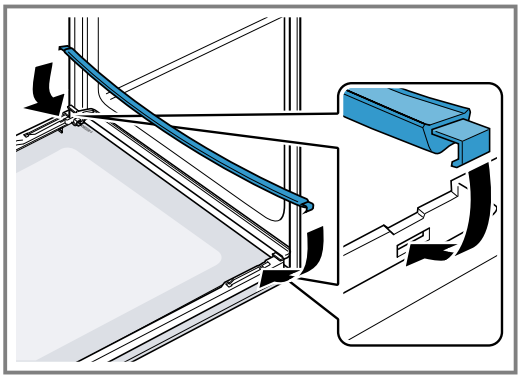
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung [a] schieben.



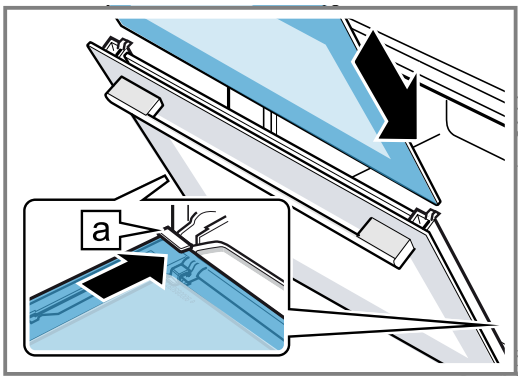
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung [a] ist.



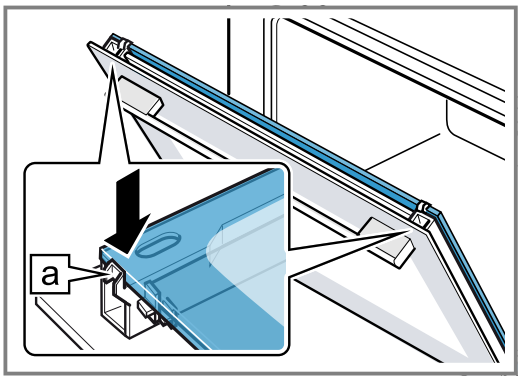
5. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung einhängen.



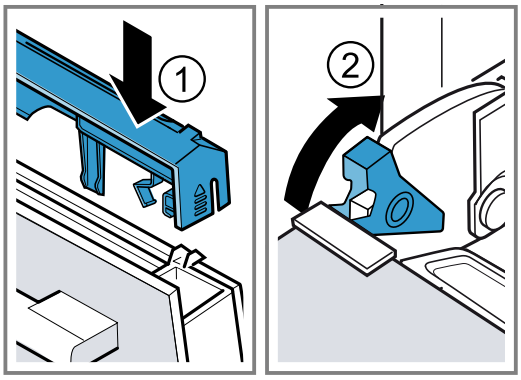
6. Die Innenscheibe in die linke und rechte Halterung [a] schieben.



7. Die Innenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung [a] ist.



8. Die Türabdeckung aufsetzen ① und andrücken, bis sie hörbar einrastet.
9. Die Gerätetür ganz öffnen.
10. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



✔ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

11. Die Gerätetür schließen.

Hinweis: Benutzen Sie den Garraum erst, wenn die Türscheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

