



Dampfbackofen C49C62.0

Sicherheitshinweise 4
Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4
Ursachen für Schäden 4
Ihr neues Gerät 5
Bedienfeld 5
Betriebsarten 6
Garraum 6
Zubehör 6
Automatische Kalibrierung 7
Vor dem ersten Benutzen 7
Sprache einstellen 7
Uhrzeit einstellen 7
Wasserhärtebereich einstellen 8
Erste Inbetriebnahme 8
Zubehör vorreinigen 8
Fettfilter einhängen 8
Gerät bedienen 9
Wassertank füllen 9
Gerät einschalten 9
Gerät ausschalten 10
Nach jedem Betrieb 10
Elektronikuhr 10
Uhrendisplay 10
Kurzzeitwecker 11
Betriebsdauer 11
Betriebsende 11
Vorwahl-Betrieb 11
Uhrzeit einstellen 12
Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen 12
Programmautomatik 12
Programm einstellen 12
Hinweise zu den Programmen 13
Programmtabellen 13
Memory 17
Memory speichern 17
Memory starten 17
Memory löschen 17
Kindersicherung 17
Sperrung 17
Dauerhafte Sperrung 18
Grundeinstellungen 18
Automatische Sicherheitsabschaltung 19
Pflege und Reinigung 19
Reinigungsmittel 20
Reinigungshilfe EasyClean® 20
Entkalken 21
Gerätetür aus- und einhängen 22
Gestelle reinigen 22
Eine Störung, was tun? 23
Garraumlampe wechseln 24
Türdichtung austauschen 24
Kundendienst 24
E-Nummer und FD-Nummer 24
Umweltschutz 25
Umweltgerecht entsorgen 25
Tipps zum Energiesparen 25

Tabellen und Tipps 25
Dampfgarstufe 25
Heißluft 25
CircoSteam® 26
Gemüse 26
Beilagen und Hülsenfrüchte 26
Geflügel und Fleisch 27
Fisch 28
Sanftgaren von Fleisch 29
Aufläufe, Suppeneinlagen 29
Desserts, Kompott 29
Kuchen und Gebäck 30
Speisen regenerieren 31
Auftauen 31
Gärstufe 32
Entsaften 32
Einkochen 32
Tiefkühlprodukte 33
Prüfgerichte 34
Backen 34
Dämpfen 34

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

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



Sicherheitshinweise

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

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

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

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

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

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Verbrühungsgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Halten Sie kleine Kinder fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Brandgefahr!

Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann sich an sehr heißen Oberflächen entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Verbrühungsgefahr!

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

Kurzschlussgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Das Wasser in der Verdampferschale ist noch heiß. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Stromschlaggefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Alufolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Schieben Sie beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech oder den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Sie können zu Korrosion im Garraum führen.
- Obstsaft kann Flecken im Garraum hinterlassen. Entfernen Sie Obstsaft immer sofort und wischen Sie mit einem feuchten und trockenen Tuch nach.
- Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten und ggf. austauschen.
- Nichts auf die offene Gerätetür stellen. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Der Garraum Ihres Gerätes besteht aus hochwertigem Edelstahl. Durch falsche Pflege kann Korrosion im Garraum entstehen. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Gebrauchsanleitung. Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist.

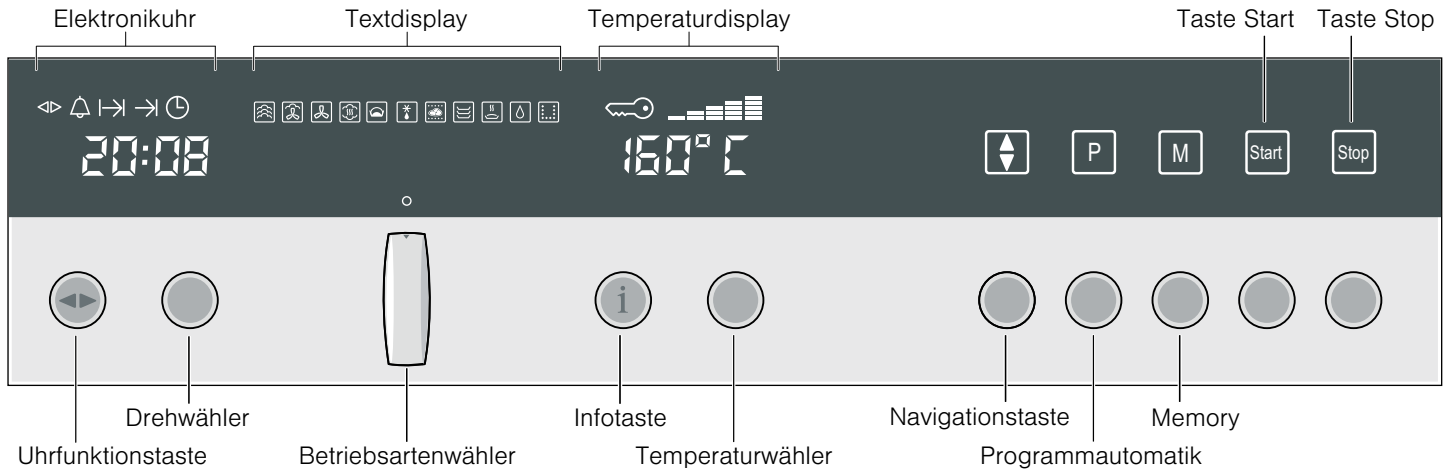
Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Betriebsarten

- den Garraum
- das Zubehör
- die automatische Kalibrierung

Bedienfeld



Bedienelement	Verwendung/Bedeutung
Betriebsartenwähler	Gerät ein- und ausschalten Gewünschte Betriebsart auswählen

Elektronikuhr

Uhrfunktionstaste	Uhrfunktion auswählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Drehwähler	Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)

Temperaturdisplay (Grundeinstellungen)

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

Tasten












Navigationstaste	Zwischen den Zeilen des Textdisplays wechseln. Einstellungen werden hierbei gespeichert. Wenn das Symbol ∇ im Textdisplay leuchtet, gibt es noch weitere Auswahlmöglichkeiten. Drücken Sie hierzu die Navigationstaste □.
Programmtaste	Automatisch ablaufende Programme wählen (siehe Kapitel: Dampf)
Memory-Taste	Einstellungen speichern und aufrufen (siehe Kapitel: Memory)
Taste Start	Betrieb starten
Taste Stop	Kurz drücken: Betrieb unterbrechen (Pause) Lang drücken: Betrieb beenden

Versenkbare Bedienelemente

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

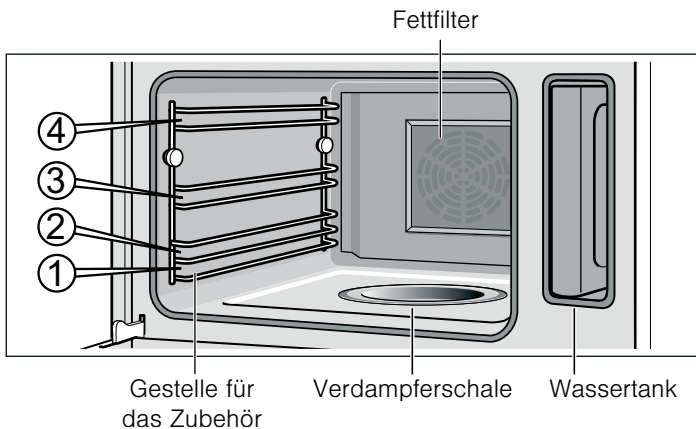
Betriebsarten

Mit dem Betriebsartenwähler können Sie unterschiedliche Anwendungen für Ihr Gerät einstellen.

Betriebsart	Anwendung
 Dampfgarstufe 35 - 100 °C	Für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren
 CircoSteam® 120 - 230 °C	Für Fleisch, Aufläufe und Gebäck. Heißluft und Dampf werden dabei kombiniert
 Heißluft 30 - 230 °C	Für feuchte Kuchen, Biskuit, Schmorbraten. Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum
 Regenerieren 100 - 180 °C	Für Tellergerichte und Backwaren. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus
 Gärstufe 35 - 50 °C	Für Hefeteig und Sauerteig. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Heißluft und Dampf werden kombiniert, so trocknet die Teigoberfläche nicht aus
 Auftaustufe 35 - 60 °C	Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Heißluft und Dampf werden kombiniert. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht
 Sanftgaren 60 - 120 °C	Für Roastbeef, Lammkeule. Damit gelingen alle zarten Fleischstücke besonders saftig
 Vorwärmen 30 - 70 °C	Für Porzellangeschirr. Speisen kühlen im vorgewärmten Geschirr nicht so schnell ab. Getränke bleiben länger warm
 Warmhalten 60 - 100 °C	Zum Warmhalten von Speisen bis zu zwei Stunden
 EasyClean®	Erleichtert das Reinigen des Garraums (siehe Kapitel: Reinigungshilfe EasyClean®)
 Entkalken	Zum Entkalken des Wassersystems und der Verdampferschale (siehe Kapitel: Entkalken)

Garraum

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



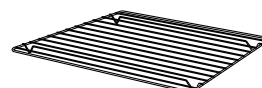
Achtung!

- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Schieben Sie kein Zubehör zwischen die Einschubhöhen, sonst kann es kippen.

Zubehör

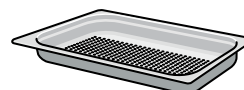
Verwenden Sie nur das mitgelieferte oder beim Kundendienst erhältliche Zubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät angepasst.

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Rost

für Geschirr, Kuchen und Auflaufformen und für Braten



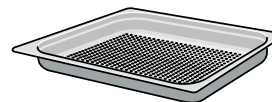
Garbehälter, gelocht, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm tief

zum Dämpfen von Gemüse, zum Entsaften von Beeren und zum Auftauen



Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm tief

zum Garen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide



Garbehälter, gelocht, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm tief

zum Dämpfen von ganzem Fisch oder größeren Mengen Gemüse, zum Entsaften von Beeren usw.



Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm tief (Backblech)

zum Backen von Blechkuchen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen

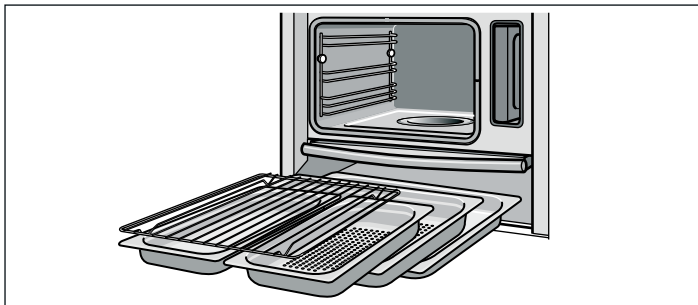


Fettfilter

schützt den Ventilator an der Rückwand des Garraums vor Verschmutzung (z.B. durch Bratenspritzer)

Sie können das Zubehör unter dem Garraum aufbewahren. Legen Sie das Zubehör in der richtigen Reihenfolge ineinander (siehe Bild unten).

Schieben Sie dann alles zusammen bis zum Anschlag ein, damit die Gerätetür beim Öffnen nicht beschädigt wird.



Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 40 mm tief	Z1683X0
Garbehälter, gelocht, GN 2/3, 40 mm tief	Z1682X0
Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 28 mm tief (Backblech)	Z1673X0
Garbehälter, ungelocht, GN 1/3, 40 mm tief	Z1663X0
Garbehälter, gelocht, GN 1/3, 40 mm tief	Z1662X0
Porzellanbehälter, ungelocht, GN 2/3	Z1685X0
Porzellanbehälter, ungelocht, GN 1/3	Z1665X0
Rost	Z1664X0
Bratenset	Z1684X0

Zubehör	Bestellnr.
Reinigungsschwamm	643 254
Entkalker	311 138
Microfasertuch mit Wabenstruktur	460 770

Die Garbehälter können sich während des Garbetriebs verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt oder Tiefgefrorenes wie Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

Automatische Kalibrierung

Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Beim Kalibrieren stellt sich das Gerät auf die Druckverhältnisse am Aufstellort ein. Das geschieht automatisch während der ersten Inbetriebnahme (siehe Kapitel: Erste Inbetriebnahme). Es entwickelt sich mehr Dampf als sonst.