20 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

20.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung ist defekt. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Elektronikfehler **1.** Trennen Sie das Gerät kurzzeitig vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. **2.** Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → *"Grundeinstellungen", Seite 21*
Im Display erscheint "Sprache Deutsch".	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. → *"Erste Inbetriebnahme", Seite 11*
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden, im Display erscheint ⚿.	Automatische Kindersicherung oder Kindersicherung ist aktiviert ▸ Halten Sie die Taste 🕒 gedrückt, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.
Betrieb startet nicht oder unterbricht.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Prüfen Sie Hinweise, die im Display erscheinen. → *"Informationen anzeigen", Seite 13*
	Funktionsstörung ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 32*
Gerät heizt nicht, im Display erscheint ☐♨.	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert. **1.** Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten. **2.** Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den → *"Grundeinstellungen", Seite 21*.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal. ✔ Das Gerät prüft sich und ist anschließend funktionsfähig.
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung wurde geändert. ▸ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige. → *"Grundeinstellungen", Seite 21*
Bedienblende lässt sich nicht öffnen.	Sicherung ist defekt. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Funktionsstörung **1.** Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 32* **2.** Wenn Wasser im Wassertank ist, leeren Sie den Wassertank: – Gerätetür öffnen. – Rechts und links unter die Blende greifen. – Blende langsam herausziehen und nach oben schieben.
Sehr starke Dampfentwicklung beim Dämpfen.	Gerät wird automatisch kalibriert. Keine Handlung notwendig.
	Bei zu kurzen Garzeiten kalibriert sich das Gerät nicht automatisch. Wenn wiederholt sehr viel Dampf entsteht, kalibrieren Sie das Gerät neu. **1.** Setzen Sie das Gerät auf Werkseinstellung zurück. → *"Grundeinstellungen", Seite 21* **2.** Wiederholen Sie die Kalibrierung. → *"Vor dem ersten Gebrauch", Seite 11*
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen	Entweichender Dampf ist normal. Keine Handlung notwendig.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät fordert zum Entkalken auf, ohne dass der Zähler zuvor erscheint.	Eingestellter Wasserhärtebereich ist zu niedrig. **1.** Entkalken Sie das Gerät. → *"Entkalken", Seite 25* **2.** Prüfen Sie die Wasserhärte und stellen Sie diese in den Grundeinstellungen ein. → *"Grundeinstellungen", Seite 21*
Gerät fordert zum Spülen auf.	Während dem Entkalken wurde Stromzufuhr unterbrochen oder Gerät ausgeschaltet. ▸ Spülen Sie das Gerät zweimal. → *"Entkalken", Seite 25*
Im Display erscheint "Wassertank füllen", obwohl Wassertank gefüllt ist.	Wassertank ist nicht eingerastet. ▸ Setzen Sie den Wassertank richtig ein, sodass er in der Halterung einrastet. → *"Wassertank füllen", Seite 13*
	Wassertank ist heruntergefallen. Durch Erschütterung haben sich Teile im Wassertank gelöst. Der Wassertank wird undicht. ▸ Bestellen Sie einen neuen Wassertank.
	Funktionsstörung ▸ Verwenden Sie kein entmineralisiertes oder gefiltertes Wasser. → *"Vor der ersten Inbetriebnahme", Seite 11*
	Sensor ist defekt. ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 32*
Tasten blinken.	Kondenswasser ist hinter Bedienblende entstanden. Keine Handlung notwendig. Sobald das Kondenswasser verdunstet ist, blinken die Tasten nicht mehr.
"Plopp"-Geräusche ertönen beim Garen mit Dampf.	Wasserdampf bedingt Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost. Keine Handlung notwendig.
Gerät brummt beim Betrieb und nach dem Ausschalten.	Funktionsprüfung der Pumpe erzeugt Betriebsgeräusch. Keine Handlung notwendig.
Gerät brummt oder klickt beim Öffnen der Bedienblende.	Herausschieben der Bedienblende erzeugt Betriebsgeräusch. Keine Handlung notwendig.
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	LED-Lampe ist defekt. **Hinweis:** Entfernen Sie nicht die Glasabdeckung. ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 32*
Maximale Betriebsdauer erreicht.	Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind. Ein Hinweis erscheint im Display. Wann die maximale Betriebsdauer erreicht ist, richtet sich nach den jeweiligen Einstellungen zu einer Betriebsart. **1.** Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie auf eine beliebige Taste. **2.** Wenn Sie das Gerät nicht brauchen, schalten Sie es mit ⏻ aus. **Tipp:** Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. → *"Dauer einstellen", Seite 17*
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. **1.** Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **2.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 32*
Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Einstellungen waren unpassend. Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig. ▸ Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein. **Tipp:** Viele Angaben zur Zubereitung und zu passenden Einstellwerten finden Sie auf unserer Homepage www.neff-international.com.

21 Entsorgen

21.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
   Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

22 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

22.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

23 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

23.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

23.2 Zubereitungshinweise zum Backen

- Zum Backen von Kuchen, Gebäck oder Brot sind dunkle Backformen aus Metall am besten geeignet.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins breites, flaches Geschirr. In schmalem, hohem Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Wenn Sie Aufläufe direkt in der Universalpfanne zubereiten, diese auf Ebene 1 einschieben.
- Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.

ACHTUNG!
Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▸ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Einschubhöhen

Wenn Sie auf einer Ebene backen, die Einschubhöhe 1 verwenden.

Backen auf 2 Ebenen	Höhe
Universalpfanne Backblech	3 1
Zwei Roste mit Formen darauf	3 1

Verwenden Sie die Heizart CircoTherm Heißluft.

Hinweise
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Eine Zubereitung mit der Dampfunterstützung ist nur auf einer Ebene möglich.

23.3 Zubereitungshinweise zum Braten, Schmoren und Grillen

- Die Einstellempfehlungen gelten für Bratgut mit Kühlschranktemperatur sowie für ungefülltes, bratfertiges Geflügel.
- Legen Sie Geflügel mit der Brustseite oder mit der Hautseite nach unten auf das Geschirr.
- Wenden Sie Braten, Grillgut oder ganzen Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Bratgut von allen Seiten besonders knusprig. Braten Sie zum Beispiel großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.
- Braten Sie Stücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie das Bratgut direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne mit aufgelegtem Rost in der angebenene Einschubhöhe ein.
- Geben Sie je nach Größe und Art des Bratguts bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne.
  Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.

Braten in Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Allgemeines zum Braten in Geschirr
- Verwenden Sie hitzebeständiges, backofengeeignetes Geschirr.
- Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.
- Am besten eignet sich Geschirr aus Glas.
- Beachten Sie die Herstellerangaben zum Bratgeschirr.

Braten in offenem Geschirr
- Verwenden Sie eine hohe Bratform.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, können Sie die Universalpfanne verwenden.