Wichtig dabei ist, dass das Gerät für 20 Minuten bei 100 °C ohne Unterbrechung dämpft. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür.

Konnte sich das Gerät nicht automatisch kalibrieren (z.B. weil die Gerätetür geöffnet wurde), dann wird die Kalibrierung beim nächsten Garbetrieb erneut durchgeführt.

Nach einem Umzug

Damit sich das Gerät wieder automatisch an den neuen Aufstellort anpasst, stellen Sie das Gerät zurück auf die Werkseinstellungen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen) und wiederholen Sie die erste Inbetriebnahme (siehe Kapitel: Erste Inbetriebnahme).

Nach einem Stromausfall

Das Gerät speichert die Einstellungen der Kalibrierung auch bei Stromausfall oder Netztrennung. Es muss sich nicht neu kalibrieren.

Vor dem ersten Benutzen

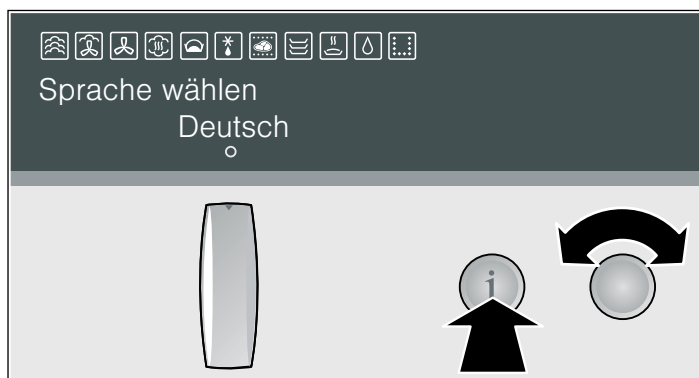
In diesem Kapitel lesen Sie, welche Schritte vor dem ersten Benutzen notwendig sind:

- die Uhrzeit und Sprache einstellen
- den Wasserhärtebereich einstellen
- die erste Inbetriebnahme starten
- das Zubehör vorreinigen
- den Fettfilter einhängen

Sprache einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss müssen Sie die Sprache für das Textdisplay einstellen.

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



Sprache ändern

Ihr Gerät muss eingeschaltet sein.

1. Ggf. Betriebsartenwähler auf Stellung **O** drehen.?
2. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken. Sie gelangen direkt zur Sprachauswahl.
3. Temperaturwähler drehen, bis die gewünschte Sprache im Textdisplay erscheint.
4. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken. Ihre Einstellung wird übernommen.




Uhrzeit einstellen

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

Im Uhrendisplay blinkt **0:00**.

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

Uhrzeit ändern

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




Wasserhärtebereich einstellen

Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

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





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






Der Wasserhärtebereich "mittel" () ist voreingestellt. Ändern Sie den Wert, wenn Ihr Wasser weicher oder härter ist. Sie können die Wasserhärte mit den beiliegenden Teststreifen prüfen oder bei Ihrem Wasserwerk erfragen.


Hinweise

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


Den Wasserhärtebereich können Sie in den Grundeinstellungen ändern, wenn das Gerät eingeschaltet ist.




1. Ggf. Betriebsartenwähler auf Stellung  drehen.
2. Infotaste  gedrückt halten, bis im Textdisplay "Sprache wählen" erscheint.
3. Infotaste  so oft kurz drücken, bis  im Temperaturdisplay erscheint (Wasserhärtebereich "mittel").
4. Mit dem Temperaturwähler den Wasserhärtebereich einstellen.

Wasserhärtebereich	Einstellsymbol (Temperaturdisplay)
enthärtet	
weich	
mittel	
hart	
sehr hart	

5. Infotaste  3 Sekunden lang drücken. Ihre Einstellung wird übernommen.

Erste Inbetriebnahme

Heizen Sie das leere Gerät vor dem ersten Benutzen mit der Dampfgarstufe  für 20 Minuten auf 100 °C auf. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür. Das Gerät wird automatisch kalibriert (siehe Kapitel: Automatische Kalibrierung).

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken, um ihn auszurasten. Das Gerät schaltet ein.
2. Wassertank füllen und einschieben (siehe Kapitel: Wassertank füllen). Befeuchten Sie vor dem ersten Benutzen die Dichtung im Tankdeckel mit etwas Wasser.
3. Betriebsartenwähler bis zur Dampfgarstufe  drehen.
4. Taste Start drücken. Das Gerät heizt auf 100 °C auf. Die Dauer von 20 Minuten beginnt erst abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür. Der Garbetrieb wird automatisch beendet und ein Signal ertönt.
5. Uhrfunktionstaste  drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.
6. Betriebsartenwähler auf Stellung  zurückdrehen und einrasten, um das Gerät auszuschalten. Lassen Sie die Gerätetür einen Spalt breit geöffnet, bis das Gerät abgekühlt ist.

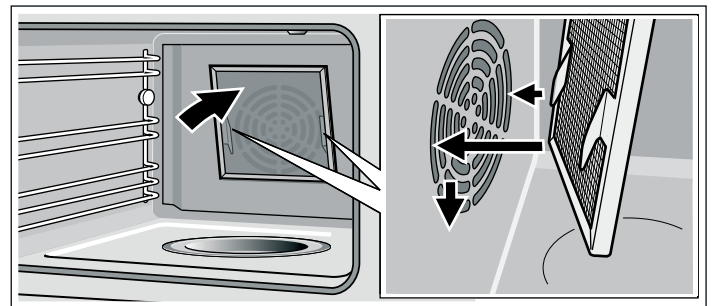
Zubehör vorreinigen

Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Benutzen gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

Fettfilter einhängen

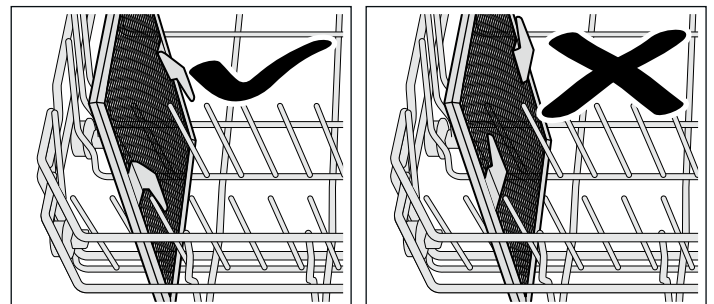
Hängen Sie den beiliegenden Fettfilter an das Heißluftgitter in der Rückwand des Garraums ein.

Lassen Sie den Fettfilter bei allen Anwendungen im Garraum.



Verletzungsgefahr!

Sie könnten sich an den Haken des Fettfilters verletzen. Reinigen Sie den Fettfilter nur vorsichtig. Stellen Sie den Fettfilter nur so in die Spülmaschine, dass die Haken zum Einhängen nach unten zeigen.



Reinigen Sie den Fettfilter nach jedem stark verschmutzenden Garbetrieb mit heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie den Wassertank füllen
- wie Sie das Gerät ein- und ausschalten
- was Sie nach jedem Garbetrieb beachten sollten

Wassertank füllen

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie rechts den Wassertank.

Achtung!

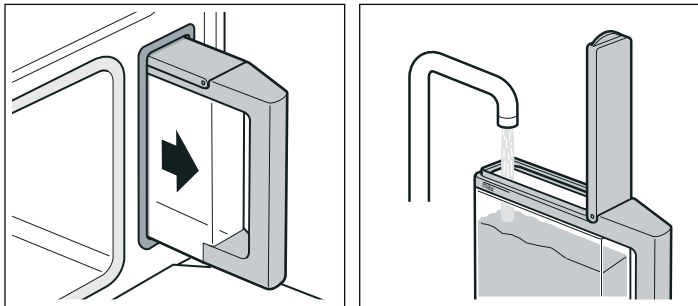
Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

- Verwenden Sie ausschließlich frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.
- Ist Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen enthärtetes Wasser.
- Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Informationen zu Ihrem Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserwerk. Die Wasserhärte können Sie mit den beiliegenden Teststreifen prüfen.

Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb:

1. Gerätetür öffnen und Wassertank entnehmen.
2. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen.

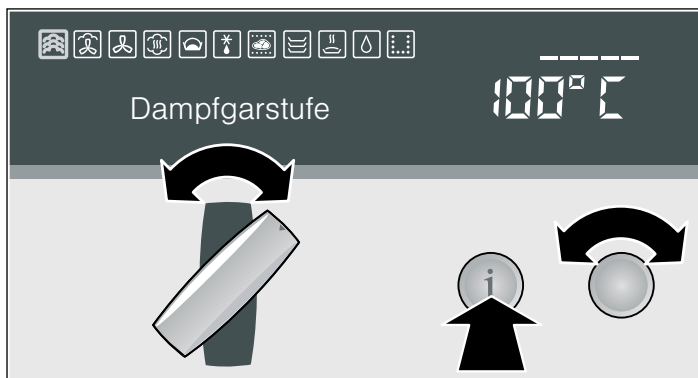


3. Tankdeckel schließen, bis er merklich einrastet.

4. Wassertank bis zur Rastung einschieben.

Gerät einschalten

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken, um ihn auszurasten. Das Gerät schaltet ein. Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit".
2. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart im Textdisplay erscheint. Im Temperaturdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.



3. Temperaturwähler drehen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.

Betriebsart	Temperaturbereich
Dampfgarstufe	35 - 100 °C
CircoSteam®	120 - 230 °C
Heißluft	30 - 230 °C
Regenerieren	100 - 180 °C
Gärstufe	35 - 50 °C
Auftaustufe	35 - 60 °C
Sanftgaren	60 - 120 °C
Vorwärmen	30 - 70 °C
Warmhalten	60 - 100 °C

Bei Betriebsarten mit Dampf erscheint in der Elektronikuhr eine Vorschlagsdauer. Die Symbole <|> und |> (Betriebsdauer) leuchten.

4. Drehwähler drehen, um die Vorschlagsdauer zu ändern.

Die neue Betriebsdauer wird nach 3 Sekunden automatisch gespeichert.

Sie können die Betriebsdauer auch bei Betriebsarten ohne Dampf einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr).

5. Taste Start drücken.

Wenn Sie die Taste Start nicht drücken, ertönt ein Signal und "Start-Taste drücken" erscheint im Textdisplay.

Bei der Dampfgarstufe läuft die Betriebsdauer erst nach der Aufheizzeit ab.

Meldung "Wassertank füllen?"

Die Meldung erscheint, wenn Sie eine Betriebsart einstellen und der Wassertank nur halb gefüllt ist.

Wenn Sie der Meinung sind, dass das Wasser im Wassertank für den Garbetrieb ausreicht, können Sie das Gerät starten. Wenn nicht, füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max", schieben ihn wieder ein und starten dann den Garbetrieb.

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an.

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



Aktuelle Temperatur

Infotaste drücken.

Die aktuelle Temperatur wird für 3 Sekunden angezeigt.

Betriebsdauer anzeigen und ändern

Uhrfunktionstaste <|> so oft drücken, bis die Symbole <|> und |> leuchten. Die aktuelle Betriebsdauer wird angezeigt. Drehen Sie den Drehwähler, um die Dauer zu ändern. Die Änderung wird automatisch gespeichert.

Temperatur ändern

Sie können jederzeit die Temperatur ändern. Drehen Sie dazu den Temperaturwähler, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

Pause

Taste Stop kurz drücken, um den Garbetrieb zu unterbrechen (Pause). Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Zum Starten Taste Start drücken.

Wenn Sie während des Garbetriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Zum Starten die Gerätetür schließen und Taste Start drücken.

Wenn Sie den Autostart eingeschaltet haben, entfällt das erneute Starten (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

Meldung "Wassertank füllen"

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint "Wassertank füllen". Der Garbetrieb wird unterbrochen.


1. Gerätetür vorsichtig öffnen.
Es entweicht heißer Dampf!
2. Wassertank entnehmen, bis zur Markierung "max" füllen und wieder einschieben.
3. Taste Start drücken.

Gerät ausschalten


Verbrühungsgefahr!

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

Taste Stop lang drücken, um den Garbetrieb zu beenden.

Wenn Sie eine Betriebsdauer eingestellt haben, wird der Garbetrieb automatisch beendet. Ein Signal ertönt. Uhrfunktionstaste  drücken, um das Signal zu beenden.

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Betriebsartenwähler auf Stellung  zurückdrehen und einrasten, um das Gerät auszuschalten.

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

Temperaturdisplay	Textdisplay
H	Restwärme hoch
h	Restwärme niedrig

Nach jedem Betrieb

Wassertank leeren

1. Gerätetür vorsichtig öffnen.
Es entweicht heißer Dampf!
2. Wassertank entnehmen und leeren.
3. Dichtung im Tankdeckel und den Tankschacht im Gerät gut abtrocknen.

Achtung!

Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.

Garraum trocknen

Verbrühungsgefahr!

Das Wasser in der Verdampferschale kann heiß sein. Lassen Sie es vor dem Auswischen abkühlen.

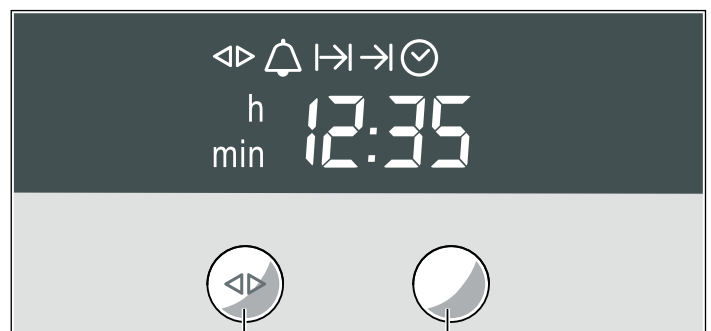
1. Gerätetür einen Spalt breit geöffnet lassen, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Den abgekühlten Garraum und die Verdampferschale mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
3. Wassertropfen, die evtl. beim Öffnen der Gerätetür auf das untere Bodenblech getropft sind, abwischen.
4. Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist entfernen. Eingebraunte Reste lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
5. Möbel oder Griffe trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,






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

Uhrendisplay










Uhrfunktionstaste



Drehwähler

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




Hinweise

- Zwischen **22:00** und **5:59** Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Wenn Sie eine Uhrfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen (z.B. Betriebsdauer bis **1:00h** minutengenau, über **1:00h** 5-Minuten-genau einstellbar).
- Bei den Uhrfunktionen Kurzzeitwecker , Betriebsdauer , Betriebsende  und Vorwahl-Betrieb ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das Symbol  bzw.  blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Uhrfunktionstaste .
- Drücken Sie immer nur kurz auf die Uhrfunktionstaste , um eine Uhrfunktion auszuwählen. Sie haben dann 3 Sekunden Zeit, um die ausgewählte Uhrfunktion einzustellen. Danach wird der Einstellmodus automatisch verlassen.

Uhrendisplay aus- und einschalten

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




Kurzzeitwecker


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



Betriebsdauer


Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
4. Taste Start drücken.

Bei der Dampfgarstufe  läuft die Betriebsdauer erst nach der Aufheizzeit ab.






Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

1. Betriebsartenwähler auf Stellung **o** zurückdrehen.
2. Uhrfunktionstaste  drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.


Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt. Nur möglich bei Betriebsarten ohne Dampf.

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



Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus.


1. Betriebsartenwähler auf Stellung **o** zurückdrehen.
2. Uhrfunktionstaste  drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.





Vorwahl-Betrieb

Das Gerät schaltet automatisch ein und zum vorgewählten Betriebsende aus.


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

Bei einigen Programmen der Programmautomatik ist der Vorwahl-Betrieb nicht möglich.

Bei der Dampfgarstufe  läuft die Betriebsdauer erst nach der Aufheizzeit ab. Das eingestellte Betriebsende verschiebt sich also um die Aufheizzeit.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
4. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. **12:30** Uhr).
6. Taste Start drücken.

Das Gerät wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um **11:00** Uhr).

Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (**12:30** Uhr). Ein Signal ertönt und das Symbol  blinkt.

1. Betriebsarten auf Stellung **o** zurückdrehen.
2. Uhrfunktionstaste drücken, um den Vorwahl-Betrieb zu beenden.

Uhrzeit einstellen

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

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



Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen

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

Programmautomatik

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Es gibt 16 Programmgruppen mit insgesamt 70 Programmen.

In diesem Kapitel lesen Sie

- wie Sie ein Programm aus der Programmautomatik einstellen
- Hinweise und Tipps zu den Programmen
- welche Programme Sie einstellen können (Programmtabellen)

Programm einstellen

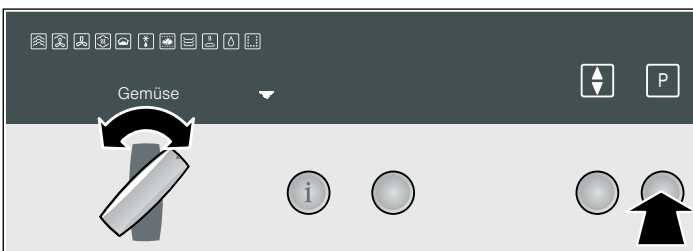
Wählen Sie aus den Programmtabellen das passende Programm. Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen.

Beispiel im Bild: Sie wollen 500 g frische Hähnchenbrust dämpfen.

- Programmgruppe "Geflügel"
- Programm "Hähnchenbrust, frisch, gedämpft"

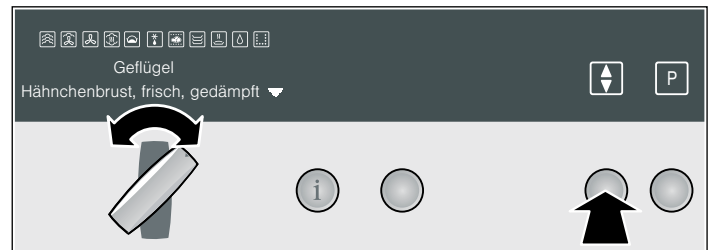
Programmgruppe wählen

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. Taste drücken.
Die erste Programmgruppe erscheint im Textdisplay.
3. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Programmgruppe erscheint.



Programm wählen

4. Taste drücken.
Das erste Programm der Programmgruppe erscheint im Textdisplay.
5. Betriebsartenwähler drehen, bis das gewünschte Programm erscheint.



Garergebnis individuell anpassen

6. Taste drücken.

Die individuelle Anpassung ist markiert "- □□□■□□□ +".

7. Betriebsartenwähler drehen, um das Garergebnis anzupassen:

- nach links: Garergebnis schwächer einstellen
- nach rechts: Garergebnis stärker einstellen

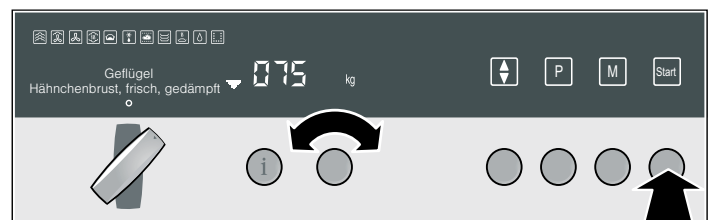
Sie können auch für alle Programme gleichzeitig das Garergebnis dauerhaft anpassen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

Gewicht eingeben

Im Temperaturdisplay erscheint ein Vorschlagsgewicht.

8. Temperaturwähler drehen, um das Gewicht des Garguts einzustellen.

Drücken Sie die Infotaste , um jetzt Informationen zum Zubehör abzufragen. Sie werden für einige Sekunden angezeigt.



9. Taste Start drücken, um das Programm zu starten.

Es erscheint keine Aufheizkontrolle.

Dauer abfragen

Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole und leuchten.

Programm mit Vorwahl-Betrieb

Sie können für einige Programme einen Vorwahl-Betrieb → einstellen. Das Programm wird später gestartet und endet zur gewünschten Uhrzeit (siehe Kapitel: Elektronikuhr).

Programm abbrechen

Taste Stop lang drücken, um das Programm abzubrechen.

Programmende

Ein Signal ertönt. Der Garbetrieb wird beendet. Auf den Betriebsartenwähler drücken und einrasten, um das Gerät auszuschalten.

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

Hinweise zu den Programmen

Alle Programme sind für das Garen auf einer Ebene ausgerichtet.

Programmtabellen

Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen.

Gemüse

Würzen Sie das Gemüse erst nach dem Garen.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Blumenkohl dämpfen / in Röschen*	gleichgroße Röschen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Brokkoliröschen dämpfen*	gleichgroße Röschen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Grüne Bohnen dämpfen*	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Karotten in Scheiben dämpfen*	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Kohlrabi in Scheiben dämpfen*	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Rosenkohl dämpfen*	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Spargel dämpfen / weißer Spargel*	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Spargel dämpfen / grüner Spargel*	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Mischgemüse, gefroren, dämpfen	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Kartoffeln

Würzen Sie die Kartoffeln erst nach dem Garen.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Salzkartoffeln*	mittelgroß, geviertelt, Stückgewicht 30 - 40 g	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Pellkartoffeln*	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Getreideprodukte

Wiegen Sie das Gargut ab und geben Sie im richtigen Verhältnis Wasser hinzu:

- Reis 1:1,5
- Couscous 1:1
- Hirse 1:3
- Tellerlinsen 1:2

Das Garergebnis kann je nach Größe und Qualität der Speisen variieren.

Geschirr

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

Beim Garen im gelochten Garbehälter schieben Sie zusätzlich das Backblech in Höhe 1 ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Menge/Gewicht

Geben Sie die Speisen maximal 4 cm hoch in das Zubehör.

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

Garzeit

Nach Programmstart wird die Garzeit angezeigt. Sie kann sich während der ersten 10 Minuten ändern, da die Aufheizzeit u.a. von der Temperatur des Garguts und des Wassers abhängt.

Geben Sie das Gewicht ohne Flüssigkeit an.

Rühren Sie Getreideprodukte nach dem Garen um. So wird das restliche Wasser schnell aufgesogen.

Risotto zubereiten

Geben Sie zum Risotto im Verhältnis 1:2 Wasser hinzu. Geben Sie als Gewicht die Gesamtmenge mit Wasser an. Die Meldung "umrühren" erscheint nach ca. 15 Minuten. Rühren Sie den Risotto um und drücken Sie ggf. die Taste Start.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Reis / Langkornreis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
Reis / Basmatireis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
Reis / Naturreis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
Couscous	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
Hirse	max. 0,55 kg	ungelochter Garbehälter	2
Risotto	max. 2 kg	ungelochter Garbehälter	2
Tellerlinsen	max. 0,55 kg	ungelochter Garbehälter	2

Auflauf

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten*	max. 4 cm hoch	Rost + Auflaufform	2
Auflauf, süß*	max. 4 cm hoch	Rost + Auflaufform	2

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Geflügel

Legen Sie Hähnchenbrüste oder Hähnchenteile nicht übereinander in das Geschirr. Sie können die Hähnchenteile vorher marinieren.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Hähnchen, frisch	Gesamtgewicht 0,7 - 1,5 kg	Rost + Backblech	2
Hähnchenteile, frisch	Einzelgewicht 0,04 - 0,35 kg	Rost + Backblech	2
Ente, frisch	Gesamtgewicht 1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
Hähnchenbrust, frisch, gedämpft	Gesamtgewicht 0,2 - 1,5 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1

Rindfleisch

Verwenden Sie für Roastbeef am besten hohes Roastbeef.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Schmorbraten, frisch*	1 - 1,5 kg	Backblech	2
Roastbeef, frisch, sanftgaren / Roastbeef, medium**	Gesamtgewicht 1 - 2 kg	Backblech	2
Roastbeef, frisch, sanftgaren / Roastbeef, englisch**	Gesamtgewicht 1 - 2 kg	Backblech	2

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

** Fleisch vorher kräftig anbraten

Kalbfleisch

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Braten, frisch / magerer Braten*	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
Braten, frisch / durchwachsener Braten*	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
Brust, gefüllt*	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Schweinefleisch

Schneiden Sie die Schwarte vorher von der Mitte nach außen hin ein.