Braten in geschlossenem Geschirr
- Verwenden Sie einen passenden, gut schließenden Deckel.
- Bei Fleisch sollten zwischen Bratgut und Deckel mindestens 3 cm Abstand sein. Das Fleisch kann aufgehen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▸ Kinder fernhalten.

Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.
- Grillen Sie Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne mindestens eine Ebene unter dem Rost ein.

Hinweise
- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der eingestellten Temperatur.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

23.4 Dämpfen

Garen Sie Speisen schonend. Das Gargut bleibt besonders saftig.
Im Gegensatz zur Zubereitung mit Dampfunterstützung erhält das Fleisch keine Kruste.
- Verwenden Sie offenes, hitzebeständiges und dampfgeeignetes Geschirr.
- Am besten eignet sich der gelochte Dampfbehälter, Größe XL. Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene darunter in den Garraum.
  Sie können auch eine Glasschale verwenden und diese auf den Rost stellen.
- Decken Sie Lebensmittel mit Folie ab, die Sie normalerweise im Wasserbad zubereiten, z. B. mit Frischhaltefolie.
- Sie müssen das Gargut nicht wenden.
- Als Geschmacksvariante können Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch vor dem Dämpfen anbraten. Verkürzen Sie die Gardauer.
- Größere Stücke brauchen eine längere Aufheizzeit und eine längere Gardauer.
- Wenn Sie mehrere gleich schwere Stücke verwenden, verlängert das Gerät die Aufheizzeit. Die Gardauer bleibt gleich.
- Im Hauptteil der Gebrauchsanleitung finden Sie Informationen dazu, wie Sie Dämpfen einstellen.
  → *"Dampf", Seite 13*

Gemüse auf mehreren Ebenen
Auf 2 Ebenen können Sie hervorragen mehrere Speisen oder ganze Menüs garen, z. B. Brokkoli und Kartoffeln.

Reis oder Getreide
- Geben Sie Wasser oder Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis hinzu.
  Zum Beispiel bedeuten 1 : 1,5 für 100 g Reis, 150 ml Flüssigkeit.

23.5 Zubereitung von Tiefkühlprodukten

- Keine stark vereisten Tiefkühlprodukte verwenden.
- Eis entfernen.
- Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

23.6 Zubereitung von Fertiggerichten

- Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Wenn Sie das Fertiggericht in Geschirr erwärmen oder garen, hitzebeständiges Geschirr verwenden.

23.7 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 7*	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Rührkuchen, fein	Kastenform	1		150 - 170	-	60 - 80
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	1		170 - 180	-	60 - 80
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	1		150 - 170 [1]	-	30 - 50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	1		**1.** 150-160 **2.** 150-160	Dampfzugabe gering -	**1.** 10 **2.** 25 - 35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1		160 - 180	-	60 - 80
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1		180 - 200	-	30 - 45
Muffins	Muffinblech	1		170 - 190	-	15 - 30
Hefekleingebäck	Backblech	1		160 - 170	-	30 - 40
Hefekleingebäck	Backblech	1		160 - 180	Dampfzugabe mittel	25 - 35
Plätzchen	Backblech	2		140 - 160	-	15 - 30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Brot, freigeschoben, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 25 - 35
Brot, freigeschoben, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		**1.** 210 - 220 **2.** 180 - 190	Dampfzugabe stark -	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Brot, freigeschoben, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 40 - 50
Brot, freigeschoben, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		**1.** 210 - 220 **2.** 180 - 190	Dampfzugabe stark -	**1.** 10-15 **2.** 45-55
Brot, freigeschoben, 1500 g	Kastenform	1		200 - 210	-	35 - 45
Fladenbrot	Universalpfanne	2		220 - 230	Dampfzugabe stark	20-30

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Zu Beginn ca. 100 ml Flüssigkeit in das Geschirr füllen. Der Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden.
[3] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 7*	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Brötchen, frisch	Backblech	1		180 - 200	-	25 - 35
Brötchen, frisch	Backblech	1		200 - 220	Dampfzugabe mittel	20 - 30
Pizza, frisch	Backblech	1		200 - 220	-	20 - 30
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	1		210 - 230	-	20 - 30
Quiche	Tarteform , Schwarzblech	1		190 - 210	-	35 - 55
Quiche	Tarteform , Schwarzblech	1		190 - 210	-	30 - 45
Flammkuchen	Universalpfanne	1		260 - 280 [1]	-	10 - 20
Flammkuchen	Universalpfanne	1		200 - 220 [1]	Dampfzugabe mittel	15 - 25
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	1		200 - 220	-	35 - 55
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	1		160 - 170	Dampfzugabe mittel	40 - 50
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	1		170 - 180	-	50 - 65
Hähnchen, 1 kg, ungefüllt	Rost	1		200 - 220	-	60 - 70
Hähnchen, 1 kg, ungefüllt	Rost	1		200-220	Dampfzugabe mittel	50 - 60
Hähnchenbrustfilet, dämpfen	Dampfgarbehälter	2+1		100	-	15 - 25
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	2		220 - 230	-	30 - 35
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	2		200 - 220	Dampfzugabe mittel	30 - 45
Gans, ungefüllt, 3 kg	Rost	1		160 - 180	-	120 - 150
Gans, ungefüllt, 3 kg	Rost	1	**1.** **2.** **3.**	**1.** 130-140 **2.** 150-160 **3.** 170-180	Dampfzugabe mittel Dampfzugabe mittel -	**1.** 110 - 120 **2.** 20 - 30 **3.** 30 - 40
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Rost	1		180 - 200	-	120 - 130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		180 - 190	Dampfzugabe gering	110 - 130