Der Braten mit Kruste gelingt am besten mit einem Fleischstück aus der Schulter.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Nackenbraten ohne Knochen, frisch*	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
Braten mit Kruste, frisch*	0,8 - 2 kg	Rost + Backblech	2
Brühwürste*	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Lammfleisch

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Keule, frisch / ohne Knochen, durchgegart	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
Keule, frisch / ohne Knochen, medium, sanftgaren*	1 - 2 kg	Backblech	2

* Fleisch vorher kräftig anbraten

Hackbraten

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
aus frischem Hackfleisch	Gesamtgewicht 0,5 - 2 kg	Backblech	2

Fisch

Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Garbehälter ein.

Legen Sie ganze Fische, Fischfilets oder Fischstäbchen nicht übereinander. Geben Sie das Gewicht des schwersten Fisches an und wählen Sie möglichst gleich große Stücke.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Frischer Fisch im Ganzen dämpfen	0,3 - 2 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Fischfilet dämpfen / Fischfilet, frisch	max. 2,5 cm dick	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Fischfilet dämpfen / Fisch, tiefgekühlt	max. 2,5 cm dick	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Miesmuscheln	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Panierte Tintenfischringe, gefroren	0,5 - 1,25 kg	Backblech + Backpapier	2
Fischstäbchen	0,5 - 1 kg	Backblech + Backpapier	2

Gebäck, Dessert

Hefezopf backen

Lassen Sie den Hefeteig bei 40 °C eine halbe Stunde im Dampfbackofen gehen.

Früchtekompott zubereiten

Das Programm ist nur für Stein- und Kernobst geeignet. Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. 1/3 der Menge an Wasser und nach Geschmack Zucker mit Gewürzen zu.

Milchreis zubereiten

Wiegen Sie den Reis ab und geben Sie die 2,5-fache Menge an Milch zu. Füllen Sie Reis und Milch max. 2,5 cm hoch in das

Zubehör. Rühren Sie nach dem Garen um. Die restliche Milch wird schnell aufgesogen.

Joghurt herstellen

Erhitzen Sie die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch entfällt das Erhitzen.

Rühren Sie pro 100 ml Milch ein bis zwei Teelöffel Naturjoghurt oder die entsprechende Menge Joghurtferment unter die Milch. Füllen Sie die Mischung in saubere Gläser und verschließen Sie diese.

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Hefezopf	0,6 - 1,8 kg	Backblech + Backpapier	2
Rührkuchen	0,8 - 2 kg	Gefettete Springform mit Rohrboden Ø 26 cm + Rost	2
Früchtekompott*	-	Backblech	2
Milchreis	-	Backblech	2
Joghurt in Gläsern	-	Gläser + gelochter Garbehälter	2

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Brot, Brötchen

Brot backen

Die Programme sind für freigeschobene Brote ohne Backform. Der Teig sollte nicht zu weich sein. Schneiden Sie den Brotteig vor dem Backen mehrfach mit einem spitzen Messer ca. 1 cm tief ein.

Brotteig gehenlassen und backen

Die Meldung "Brot einschneiden" erscheint nach ca. 20 Minuten. Schneiden Sie den Teig ein und drücken Sie ggf. die Taste Start.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Mischbrot / backen*	0,6 - 2 kg	Backblech + Backpapier	2
Mischbrot / gehenlassen und backen	Meldung beachten	Backblech + Backpapier	2
Roggenbrot / backen*	0,6 - 2 kg	Backblech + Backpapier	2
Roggenbrot / gehenlassen und backen	Meldung beachten	Backblech + Backpapier	2
Weißbrot / backen*	0,4 - 2 kg	Backblech + Backpapier	2
Weißbrot / gehenlassen und backen	Meldung beachten	Backblech + Backpapier	2
Brötchen / frische Brötchen backen*	Einzelgewicht 0,05 - 0,1 kg	Backblech + Backpapier	2
Brötchen / gefrorene Brötchen backen	Gesamtgewicht 0,2 - 1 kg	Backblech + Backpapier	2

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Regenerieren

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
1 Portion*	-	Rost	2
2 Portionen*	-	Rost	2
Beilagen, gegart*	-	Backblech	2
Gemüse, gegart*	-	Backblech	2
Pizza, gebacken / Pizza dünner Boden*	-	Rost + Backblech	3
Pizza, gebacken / Pizza dicker Boden*	-	Rost + Backblech	3

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Auftauen

Frieren Sie die Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C ein. Frieren Sie keine zu großen Mengen ein. Aufgetautes ist nicht mehr so haltbar und verdirbt schneller als frische Ware.

Die Speise im Gefrierbeutel, auf dem Teller oder im gelochten Garbehälter auftauen. Darunter immer das Backblech einschieben. So bleiben die Lebensmittel nicht im Auftauwasser liegen und der Garraum bleibt sauber.

Alle Auftauprogramme beziehen sich auf rohe Lebensmittel.

Wenn nötig, die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Gerät nehmen.

Lebensmittel nach dem Auftauen noch 5 - 15 Minuten zum Temperatúrausgleich stehen lassen.

Gesundheitsrisiko!

Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln müssen Sie unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Sie darf nie mit anderen

FrISCHE Brötchen backen

Die Brötchen sollten alle gleich schwer sein. Geben Sie das Gewicht eines einzelnen Brötchens an.

Lebensmitteln in Kontakt kommen. Keime könnten übertragen werden.

Betreiben Sie den Dampfbackofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit Heißluft bei 180 °C.

Fischfilet auftauen

Legen Sie die Fischfilets nie übereinander.

Ganzes Geflügel auftauen

Entfernen Sie vor dem Auftauen die Verpackung. Lassen Sie das Geflügel nach dem Auftauen noch stehen. Bei großem Geflügel (z.B. Babypute) können Sie nach ca. 30 Minuten Standzeit die Innereien entnehmen.

Fleisch auftauen

Mit diesem Programm können Sie einzelne Bratenstücke auftauen.

Obst nur antauen

Wollen Sie Obst nur antauen, passen Sie das Garergebnis individuell an.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Fisch / Fisch im Ganzen	max. 3 cm dick	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Fisch / Fischfilet	max. 2,5 cm dick	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Geflügel im Ganzen	max. 1,5 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Fleisch	max. Stückgewicht 1,5 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Beerenobst	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1

Spezielles

Fläschchen desinfizieren

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

Stellen Sie die Fläschchen so in den gelochten Garbehälter, dass sie sich nicht berühren.

Trocknen Sie die Fläschchen nach dem Desinfizieren mit einem sauberen Tuch. Der Vorgang entspricht dem herkömmlichen Auskochen.

Einkochen

Das Programm eignet sich für Stein- und Kernobst sowie für Gemüse (außer Bohnen).

Kürbis vor dem Einkochen blanchieren.

Das Programm ist auf 1-Liter-Gläser ausgelegt. Für größere oder kleinere Gläser müssen Sie das Garergebnis individuell anpassen.

Öffnen Sie nach Programmende die Gerätetür, um ein Nachgaren zu verhindern. Lassen Sie die Gläser noch einige Minuten im Garraum abkühlen.

Das Programm ist für festes Obst ausgerichtet. Wenn das verwendete Obst nicht mehr ganz hart ist, passen Sie das Garergebnis individuell an.

Eier garen

Stechen Sie die Eier vor dem Garen ein. Legen Sie die Eier nicht übereinander. Größe M entspricht einem Stückgewicht von ca. 50 g.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Fläschchen desinfizieren*	-	gelochter Behälter	2
Einkochen	in 1-Liter-Gläser	gelochter Behälter + Backblech	3 1
Eier / hartgekochte Eier*	Eier Größe M, max. 1,8 kg	gelochter Behälter + Backblech	3 1
Eier / weichgekochte Eier*	Eier Größe M max. 1 kg	gelochter Behälter + Backblech	3 1

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Memory

Mit Memory können Sie bis zu 6 eigene Einstellungen speichern und jederzeit wieder abrufen. Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten. Sie können auch ein Programm aus der Programmautomatik abspeichern.

Memory speichern

1. Betriebsart, Temperatur und Betriebsdauer oder ein Programm aus der Programmautomatik wählen (Taste Start nicht drücken).
2. Taste **M** drücken, um das Menü Memory aufzurufen.
3. Betriebsartenwähler drehen, um einen der 6 Speicherplätze zu wählen.
4. Taste **M** lang drücken, bis ein Signal ertönt. Im Textdisplay erscheint "Memory gespeichert".

Speichern abbrechen

Taste **M** kurz drücken, um das Menü Memory zu verlassen ohne zu speichern.

Memory starten

1. Betriebsartenwähler auf Stellung **O** drehen.
2. Gericht in den Garraum stellen.
3. Taste **M** drücken, um das Menü Memory aufzurufen.
4. Betriebsartenwähler drehen, um den Speicherplatz zu wählen.

5. Taste Start drücken.

Nach dem Start können Sie Temperatur und Betriebsdauer ändern (nicht bei Programmen aus der Programmautomatik).

Wenn Sie die Dampfgarstufe  gewählt haben, startet die Betriebsdauer erst nach der Aufheizzeit.

Memory unterbrechen (Pause)



Taste Stop kurz drücken. Die Taste Start blinkt. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Zum Starten Taste Start drücken.

Memory abbrechen

Taste Stop lang drücken.

Memory löschen

Sie können ein Memory löschen oder neu belegen.

1. Betriebsartenwähler auf Stellung **O** drehen.
2. Taste **M** drücken, um das Menü Memory aufzurufen.
3. Betriebsartenwähler drehen, um den Speicherplatz zu wählen.
4. Taste  drücken. Im Textdisplay erscheint "Löschen: Nein".
5. Mit Betriebsartenwähler auf "Löschen: Ja" wechseln.
6. Taste  drücken, um das Memory zu löschen.
7. Taste **M** kurz drücken, um das Menü Memory zu verlassen.

Kindersicherung

In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Sperrung

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

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

Gerät sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
3. Infotaste **i** so oft kurz drücken, bis im Temperaturdisplay **c 10** erscheint.
4. Temperaturwähler drehen, bis **c 11** im Temperaturdisplay erscheint.
5. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **↔** im Temperaturdisplay erscheint.

Hinweis: Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint im Temperaturdisplay **-5P** und im Textdisplay "Gerät gesperrt".

Gerät entsperren

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 11** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **↔** erlischt.

Dauerhafte Sperrung

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

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

Gerät dauerhaft sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
3. Infotaste **i** so oft kurz drücken, bis im Temperaturdisplay **c 10** (Gerät gesperrt) erscheint.

4. Temperaturwähler drehen, bis **c 21** (Gerät dauerhaft gesperrt) erscheint.
5. Infotaste **i** 3 Sekunden drücken.
Ihr Gerät wird nach 30 Sekunden gesperrt. Im Temperaturdisplay erscheint das Symbol **↔**

Hinweis: Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint im Temperaturdisplay **-5P** und im Textdisplay "Gerät dauerhaft gesperrt".

Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 21** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 20** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **↔** erlischt.
Die dauerhafte Sperrung ist unterbrochen.
4. Gerät innerhalb von 30 Sekunden einschalten.
Nach dem Ausschalten wird die Dauerhafte Sperrung nach 30 Sekunden wieder aktiviert.

Gerät dauerhaft entsperren

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 21** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 20** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **↔** erlischt.
4. Innerhalb von 30 Sekunden die Infotaste **i** erneut 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
5. Infotaste **i** so oft kurz drücken, bis im Temperaturdisplay **c 21** erscheint.
6. Temperaturwähler drehen, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
7. Infotaste **i** 3 Sekunden drücken.
Das Gerät ist dauerhaft entsperrt.

Grundeinstellungen

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

Wenn Sie alle Änderungen rückgängig machen wollen, können Sie die Werkseinstellung wiederherstellen.

Die Grundeinstellungen können Sie nur ändern, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

1. Ggf. Betriebsartenwähler auf Stellung **o** drehen.
2. Infotaste **i** gedrückt halten, bis im Textdisplay "Sprache wählen" erscheint.
3. Infotaste **i** so oft kurz drücken, bis die gewünschte Grundeinstellung angezeigt wird (z.B. "Signalton aus").
4. Mit dem Temperaturwähler die Grundeinstellung ändern (z.B. auf "Signaltondauer 2 Minuten").
5. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken.
Die Änderung ist gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Menü Grundeinstellungen		
Untermenü	Grundeinstellung	Einstellsymbol
Sprache wählen	Weitere Sprachen möglich	
	Sperrung ist nicht aktiviert	c 10
	Sperrung ist aktiviert	c 11
Kindersicherung	Dauerhafte Sperrung ist aktiviert	c 21
	Signalton Dauer	
	Signalton aus	c 30
Signaltondauer	Signaltondauer 30 Sekunden	c 31
	Signaltondauer 2 Minuten	c 32
	Signaltondauer 10 Minuten	c 33
Autostart	aus	c 40
	ein	c 41

* Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen:

- alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht
- Memory wird gelöscht
- Automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt

Menü Grundeinstellungen		
Untermenü	Grundeinstellung	Einstell-symbol
Individuell anpassen	- □□□■□□□ +	c5...
Wasserhärtebereich	enthärtet	c60
	1-weich	c61
	2-mittel	c62
	3-hart	c63
	4-sehr hart	c64
Aufheizsignal Dampf	aus	c70
	ein	c71
Auf Werks-einstellungen*	nicht zurücksetzen	c80
	zurücksetzen	c81

* Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen:

- alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht
- Memory wird gelöscht
- Automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt

Automatische Sicherheitsabschaltung

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

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

Im Temperaturdisplay blinkt **000**. Der Garbetrieb wird unterbrochen.

Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Stellung **0** zurück, um die Automatische Sicherheitsabschaltung zu deaktivieren. Sie können jetzt neu einstellen.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Pflege und Reinigung Ihres Gerätes
- die Reinigungshilfe EasyClean®
- das Entkalken

Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

Achtung!

Oberflächenschäden: Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- keine Backofenreiniger
- keine ätzenden, chlorhaltigen oder aggressiven Reiniger
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel

Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Achtung!

Oberflächenschäden: Wenn Entkalker oder das Backofen-Grillreiniger-Gel auf die Vorderfront oder auf andere empfindliche Oberflächen gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist. Eingebraunte Reste lassen sich später deutlich schwerer entfernen.

Verwenden Sie bei größeren Verschmutzungen die Reinigungshilfe (siehe Kapitel: Reinigungshilfe EasyClean®).

Salze sind sehr aggressiv und können Roststellen verursachen. Entfernen Sie Reste von scharfen Soßen (Ketchup, Senf) oder gesalzene Speisen gleich nach dem Abkühlen aus dem Garraum.

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme.

Reinigungsmittel

Gerät außen (mit Alufrost)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mildes Fenster-Reinigungsmittel – mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Alufrost wischen
Gerät außen (mit Edelstahlfront)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich
Garraum innen mit Verdampferschale	Heiße Spüllauge oder Essigwasser – den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden. Achtung! Der Garraum kann rosten: Keine Stahl- oder Scheuerschwämme benutzen. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie ausschließlich das vom Kundendienst empfohlene Backofen-Grillreiniger-Gel (Bestellnr. 463 582, auch online im eShop erhältlich). Beachten Sie die Angaben des Herstellers. Andere Backofenreiniger können Schäden am Gerät verursachen. Garraumlampe und Dichtungen an Tür, Lampe und Verdampferschale dürfen nicht mit dem Gel in Kontakt kommen. Maximal 12 Stunden einwirken lassen und Gerät in dieser Zeit nicht einschalten. Anschließend Garraum gründlich mit Wasser (z.B. mit einer Sprühflasche) ausspülen, um alle Reste des Gels zu entfernen
Fettfilter	Fettfilter an der Rückwand des Garraums nach oben hin abnehmen und mit heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler reinigen. Reinigen Sie den Fettfilter nach jedem stark verschmutzendem Garbetrieb ⚠ Verletzungsgefahr! Sie könnten sich an den Haken des Fettfilters verletzen. Reinigen Sie den Fettfilter nur vorsichtig. Stellen Sie den Fettfilter nur so in die Spülmaschine, dass die Haken zum Einhängen nach unten zeigen.
Wassertank	Spüllauge – Nicht im Geschirrspüler reinigen!
Tankschacht	Nach jedem Betrieb trockenreiben
Dichtung im Wassertankdeckel	Nach jedem Betrieb gut trocknen
Gestelle	siehe Kapitel: Gestelle reinigen
Türscheiben	siehe Kapitel: Türscheiben reinigen Achtung! Oberflächenschäden: Wischen Sie nach dem Reinigen mit Glasreiniger die Türscheiben trocken nach. Es können sonst Flecken entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern oder im Geschirrspüler reinigen. Bei Verfärbungen durch stärkehaltige Lebensmittel (z.B. Reis) mit Essigwasser reinigen

Reinigungsschwamm

Der beiliegende Reinigungsschwamm ist sehr saugfähig. Verwenden Sie den Reinigungsschwamm nur zum Reinigen des Garraums und zum Entfernen des Restwassers aus der Verdampferschale.

Waschen Sie den Reinigungsschwamm vor der ersten Verwendung gründlich aus. Sie können den Reinigungsschwamm in der Waschmaschine (Kochwäsche) mitwaschen.

Microfasertuch

Das Microfasertuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium (Bestellnr. 460 770, auch online im eShop erhältlich). Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Bratenset

Verwenden Sie beim Braten nach Möglichkeit das Bratenset (Bestellnr. Z1684X3, auch online im eShop erhältlich). Die Verschmutzung des Garraums durch Bratenspritzer lässt sich dadurch deutlich reduzieren.

Reinigungshilfe EasyClean®

Die Reinigungshilfe löst Verschmutzungen im Garraum mit Hilfe von Dampf. Sie lassen sich anschließend leicht entfernen.

Die Reinigungshilfe besteht aus:

- Reinigen (ca. 30 Minuten), leeren Sie anschließend die Verdampferschale und wischen Sie das Gerät aus
- 1. Spülen (20 Sekunden), leeren Sie anschließend die Verdampferschale
- 2. Spülen (20 Sekunden), entfernen Sie anschließend das Restwasser


Es müssen alle drei Schritte vollständig abgelaufen sein. Erst nach dem 2. Spülen ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Vorbereitung

Lassen Sie den Garraum abkühlen und nehmen Sie das Zubehör heraus. Säubern Sie die Verdampferschale mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm.

Geben Sie einen Tropfen Spülmittel in die Verdampferschale am Garraumboden.

Reinigungshilfe starten

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken, um ihn auszurasten.
Das Gerät schaltet ein.
2. Betriebsartenwähler auf EasyClean®  drehen.
3. Wassertank bis zur Markierung "max" mit Wasser füllen und einschieben.
4. Taste Start drücken.
Die Reinigungshilfe läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet. Im Temperaturdisplay erscheint **EC5**.

Verdampferschale leeren und Gerät auswischen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Im Textdisplay erscheint "Gerät auswischen".

1. Gerätetür öffnen.
2. Gestelle aus dem Garraum nehmen und reinigen (siehe Kapitel: Gestelle reinigen).
3. Angelösten Schmutz im Garraum und in der Verdampferschale mit einer weichen Spülbürste und dem Reinigungsschwamm auswischen.
4. Wassertank ggf. mit Wasser füllen und wieder einschieben.
5. Gerätetür schließen.

1. Spülen

Taste Start drücken.
Das Gerät spült. Im Display erscheint "1. Spülen".

Verdampferschale leeren

Nach 20 Sekunden erscheint im Textdisplay "Schale leeren".


1. Gerätetür öffnen.
2. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.
3. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
4. Gerätetür schließen.

2. Spülen

Taste Start drücken.
Das Gerät spült. Im Display erscheint "2. Spülen".

Restwasser entfernen

Nach 20 Sekunden erscheint im Textdisplay "Beendet" und "Schale leeren".

1. Gerätetür öffnen.
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Betriebsartenwähler auf Stellung  zurückdrehen.
5. Auf den Betriebsartenwähler drücken und einrasten, um das Gerät auszuschalten.

Die Reinigungshilfe ist beendet.

Reinigungshilfe abbrechen

Hinweis: Sie müssen nach Abbruch der Reinigungshilfe das Gerät zweimal spülen. Bis zum Ende des zweiten Spülvorgangs wird das Gerät für andere Anwendungen gesperrt.

1. Taste Stop lang drücken, um die Reinigungshilfe abzubrechen.
Damit kein Spülmittel im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.
2. Taste Start drücken.
Im Display erscheint "Gerät auswischen".
3. Ggf. Wassertank mit Wasser füllen, wieder einschieben und Taste Start drücken.

Gehen Sie nun wie im Abschnitt "Verdampferschale leeren und Gerät auswischen" vor.

Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie es in bestimmten Abständen entkalken. Die Anzeige "Gerät entkalken" erinnert Sie daran.

Nur wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, entfällt das Entkalken.

Das Entkalken besteht aus:

- Entkalken (ca. 30 Minuten), leeren Sie anschließend die Verdampferschale und füllen Sie den Wassertank neu
- 1. Spülen (20 Sekunden), leeren Sie anschließend die Verdampferschale
- 2. Spülen (20 Sekunden), entfernen Sie anschließend das Restwasser

Es müssen alle drei Schritte vollständig abgelaufen sein. Erst nach dem 2. Spülen ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Entkalker

Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den vom Kundendienst empfohlenen flüssigen Entkalker (Bestellnr. 311 138, auch online im eShop erhältlich). Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.


1. 300 ml Wasser und 60 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Wassertank leeren und mit der Entkalkerlösung füllen.

Achtung!

Oberflächenschäden: Wenn Entkalker auf die Vorderfront oder auf andere empfindliche Oberflächen gelangt, wischen Sie ihn sofort mit Wasser ab.

Entkalken starten

Der Garraum muss vollständig abgekühlt sein.

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken, um ihn auszurasten.
Das Gerät schaltet ein.
2. Betriebsartenwähler auf Entkalken  drehen.
3. Wassertank mit Entkalkerlösung einschieben und Gerätetür schließen.
4. Taste Start drücken.
Das Entkalken läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.

Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Im Textdisplay erscheint "Schale leeren und Wassertank neu füllen".

1. Gerätetür öffnen.
2. Die Entkalkerlösung mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Wassertank gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
Im Textdisplay erscheint "Gerät spülbereit" und "1. Spülen".
4. Gerätetür schließen.

1. Spülen

Taste Start drücken.
Das Gerät spült. Im Display erscheint "1. Spülen".

Verdampferschale leeren

Nach 20 Sekunden erscheint im Textdisplay "Schale leeren".

1. Gerätetür öffnen.
2. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.
3. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
4. Gerätetür schließen.

2. Spülen

Taste Start drücken.
Das Gerät spült. Im Display erscheint "2. Spülen".

Restwasser entfernen

Nach 20 Sekunden erscheint im Textdisplay "Bendet" und "Schale leeren".

1. Gerätetür öffnen.
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Betriebsartenwähler auf Stellung 0 zurückdrehen.
5. Auf den Betriebsartenwähler drücken und einrasten, um das Gerät auszuschalten.

Das Entkalken ist beendet.

Entkalken abbrechen

Hinweis: Sie müssen nach Abbruch der Entkalkung das Gerät zweimal spülen. Bis zum Ende des zweiten Spülvorgangs wird das Gerät für andere Anwendungen gesperrt.

1. Taste Stop lang drücken, um das Entkalken abzubrechen.
Damit keine Entkalkerlösung im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.
2. Taste Start drücken.
Im Textdisplay erscheint "Schale leeren und Wassertank neu füllen".

Gehen Sie nun wie im Abschnitt "Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen" vor.

Nur Verdampferschale entkalken

Wenn Sie nicht das ganze Gerät, sondern nur die Verdampferschale im Garraum entkalken möchten, können Sie ebenfalls "Entkalken" verwenden.