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Zu Beginn ca. 100 ml Flüssigkeit in das Geschirr füllen. Der Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden.
[3] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 7*	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Offenes Geschirr	1	**1.** **2.** **3.**	**1.** 100 **2.** 170-180 **3.** 200-210	Dampfzugabe gering -	**1.** 25 - 30 **2.** 60-80 **3.** 25-30
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	1		210 - 220	-	40 - 50
Rinderfilet, medium, 1 kg	Offenes Geschirr	1		190 - 200	Dampfzugabe gering	50 - 60
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	1		200 - 220	-	130 - 140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg [2]	Offenes Geschirr	1		**1.** 150 **2.** 130	Dampfzugabe stark Dampfzugabe mittel	**1.** 30 **2.** 120 - 150
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	1		200 - 220	-	140 - 160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	1		220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		190 - 200	Dampfzugabe gering	65 - 80
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	2		275	-	25 - 35 [3]
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Rost	1		170 - 190	-	50 - 70
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		170 - 180	Dampfzugabe gering	80 - 90
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	1		170 - 190	-	20 - 30
Fisch, gebraten, ganz 300 g, z. B. Forelle	Universalpfanne	1		**1.** 170-180 **2.** 160-170	Dampfzugabe mittel -	**1.** 15 - 20 **2.** 5 - 10
Fisch, gedämpft, ganz 300 g, z. B. Forelle	Dampfgarbehälter	2		80 - 90	-	15 - 25
Fischfilet, natur, gedämpft	Dampfgarbehälter	2		80-100	-	10 - 16
Blumenkohl, ganz, dämpfen	Dampfgarbehälter	2		100	-	25-35
Karotten in Scheiben dämpfen	Dampfgarbehälter	2		100	-	10 - 20
Spinat dämpfen	Dampfgarbehälter	2		100	-	2 - 3
Pellkartoffeln, ganz	Dampfgarbehälter	2		100	-	35 - 45
Langkornreis, 1:1,5	Flaches Geschirr	1		100	-	20 - 30
Eier, hartgekocht	Dampfgarbehälter	2		100	-	9 - 11

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Zu Beginn ca. 100 ml Flüssigkeit in das Geschirr füllen. Der Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden.
[3] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

Dessert

Crème Caramel oder Crème Brulée zubereiten

1. Die Masse für die Crème nach Ihrem Rezept zubereiten.
2. Die Masse 2-3 cm hoch in Förmchen füllen.
3. Die Förmchen in den gelochten Dampfbehälter, Größe XL stellen.

4. Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Wenn die Förmchen aus sehr dickem Material sind, die Garzeit verlängern.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch reicht das Aufwärmen auf 40 °C.
3. 150 g Joghurt mit Kühlschranktemperatur in die Milch einrühren.
4. Die Masse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
5. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
6. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
7. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
8. Den Joghurt nach der Zubereitung mindesten 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Desserts und Kompott

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 7*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Crème Brulée	Portionsformen	1		85	20 - 30
Crème caramel	Portionsformen	1		85	25 - 35
Dampfnudeln	Universalpfanne	1		100	25-30
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		1	300 - 360
Milchreis, 1:2,5	Universalpfanne	1		100	35-45
Früchtekompott	Universalpfanne	1		100	10 - 20

23.8 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

Informationen und Einstellempfehlungen zu besonderen Zubereitungsarten und anderen Anwendungen, z. B. Sanftgaren oder Einkochen.

Sanftgaren

Garen Sie Edelstücke langsam bei niedriger Temperatur, z. B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Geflügel.

Geflügel oder Fleisch sanftgaren

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

Voraussetzung: Der Garraum ist kalt.

1. Frisches, hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen verwenden.
2. Geschirr auf den Rost auf Ebene 1 in den Garraum stellen.
3. Den Garraum und das Geschirr ca. 15 Minuten vorheizen.
4. Das Fleisch auf der Kochstelle von allen Seiten sehr heiß anbraten.
5. Das Fleisch sofort auf das vorgewärmte Geschirr in den Garraum geben.
   Damit das Klima im Garraum gleichmäßig bleibt, die Garraumtür während des Sanftgarens geschlossen halten.
6. Nach dem Sanftgaren das Fleisch aus dem Garraum nehmen.

Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Anbratdauer in Min.	Heizart → *Seite 7*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Entenbrust rosa, je 300 g	Offenes Geschirr	1	6 - 8		95 [1]	45 - 60
Schweinefilet, ganz	Offenes Geschirr	1	4 - 6		85 [1]	45 - 70
Rinderfilet, 1 kg	Offenes Geschirr	1	4 - 6		85 [1]	90 - 120
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Offenes Geschirr	1	4		80 [1]	40 - 60
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Offenes Geschirr	1	4		85 [1]	30 - 45

[1] Das Gerät vorheizen.

Desinfizieren und Hygiene

Desinfizieren Sie einwandfreies, hitzebeständiges Geschirr oder Babyfläschchen. Der Vorgang entspricht dem herkömmlichen Auskochen.

Fläschchen desinfizieren

1. Die Fläschchen direkt nach dem Trinken mit der Flaschenbürste reinigen.
2. Die Fläschchen in der Spülmaschine reinigen.

3. Die Fläschchen so in den Dampfgarbehälter, Größe XL stellen, dass sie sich nicht berühren.
4. Das Programm "Desinfizieren" starten.
5. Das Gerät nach dem Desinfizieren auswischen.
6. Die Fläschchen mit einen sauberen Tuch abtrocknen.

Einstellempfehlungen für Hygiene

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 7*	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Marmeladen- oder Einmachgläser vorbereiten	Dampfgarbehälter, Größe XL	1	≋	100	-	10-15
Marmeladengläser nachbehandeln	Dampfgarbehälter, Größe XL	1	≋	100	-	15-20
Sauberes Geschirr keimfrei machen	Dampfgarbehälter, Größe XL	1	≋	100	-	15-20

Teig gehen lassen

Lassen Sie Teig immer in 2 Schritten gehen: Einmal als Ganzes (1. - Teiggare) und ein zweites Mal ausgeformt (2. - Stückgare).

Voraussetzung: Der Garraum ist kalt.

1. Teiggare:
   - Den Rost einschieben.
   - Den Teig in einer Schüssel auf den Rost stellen.
   - Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
   - Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht.
2. Stückgare:
   - Den Teig weiterverarbeiten und in die endgültige Form für das Backen bringen.
   - Den Teig in der angegebenen Einschubhöhe einschieben.
3. Den Garraum vor dem Backen trocken wischen.

Einstellempfehlungen zum Teig gehen lassen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 7*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
fettreicher Teig, z. B. Panettone	Schüssel auf Rost Form auf Rost	**1.** 1 **2.** 1	**1.** ⌓ **2.** ⌓	**1.** 2 **2.** 2	**1.** 40-90 **2.** 30-60
Weißbrot	Schüssel auf Rost Universalpfanne	**1.** 1 **2.** 1	**1.** ⌓ **2.** ⌓	**1.** 1 **2.** 1	**1.** 30 - 40 **2.** 15 - 25

Auftauen

Tauen Sie tiefgefrorene Speisen mit Ihrem Gerät auf.

Zubereitungshinweise zum Auftauen

- Die Auftaustufe ist zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst und Gemüse geeignet.
- Verwenden Sie zum Auftauen von Gebäck die Heizart CircoTherm-Heißluft.
- Geflügel, Fleisch und Fisch tauen Sie besser im Kühlschrank auf.
- Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel zum Auftauen aus der Verpackung.
- Zubehör / Geschirr:
  - Geben Sie tiefgefrorenes Obst und Gemüse in den gelochten Dampfbehälter, Größe XL. Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, die Universalpfanne darunter einschieben.
  - Geben Sie Tiefgefrorenes, bei dem Flüssigkeit in der Speise bleiben soll, in die Universalpfanne oder in einem Geschirr auf den Rost, z. B. Tiefkühl-Rahmspinat.
  - Legen Sie Gebäck auf den Rost.
- Die Einstellempfehlungen gelten für Speisen mit Gefriertemperatur (-18 °C).

Regenerieren

Wärmen Sie Speisen schonend mit Dampfunterstützung auf. Die Speisen schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet. Auch Backwaren vom Vortag können Sie aufbacken.

Zubereitungshinweise zum Regenerieren

- Verwenden Sie offenes, hitzebeständiges und dampfgeeignetes Geschirr.
- Verwenden Sie flaches und weites Geschirr. Kaltes Geschirr verlängert das Regenerieren.
- Stellen Sie Geschirr auf den Rost.
- Legen Sie Speisen, die Sie nicht in Geschirr zubereiten, direkt auf den Rost in Ebene 1, z. B. Brötchen.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.
- Öffnen Sie während des Regenerierens die Garraumtür nicht, da sonst viel Dampf entweicht.
- Wischen Sie den Garraum nach dem Regenerieren trocken.

Einstellempfehlungen zum Regenerieren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 7*	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Pizza, gebacken	Rost	1		170 - 180 [1]	-	5 - 15
Brötchen, Baguette, gebacken	Rost	1		160 - 170 [1]	-	10 - 20

[1] Das Gerät vorheizen.

Warmhalten

Zubereitungshinweise zum Warmhalten

- Halten Sie fertiggegarte Speisen mit der Heizart "Ober-/Unterhitze" bei 70 °C warm. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.
- Speisen nicht länger als 2 Stunden warmhalten.
- Beachten Sie, dass manche Speisen beim Warmhalten weitergaren.