Einzigster Unterschied:

1. 100 ml Wasser und 20 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Verdampferschale komplett mit Entkalkerlösung füllen.
3. Wassertank nur mit Wasser füllen.
4. "Entkalken" wie beschrieben starten.

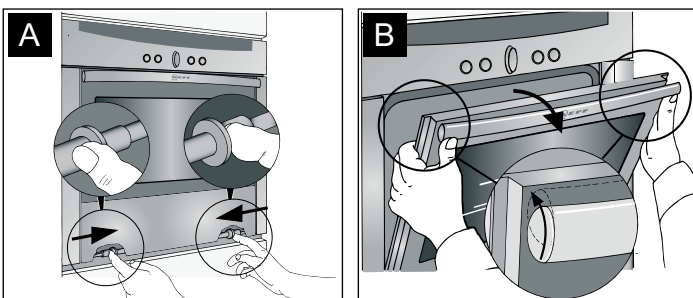
Sie können die Verdampferschale auch manuell entkalken.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Gerätetür aushängen

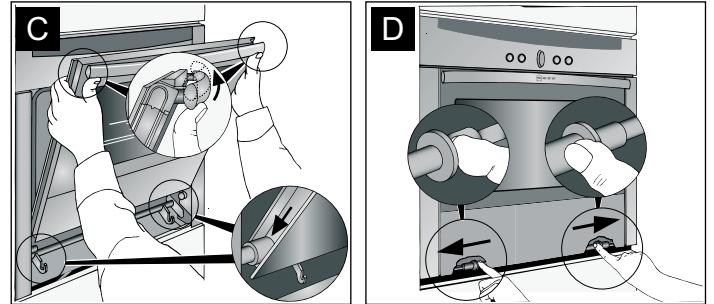
1. Die zwei Riegel an der Unterseite der Tür nach innen schieben (Bild A).
2. Gerätetür ein Stück weit öffnen (Bild B).
3. Türgriff mit beiden Daumen etwas anheben und die Gerätetür nach oben herausheben.



Gerätetür einhängen

Die Gerätetür nach der Reinigung wieder einbauen.

1. Gerätetür in Schrägstellung über die Führungsrollen einsetzen (Bild C).
2. Türgriff mit beiden Daumen bis zur waagrechten Position etwas anheben, bis die Gerätetür einrastet.
3. Gerätetür schließen.
4. Die zwei Riegel an der Unterseite der Tür nach außen schieben (Bild D).



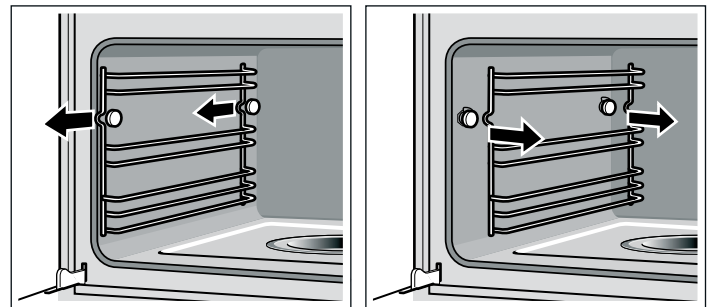
Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

1. Gestell nach vorn ziehen und seitlich aushängen.



2. Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm/Bürste reinigen oder Gestelle im Geschirrspüler mitreinigen.
3. Gestelle hinten und vorn einhängen und nach hinten schieben, bis sie einrasten.
Die Gestelle passen jeweils nur auf einer Seite.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Achten Sie auf die folgenden Hinweise, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Stromschlaggefahr!

- Arbeiten an der Geräteelektronik dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Bei Arbeiten an der Geräteelektronik Gerät unbedingt stromlos machen. Sicherungsautomatik betätigen oder Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung herausdrehen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät lässt sich nicht starten, im Textdisplay erscheint "Entkalken"	Entkalken wurde abgebrochen	Taste Start drücken. Anschließend Gerät zweimal spülen (siehe Kapitel: Entkalken. Gehen Sie vor wie im Abschnitt "Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen" beschrieben)
Gerät lässt sich nicht starten, im Textdisplay erscheint "Reinigen"	Reinigungshilfe wurde abgebrochen	Taste Start drücken. Anschließend Gerät zweimal spülen (siehe Kapitel: Reinigungshilfe EasyClean®. Gehen Sie vor wie im Abschnitt "Verdampferschale leeren und Gerät auswischen" beschrieben)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00, im Temperaturdisplay erscheint rrr	Stromausfall während des Garbetriebs	Uhrfunktionstaste drücken, Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Gerät ist nicht in Betrieb. Im Display steht eine Dauer	Nach dem Einstellen wurde die Start-Taste nicht gedrückt	Taste Start drücken oder die Einstellung mit Taste Stop löschen
Im Textdisplay erscheint "Sicherheitsabschaltung", im Temperaturdisplay blinkt 000	Automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiv	Betriebsartenwähler auf Stellung 0 zurückdrehen
"Wassertank füllen" erscheint, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank einschieben, bis er einrastet
	Erkennungssystem funktioniert nicht	Kundendienst rufen
"Wassertank füllen" erscheint, obwohl der Wassertank noch nicht leer ist bzw. Wassertank ist leer, aber "Wassertank füllen" erscheint nicht	Wassertank ist verschmutzt. Die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemmt	Wassertank schütteln und reinigen. Lassen sich die Teile nicht lösen, neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Wassertank entleert sich ohne erkennbaren Grund. Verdampferschale läuft über	Wassertank wurde nicht richtig geschlossen	Deckel schließen, bis er merklich einrastet
	Dichtung im Tankdeckel ist verschmutzt	Dichtung reinigen
	Dichtung im Tankdeckel ist defekt	Neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank bis zur Rastung einschieben
	Zuleitung ist verstopft	Gerät entkalken. Prüfen, ob der Wasserhärtebereich richtig eingestellt ist
Im Textdisplay erscheint "Tank leeren/Reinigen?"	Gerät wurde mindestens zwei Tage lang nicht benutzt und der Wassertank ist voll	Wassertank leeren und reinigen. Wassertank nach dem Garen immer leeren
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost, bedingt durch den Wasserdampf	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf	Gerät wird automatisch kalibriert	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen). Dann für 20 Minuten bei 100 °C Dampfgarstufe starten

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen		Das ist normal
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Das Gerät ist verkalkt	Gerät entkalken (siehe Kapitel: Entkalken)
Im Temperaturdisplay erscheint die Fehlermeldung "E011"	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder hat sich verklemmt	Uhrfunktionstaste ◀▶ drücken, um Fehlermeldung zu löschen. Alle Tasten einzeln drücken und prüfen, ob sie sauber sind
Im Temperaturdisplay erscheint eine Fehlermeldung "E..."	Technischer Defekt	Uhrfunktionstaste ◀▶ drücken, um Fehlermeldung zu löschen, ggf. Uhrzeit neu einstellen. Erscheint die Fehlermeldung erneut, Kundendienst rufen
Gerät heizt nicht mehr. Im Uhrendisplay blinkt der Doppelpunkt. Im Temperaturdisplay erscheint z.B. 100◻	Tastenkombination wurde betätigt	Gerät ausschalten, Infotaste i 3 Sekunden lang drücken, dann Uhrfunktionstaste ◀▶ 4 Sekunden lang drücken, dann Infotaste i erneut 3 Sekunden lang drücken

Garraumlampe wechseln

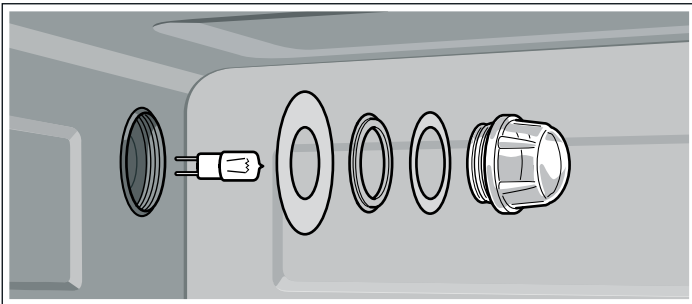
Temperaturbeständige Halogenlampen 230 V/25 W mit Dichtungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie Garraum und Garraumlampe abkühlen, bevor Sie die Garraumlampe wechseln.

Nehmen Sie die Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung, sonst verkürzt sich die Lebensdauer der Lampe.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Die Abdeckung nach links herausdrehen.
3. Die Lampe herausziehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Die neuen Dichtungen und den Klemmring in der richtigen Reihenfolge auf die Glasabdeckung schieben.



5. Die Glasabdeckung mit den Dichtungen wieder einschrauben.
6. Gerät ans Stromnetz anschließen und die Uhrzeit neu einstellen.

Das Gerät nie ohne Glasabdeckung und ohne Dichtungen betreiben!

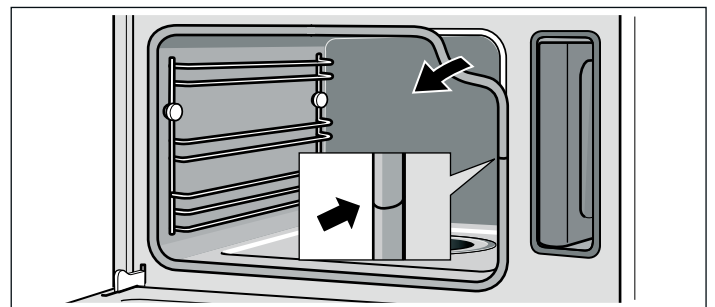
Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln

Eine beschädigte Glasabdeckung bzw. beschädigte Dichtungen müssen Sie auswechseln. Geben Sie beim Kundendienst bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Türdichtung austauschen

Ist die Türdichtung außen am Garraum defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

1. Gerätetür öffnen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. Neue Türdichtung an einer Stelle einschieben und ringsherum einziehen. Die Stoßstelle muss seitlich sein.
4. Den Sitz der Türdichtung vor allem in den Ecken noch einmal überprüfen.



Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen, an der linken Seite unten.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Tipps zum Energiesparen

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 550 544
D 01801 22 33 88
 (0,039 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)
CH 0848 840 040

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

- Öffnen Sie die Gerätetür während eines Garvorgangs möglichst selten.
- Verwenden Sie beim Backen dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Dampfbackofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Dampfbackofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.
- Beim Dämpfen können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Bei Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten schieben Sie die Speise mit der längsten Zeit zuerst ein.

Tabellen und Tipps

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Speisen, die sich gut im Dampfbackofen zubereiten lassen. Sie können nachlesen, welche Betriebsart, welches Zubehör und welche Garzeit Sie am besten wählen. Die Angaben gelten, wenn nicht anders angegeben, für das Einschieben in das kalte Gerät.

Zubehör

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Schieben Sie beim Dämpfen im gelochten Garbehälter immer das Backblech darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Geschirr

Wenn Sie Geschirr verwenden, stellen Sie es immer in die Mitte des Rostes.

Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Durch dickwandiges Geschirr verlängern sich die Garzeiten. Decken Sie Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, mit Folie ab (z.B. beim Schmelzen von Schokolade).

Fettfilter

Lassen Sie den Fettfilter bei allen Anwendungen im Garraum.

Dampfgarstufe

Dämpfen ist eine besonders schonende Art Speisen zu garen. Der Dampf umschließt die Speise und verhindert so Nährstoffverluste der Lebensmittel. Das Garen funktioniert ohne Überdruck. So bleiben Form, Farbe und das typische Aroma der Speisen erhalten.

Garzeiten und Garmenge

Die Garzeiten beim Dämpfen sind abhängig von der Stückgröße, aber unabhängig von der Gesamtmenge. Das Gerät kann maximal 2 kg Speise dämpfen.

Beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Stückgrößen. Bei kleineren Stücken verkürzt sich die Garzeit, bei größeren verlängert sie sich. Qualität und Reifegrad haben ebenfalls Einfluss auf die Garzeit. Daher können die angegebenen Werte nur als Richtlinie dienen.

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

Verteilen Sie die Lebensmittel immer gleichmäßig im Geschirr. Bei unterschiedlichen Schichthöhen garen sie ungleichmäßig.