Die verschiedenen Dampfzugabestufen eignen sich zum Warmhalten von:

- Stufe 1: Bratenstücke und kurz Gebratenes
- Stufe 2: Aufläufe und Beilagen
- Stufe 3: Eintöpfe und Suppen

23.9 Prüfgerichte

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich an Prüfinstitute, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1. zu erleichtern.

Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
  - Universalpfanne: Höhe 3
    Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
  - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 7*	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	1		150 - 160 [1]	-	25 - 40
Spritzgebäck	Backblech	1		140 - 150 [1]	-	25 - 40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140 - 150 [1]	-	30 - 40
Small Cakes	Backblech	1		160 [1]	-	25 - 35
Small Cakes	Backblech	1		150 [1]	-	25 - 35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150 [1]	-	25 - 35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	1		160 - 170 [2]	-	25 - 35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	1		160 - 170 [2]	-	25 - 35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	1		**1.** 150-160 **2.** 150-160	Dampfzugabe gering -	**1.** 10 **2.** 20 - 30

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.
[2] Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Dämpfen

Schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene unter dem gelochten Behälter, Größe XL, ein, wenn dies in den Einstellempfehlungen angegeben ist.

Einschubhöhen

Einschubhöhen beim Dämpfen auf einer Ebene
- Maximal 2,5 kg verwenden.
- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 2

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

Einstellempfehlungen zum Dämpfen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 7*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Erbsen, gefroren, zwei Behälter	2x Dampfgarbehälter, Größe XL + Universalpfanne	3+2+1	≋	100	- [1, 2]
Brokkoli, frisch, 300 g	Dampfgarbehälter, Größe XL	2	≋	100 [3]	6 - 7 [4]
Brokkoli, frisch, ein Behälter	Dampfgarbehälter, Größe XL	2	≋	100 [3]	6 - 7 [4]

[1] Die Prüfung ist beendet, wenn an der kältesten Stelle 85 °C erreicht sind (siehe IEC 60350-1).
[2] Die Prüfung ist beendet, wenn an der kältesten Stelle 85 °C erreicht sind (siehe IEC 60350-1).
[3] Das Gerät vorheizen.
[4] Ein vergleichbarer Garegrad zwischen Referenzprobe und Hauptprobe wird erzielt, wenn die Referenzprobe 5 Minuten (hergestellt wie in IEC 60350-1 beschrieben) gegart wird.

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 7*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	3	≋	275	3 - 6

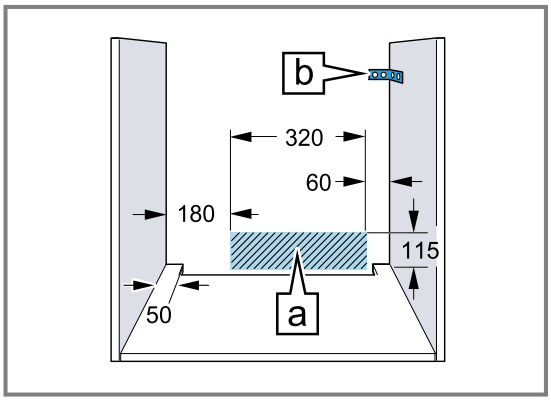
24 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



24.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche [a] oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
  Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel [b] an der Wand befestigt werden.



- Bei Geräten mit Schwenk-Schalterfront darauf achten, dass die Schalterfront beim Ausfahren nicht mit angrenzenden Möbeln kollidiert.
- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

- ▸ Als Träger von elektronischen Implantaten bei der Montage 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld oder zu den Bedienelementen einhalten.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▸ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm² haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

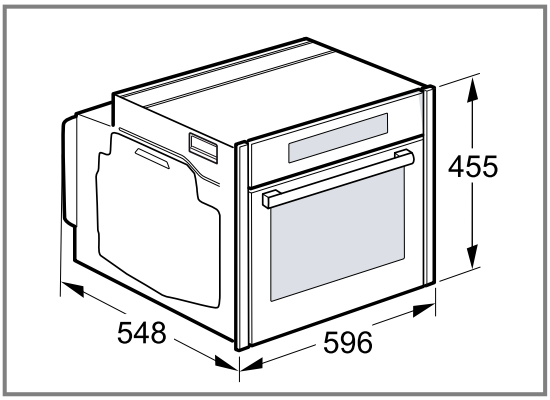
ACHTUNG!

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▸ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

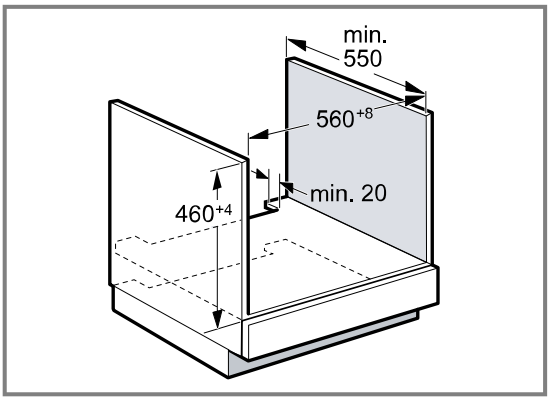
24.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



24.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.

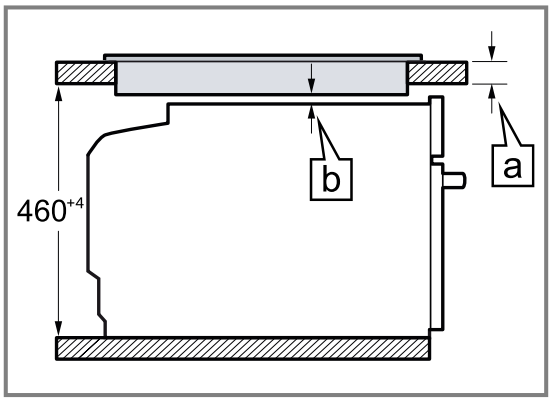


- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

24.4 Einbau unter einem Kochfeld

Wird das Gerät unter einem Kochfeld eingebaut, müssen Mindestmaße eingehalten werden, gegebenenfalls inklusive Unterkonstruktion.

Aufgrund des notwendigen Mindestabstands [b] ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke [a].

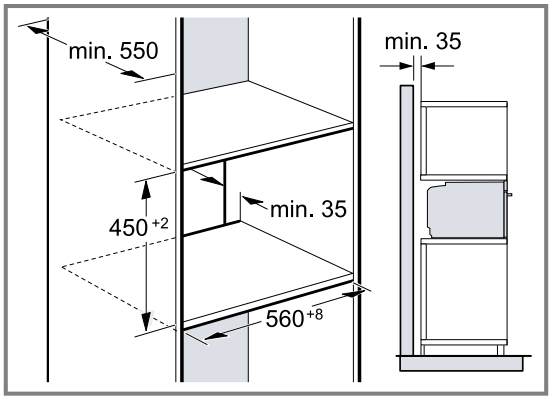


Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	42	43	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	52	53	5
Gaskochfeld	32	43	5[1]
Elektrokochfeld	32	35	2

[1] Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

24.5 Einbau in einen Hochschrank

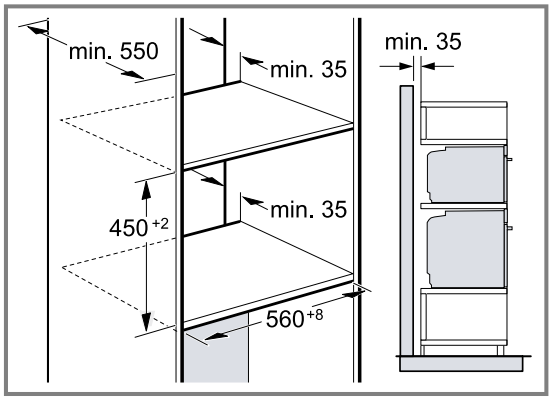
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

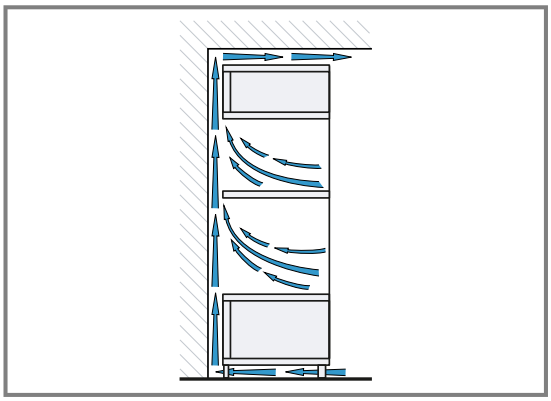
24.6 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.



- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.

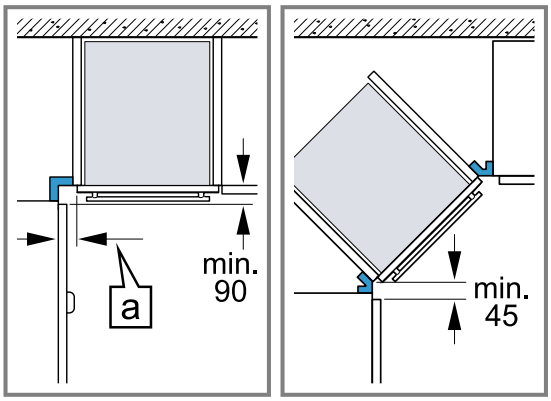
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



- Geräte nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

24.7 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß [a] ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

24.8 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▸ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken.
  Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein. Falls der freie Zugang zum Netzstecker nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