Druckempfindliche Lebensmittel

Schichten Sie druckempfindliche Lebensmittel nicht zu hoch in den Garbehälter. Verwenden Sie besser zwei Behälter.

Menüegaren

Im Dampf können Sie komplette Menüs ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig garen. Stellen Sie die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in das Gerät und schieben Sie die restlichen zum passenden Zeitpunkt nach. So werden alle Speisen gleichzeitig fertig.

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

Heißluft

Die Betriebsart Heißluft eignet sich hervorragend für süßes und pikantes Gebäck, für Schmorbraten und verschiedene Kuchen.

CircoSteam®

Die Betriebsart CircoSteam® eignet sich durch die Kombination von Heißluft und Dampf besonders gut zur Zubereitung von Braten, Hähnchen und Backwaren wie Hefegebäck und Brot.

Braten und Hähnchen werden außen schön knusprig und innen saftig. Außerdem verliert Fleisch weniger an Gewicht.

Backwaren wie Hefegebäck und Brot bekommen eine besonders schöne glänzende Oberfläche und trocknen nicht aus.

Gemüse

Gemüse in den gelochten Garbehälter geben und in Höhe 3 einschieben. Das Backblech darunter auf Höhe 1 einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Artischocken	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	30 - 35
Blumenkohl	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	30 - 40
Blumenkohl	Röschen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Brokkoli	Röschen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	8 - 10
Erbsen	-	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	5 - 10
Fenchel	Scheiben	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 14
Gefülltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika)	Gemüse nicht vorgaren	Backblech in Höhe 2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 30
Gemüseflan	-	Wasserbadform 1,5 l + Rost in Höhe 2	Dampfgarstufe	100	50 - 70
Grüne Bohnen	-	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	15 - 20
Karotten	Scheiben	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 20
Kohlrabi	Scheiben	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	15 - 20
Lauch	Scheiben	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	4 - 6
Mais	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	25 - 35
Mangold*	Streifen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	8 - 10
Spargel, grün*	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	7 - 12
Spargel, weiß*	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Spinat*	-	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	8 - 10
Rosenkohl	Röschen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	20 - 30
Rote Bete	ganz	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	40 - 50
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	30 - 35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	2 - 3
Zuckerschoten	-	gelocht + Backblech	Dampfgarstufe	100	8 - 12

* Gerät vorheizen

Beilagen und Hülsenfrüchte

Wasser bzw. Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zugeben. Beispiel: 1:1,5 = je 100 g Reis 150 ml Flüssigkeit zugeben.

Die Einschubhöhe für den ungelochten Garbehälter können Sie frei wählen.

Lebensmittel	Verhältnis	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pellkartoffeln (mittlere Größe)	-	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	35 - 45
Salzkartoffeln (geviertelt)	-	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	20 - 25
Kartoffelgratin	-	Backblech	2	Heißluft	170 - 180	35 - 45
Naturreis	1:1,5	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	30 - 40
Langkornreis	1:1,5	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	20 - 30
Basmatireis	1:1,5	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	20 - 30
Parboiled Reis	1:1,5	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	15 - 20
Risotto	1:2	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	30 - 35

Lebensmittel	Verhältnis	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Tellerlinsen	1:2	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	30 - 45
weiße Bohnenkerne, vorgeweicht	1:2	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	65 - 75
Couscous	1:1	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	6 - 10
Grünkern, geschrotet	1:2,5	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	15 - 20
Hirse, ganz	1:2,5	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	25 - 35
Weizen, ganz	1:1	ungelocht	-	Dampfgarstufe	100	60 - 70
Klöße	-	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	95	20 - 25

Geflügel und Fleisch

Rost und Backblech zusammen in einer Höhe einschieben.

Den fertigen Braten noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Dampfbackofen ruhen lassen. So bleibt das Fleisch saftiger.

Mit der Betriebsart CircoSteam® wird das Fleisch innen besonders saftig und außen knusprig.

Geflügel

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	180 - 190	50 - 60
Hähnchen, halbiert	je 0,4 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	180 - 190	35 - 45
Hähnchenbrust	je 0,15 kg	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	15 - 25
Hähnchenteile	je 0,12 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 35
Ente, ganz	2 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam® Heißluft	170 210	60 - 80 15 - 20
Entenbrust*	je 0,35 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	170 - 180	10 - 15
Putenrollbraten	1,5 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	150 - 160	70 - 90
Putenbrust	1 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	150 - 160	60 - 80

* vorher anbraten

Rindfleisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Rinderschmorbraten*	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Regenerieren	140 - 150	100 - 140
Rinderfilet, medium*	1 kg	Rost + Backblech	2	Regenerieren	170 - 180	20 - 28
flaches Roastbeef, medium*	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft	170 - 180	40 - 55
flaches Roastbeef, englisch*	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft	170 - 180	30 - 45
hohes Roastbeef, medium*	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft	170 - 180	45 - 60
hohes Roastbeef, englisch*	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft	170 - 180	35 - 50

* vorher anbraten

Kalbfleisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Kalbsbraten, durchwachsen	1 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	160 - 170	60 - 70
Kalbsbraten, mager	1 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Kalbsrücken*	1 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 25
Kalbsbrust, gefüllt	1,5 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	140 - 160	75 - 120

* vorher anbraten

Schweinefleisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Braten ohne Schwarte (z.B. Nacken)	1,5 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	170 - 180	70 - 80
Braten mit Schwarte (Krustenbraten)	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Dampfgarstufe	100	20 - 25
				CircoSteam®	140 - 160	40 - 50
				Heißluft	210 - 220	20
Schweinefilet*	0,5 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	160 - 180	20 - 30
Filet im Blätterteig	1 kg	Backblech	2	CircoSteam®	180 - 200	40 - 60
Kasseler mit Knochen	1 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	120 - 140	60 - 70
Kasseler Rippchen	in Scheiben	Backblech	2	Dampfgarstufe	100	15 - 20
Rollbraten	1,5 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	170 - 180	70 - 80

* vorher anbraten

Sonstiges

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hackbraten	aus 0,5 kg Hackfleisch	Backblech	2	CircoSteam®	140 - 150	45 - 60
Rehrücken mit Knochen*	0,6 - 0,8 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	150 - 170	15 - 30
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	170 - 180	60 - 80
Lammrücken mit Knochen*	1,5 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	160 - 170	15 - 25
Kaninchenteile	1,5 kg	Rost + Backblech	2	CircoSteam®	150 - 160	40 - 60
Wiener Würstchen	-	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	80 - 85	12 - 18
Weißwürste	-	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	80 - 85	15 - 20

* vorher anbraten

Tipps zum Braten

Bratenset verwenden	Wenn Sie das Bratenset verwenden, erzielen Sie optimale Bratergebnisse und der Garraum verschmutzt kaum. Das Bratenset erhalten Sie als Zubehör im Fachhandel (siehe Kapitel: Zubehör)
Wann ist der Braten fertig?	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe": Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu

Fisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Dorade, ganz	je 0,3 kg	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	80 - 90	15 - 25
Doradenfilet	je 0,15 kg	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	80 - 90	10 - 20
Fischterrinerne	Wasserbadform 1,5 l	Rost	2	Dampfgarstufe	70 - 80	40 - 80
Forelle, ganz	je 0,2 kg	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	80 - 90	12 - 15
Kabeljaufilet	je 0,15 kg	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	80 - 90	10 - 14

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Lachsfilet	je 0,15 kg	geloht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	8 - 10
Muscheln	1,5 kg	Backblech	2	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Rotbarschfilet	je 0,15 kg	geloht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	80 - 90	10 - 20
Seezungenröllchen, gefüllt	-	geloht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	80 - 90	10 - 20

Sanftgaren von Fleisch

Sanftgaren ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart.

Das Backblech in den Dampfbackofen schieben und mit der Betriebsart Sanftgaren vorheizen.

Fleisch auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten anbraten.

In den vorgeheizten Dampfbackofen geben und sanft weitergaren.

Nach dem Garen auf vorgewärmten Tellern anrichten und eine heiße Soße dazu reichen.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Lammkeule ohne Knochen	1 - 1,5 kg	Backblech	2	80	140 - 160
Roastbeef	1,5 - 2,5 kg	Backblech	2	80	150 - 180
Schweinefilet	-	Backblech	2	80 - 90	50 - 70
Schweinemedallions	-	Backblech	2	80	60 - 80
Rindersteaks	ca. 3 cm dick	Backblech	2	80	40 - 60
Entenbrust	-	Backblech	2	80	35 - 55

Aufläufe, Suppeneinlagen ...

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pikanter Auflauf aus gegarten Zutaten	Auflaufform + Rost	2	CircoSteam®	150 - 170	30 - 40
Süßer Auflauf	Auflaufform + Rost	2	CircoSteam®	150 - 170	30 - 45
Lasagne	Backblech	2	CircoSteam®	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Förmchen + Rost	2	CircoSteam®	180 - 200	15 - 25
Eierstich	ungeloht	2	Dampfgarstufe	90	15 - 20
Grießnockerl	geloht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	90 - 95	7 - 10
Hartgekochte Eier (Größe M, max. 1,8 kg)	geloht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	10 - 12
Weichgekochte Eier (Größe M, max. 1 kg)	geloht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	6 - 8

Desserts, Kompott

Kompott

Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. 1/3 der Menge an Wasser und nach Geschmack Zucker mit Gewürzen zu.

Milchreis

Wiegen Sie den Reis ab und geben Sie die 2,5-fache Menge an Milch zu. Füllen Sie Reis und Milch max. 2,5 cm hoch in das Zubehör. Rühren Sie nach dem Garen um. Die restliche Milch wird schnell aufgesogen.

Joghurt

Erhitzen Sie die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch entfällt das Erhitzen.

Rühren Sie pro 100 ml Milch ein bis zwei Teelöffel Naturjoghurt oder die entsprechende Menge Joghurtferment unter die Milch. Füllen Sie die Mischung in saubere Gläser und verschließen Sie diese.

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

Lebensmittel	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Germknödel	Backblech	Dampfgarstufe	100	20 - 25
Crème caramel	Förmchen + Rost	Dampfgarstufe	90 - 95	15 - 20
Süßer Auflauf (z.B. Grießauflauf)	Auflaufform + Rost	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Milchreis*	Backblech	Dampfgarstufe	100	25 - 35
Joghurt*	Portionsgläser + Rost	Dampfgarstufe	40	300 - 360
Apfelkompott	Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 15

* Sie können auch das passende Programm verwenden (siehe Kapitel: Programmautomatik)

Lebensmittel	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Birnenkompott	Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Kirschkompott	Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Rhabarberkompott	Backblech	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Zwetschgenkompott	Backblech	Dampfgarstufe	100	15 - 20

* Sie können auch das passende Programm verwenden (siehe Kapitel: Programmautomatik)

Kuchen und Gebäck

Verwenden Sie am besten dunkle Backformen aus Metall.

Temperatur und Garzeit sind abhängig von Menge und Beschaffenheit des Teiges. Deshalb sind in den Tabellen Temperaturbereiche angegeben.

Zuerst die niedrigere Temperatur einstellen. Sie ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Bei Bedarf beim nächsten Mal eine höhere Temperatur wählen.

Den Rost oder das Backblech nicht zu dicht belegen.

Kuchen in der Form

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Rührkuchen	Kranz-/Kasten- form	2	Heißluft	150 - 160	60 - 70
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2	Heißluft	150 - 160	30 - 45
Obstkuchen fein, Rührteig	Springform	2	Heißluft	150 - 160	45 - 55
Biskuitboden (2 Eier)	Obstbodenform	2	Heißluft	180 - 190	12 - 16
Biskuittorte (6 Eier)	Springform	2	Heißluft	150 - 160	25 - 35
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	2	Heißluft	150 - 160	40 - 50
Schweizer Wähe	Springform	2	Heißluft	180 - 190	35 - 60
Gugelhupf	Gugelhupfform	2	CircoSteam®	150 - 160	35 - 45
Pikante Kuchen (z.B. Quiche)	Quicheform	2	Heißluft	180 - 190	35 - 60
Apfeltarte	Tarteform	2	Heißluft	170 - 190	35 - 50

Kuchen auf dem Blech

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	2	CircoSteam®	150 - 160	35 - 45
Hefekuchen mit saftigem Belag (Obst)	Backblech	2	Heißluft	150 - 160	35 - 45
Biskuitrolle	Backblech	2	Heißluft	180 - 200	10 - 15
Hefezopf (500 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	150 - 160	25 - 35
Strudel, süß	Backblech	2	CircoSteam®	160 - 180	40 - 60
Zwiebelkuchen	Backblech	2	CircoSteam®	170 - 180	30 - 40

Brot, Brötchen

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Weißbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	200 - 210	15 - 20
			Heißluft	160 - 170	20 - 25
Sauerteigbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 25
			Heißluft	150 - 160	40 - 60
Mischbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 20
			Heißluft	160 - 170	25 - 40
Vollkornbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Heißluft	140 - 150	40 - 60
Roggenbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Heißluft	150 - 160	50 - 60
Brötchen (Rohlinge je 70 g)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	190 - 200	25 - 30
Brötchen aus Hefeteig, süß (Rohlinge je 70 g)	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	170 - 180	20 - 30

Kleingebäck

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Baiser	Backblech	2	Heißluft	80 - 90	120 - 180
Makronen	Backblech	2	Heißluft	140 - 160	15 - 25
Blätterteiggebäck	Backblech	2	CircoSteam®	170 - 190	10 - 20
Muffins	Muffinblech	2	Heißluft	170 - 180	20 - 30
Brandteiggebäck	Backblech	2	Heißluft	170 - 190	27 - 35
Plätzchen	Backblech	2	Heißluft	150 - 160	12 - 17
Hefeteiggebäck	Backblech	2	Heißluft	150 - 160	15 - 20

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig
Der Kuchen fällt zusammen	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backtemperatur um 10 °C niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer
Der Form- oder Kastenkuchen wird hinten zu dunkel	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand sondern mittig auf das Zubehör
Der Kuchen ist zu trocken	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 °C höher und verkürzen Sie die Backzeiten oder verwenden Sie die Betriebsart CircoSteam®
Das Brot oder der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen)	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben Sie dann den Belag darauf. Beachten Sie die Backzeit im Rezept
Der Kuchen oder das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt	Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur etwas niedriger

Speisen regenerieren

Beim Regenerieren werden Gerichte schonend wieder erhitzt. Sie schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet. Auch Backwaren vom Vortag können so gut aufgebacken werden.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
auf Teller angerichtete Speisen	Rost	2	Regenerieren	120	12 - 18
Gemüse	Backblech	3	Regenerieren	100	12 - 15
Nudeln, Kartoffeln, Reis	Backblech	3	Regenerieren	100	5 - 10
Brötchen*	Rost	2	CircoSteam®	170 - 180	6 - 8
Baguette*	Rost	2	CircoSteam®	170 - 180	5 - 10
Brot*	Rost	2	CircoSteam®	170 - 180	8 - 12
Pizza	Rost + Backblech	3	Regenerieren	170 - 180	12 - 15

* 5 Minuten vorheizen

Auftauen

Frieren Sie die Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C ein. Frieren Sie keine zu großen Mengen ein. Aufgetautes ist nicht mehr so haltbar und verdirbt schneller als frische Ware.

Die Speise im Gefrierbeutel, auf dem Teller oder im gelochten Garbehälter auftauen. Darunter immer das Backblech einschieben. So bleiben die Lebensmittel nicht im Auftauwasser liegen und der Garraum bleibt sauber.

Verwenden Sie die Betriebsart Auftaustufe .

Wenn nötig, die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Gerät nehmen.

Lebensmittel nach dem Auftauen noch 5 - 15 Minuten zum Temperatúrausgleich stehen lassen.

Gesundheitsrisiko!

Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln müssen Sie unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Sie darf nie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Keime könnten übertragen werden.

Betreiben Sie den Dampfbackofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit Heißluft bei 180 °C.

Fleisch auftauen

Fleischstücke, die paniert werden sollen, soweit auftauen, dass Gewürz und Panade haften bleiben.

Geflügel auftauen

Vor dem Auftauen aus der Verpackung nehmen. Die Auftauflüssigkeit unbedingt wegkippen.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Hähnchen	1 kg	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	60 - 70
Hähnchenkeulen	0,4 kg	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	30 - 35
im Block gefrorenes Gemüse (z.B. Spinat)	0,4 kg	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	20 - 30
Beerenobst	0,3 kg	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	5 - 8
Fischfilet	0,4 kg	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	15 - 20
Fisch im Ganzen	1 kg	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	40 - 50
Gulasch	-	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	40 - 50
Rinderbraten	-	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	70 - 80

Gärstufe

Mit der Betriebsart Gärstufe  geht Teig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur.

Sie können die Einschubhöhe für den Rost frei wählen oder den Rost vorsichtig auf den Garraumboden legen.

Achtung: Garraumboden nicht zerkratzen!

Teigschüssel auf den Rost stellen. Den Teig nicht abdecken.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hefeteig	1 kg	Schüssel + Rost	40	20 - 30
Sauerteig	1 kg	Schüssel + Rost	40	20 - 30

Entsaften

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

Die Beeren in den gelochten Garbehälter füllen und in Höhe 3 einschieben. Zum Auffangen des Saftes das Backblech in Höhe 1 einschieben.

Zum Schluss die Beeren in ein Tuch füllen und den restlichen Saft auspressen.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in min
Himbeeren	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	30 - 45
Johannisbeeren	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	40 - 50

Einkochen

Lebensmittel möglichst frisch einkochen. Eine längere Lagerung vermindert den Vitamingehalt und die Lebensmittel gären leichter.

Nur einwandfreies Obst und Gemüse verwenden.

Folgende Lebensmittel können Sie nicht mit Ihrem Gerät einkochen:

Inhalt von Blechdosen, Fleisch, Fisch oder Pastetenmasse.

Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn prüfen.

Gummiringe und Gläser gründlich mit heißem Wasser reinigen. Zum Reinigen der Gläser ist auch das Programm "Fläschchen desinfizieren" geeignet.

Die Gläser in den gelochten Garbehälter stellen. Sie dürfen sich nicht berühren.

Nach der angegebenen Garzeit die Gerätetür öffnen.

Die Einmachgläser erst aus dem Gerät nehmen, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Gemüse	1 Liter-Einmachgläser	2	Dampfgarstufe	100	30 - 120
Steinobst	1 Liter-Einmachgläser	2	Dampfgarstufe	100	25 - 30
Kernobst	1 Liter-Einmachgläser	2	Dampfgarstufe	100	25 - 30

Tiefkühlprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die angegebenen Garzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pommes frites	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	170 - 190	25 - 35
Kroketten	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	180 - 200	18 - 22
Rösti	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	180 - 200	25 - 30
Teigwaren, frisch, gekühlt*	Backblech	2	Dampfgarstufe	100	5 - 10
Lasagne, tiefgekühlt	Backblech + Rost	2	CircoSteam®	190 - 210	35 - 55
Pizza, dünner Boden	Backblech + Rost	2	Heißluft	180 - 200	15 - 23
Pizza, dicker Boden	Backblech + Rost	2	Heißluft	180 - 200	18 - 25
Pizza-Baguette	Backblech + Rost	2	Heißluft	180 - 200	18 - 22
Pizza, gekühlt	Backblech	2	Heißluft	170 - 180	12 - 17
Kräuterbutter-Baguette, gekühlt	Backblech	2	Heißluft	180 - 200	15 - 20
Brötchen, Baguette, tiefgekühlt	Backblech + Rost	2	Heißluft	180 - 200	18 - 22
Brezeln, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	180 - 200	18 - 22
Croissant, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 25
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	150 - 170	12 - 15
Strudel, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	CircoSteam®	160 - 180	45 - 60
Fischstäbchen	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	195 - 205	20 - 24
Forelle	gelocht + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	80 - 100	20 - 25
Schlemmerfilet	Backblech + Rost	2	CircoSteam®	180 - 200	35 - 50
Lachsfilet	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	80 - 100	20 - 25
Tintenfischringe	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	190 - 210	25 - 30
Brokkoli	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	4 - 6
Blumenkohl	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	5 - 8
Bohnen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	4 - 6
Erbsen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	4 - 6
Karotten	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	3 - 5
Mischgemüse	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	4 - 8
Rosenkohl	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dampfgarstufe	100	5 - 10

* etwas Flüssigkeit zugeben

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Backen

Prüfgerichte nach Norm EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

Hinweis: Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Spritzgebäck	Backblech	2	Heißluft	160 - 170	17 - 20
Small Cakes	Backblech	2	Heißluft	160 - 170	25 - 33
Wasserbiskuit	Springform 26 cm	2	Heißluft	150 - 160	35 - 40
Gedeckter Apfelkuchen	Springform 20 cm	2	Heißluft	160 - 170	60 - 70

Dämpfen

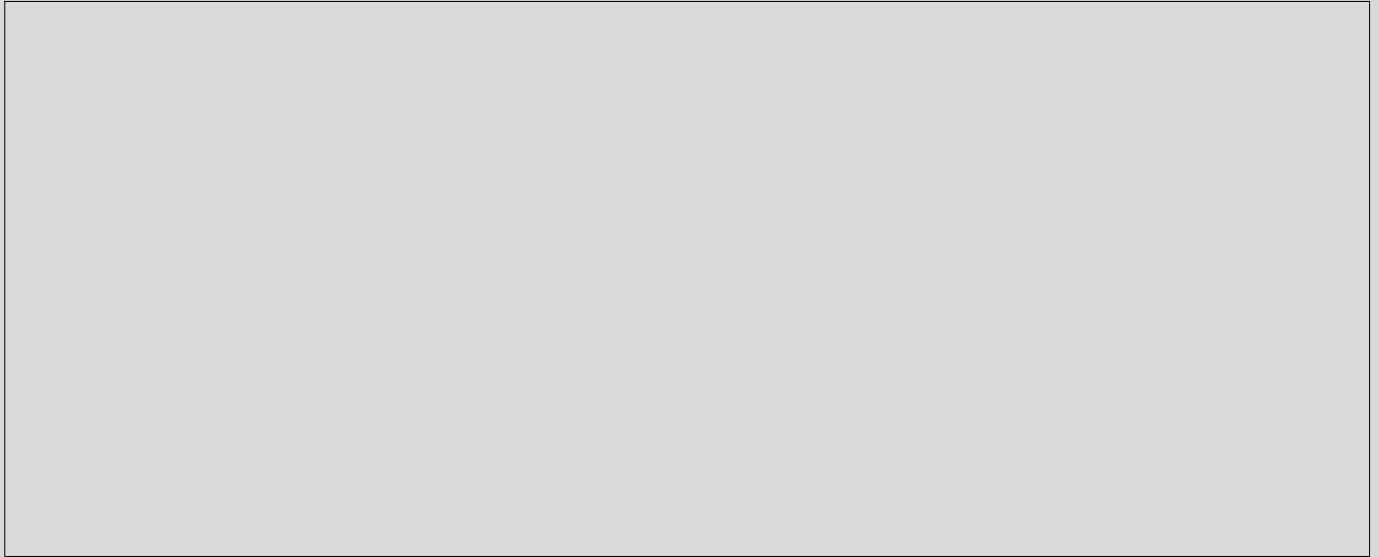
Prüfgerichte nach Norm EN 60350-1.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Brokkoli (Dampfverteilung)	geloht + Backblech	3	Dampfgarstufe	100	*
		1			
Brokkoli (Dampfnachschub)	geloht + Backblech	3	Dampfgarstufe	100	*
		1			
Erbsen** (Maximale Beladung)	geloht + Backblech	3	Dampfgarstufe	100	***
		1			

* Die Garzeit für "bissfest" muss zuvor ermittelt werden.

** 2,0 kg Erbsen gleichmäßig im Behälter verteilen.

*** Das Garzeitende ist erreicht, wenn die Erbsen an der kältesten Stelle eine Temperatur von 85°C erreicht haben.



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



9000698166

930521