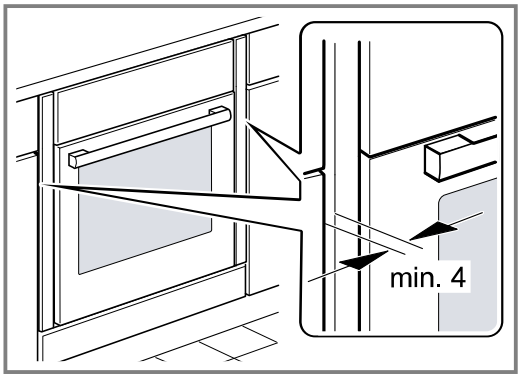
Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
In der festverlegten elektrischen Installation muss eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   - grün-gelb = Schutzleiter ⏚
   - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
   - braun = Phase (Außenleiter)

24.9 Gerät einbauen

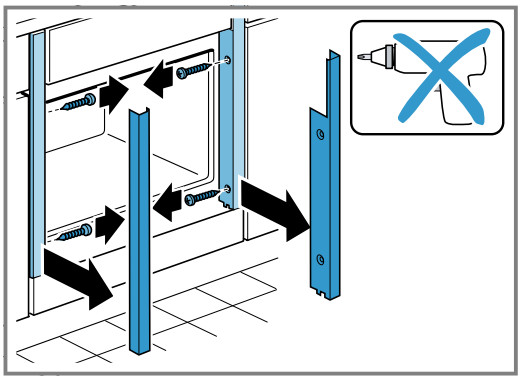
Hinweis: Die Blenden nicht mit einem Akkuschrauber befestigen. Die Blenden können beschädigt werden.

1. Das Gerät ganz einschieben.
   Das Anschlusskabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten führen.
2. Das Gerät mittig ausrichten.

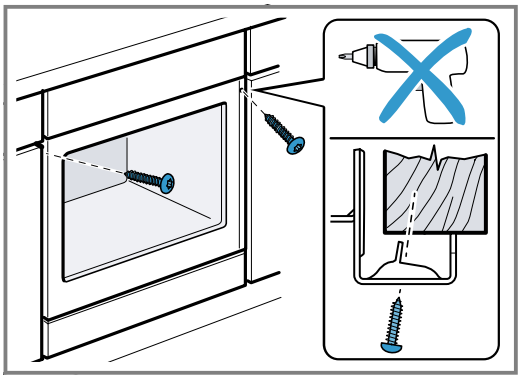


Zwischen dem Gerät und angrenzenden Möbelfronten ist ein Luftspalt von mind. 4 mm erforderlich.

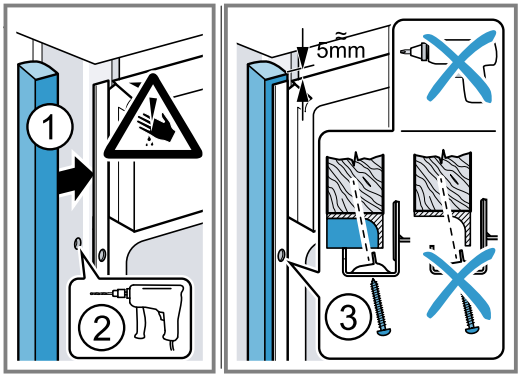
3. Die Gerätetür öffnen und die Blenden links und rechts abschrauben.



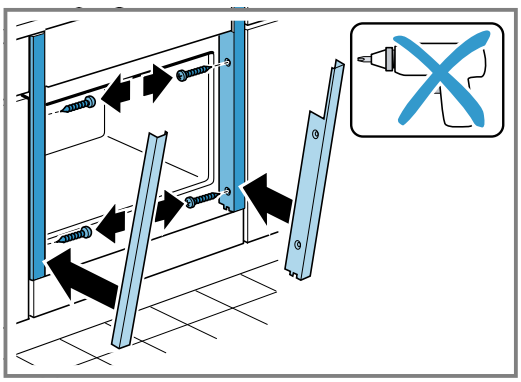
4. Die Gerätetür schließen.
5. Das Gerät festschrauben.



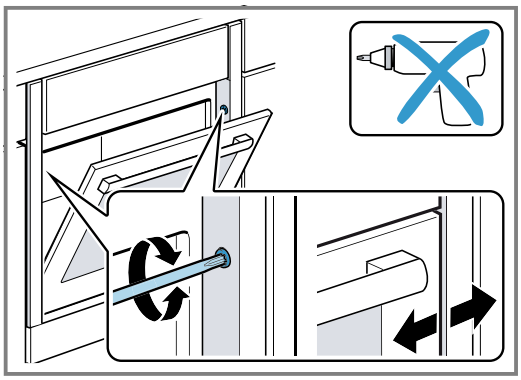
6. Bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste:
   - Ein geeignetes Füllstück anbringen ① um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.
   - Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen ②.
   - Gerät mit adäquater Schraube befestigen ③.



7. Die Blenden anlegen und zuerst oben, dann unten festschrauben.



8. Bei Bedarf den Spalt zwischen Gerätetür und den seitlichen Blenden über die obere Schraube links und rechts anpassen.



Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

24.10 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Gerätetür öffnen und die Blenden links und rechts abschrauben.
3. Die Befestigungsschrauben lösen.
4. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

9001629554
020701
de