

# Gebrauchs- und Montageanleitung



**E 1322 . .**



# Inhaltsverzeichnis

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| <b>Worauf Sie achten müssen</b> . . . . . | 3  | <b>Grillen</b> . . . . .                                     | 21 |
| Verpackung und Altgeräte . . . . .        | 3  | Rundum-Grillen . . . . .                                     | 21 |
| Vor dem Einbau . . . . .                  | 4  | Thermogrillen . . . . .                                      | 22 |
| Sicherheitshinweise . . . . .             | 4  | Flächengrillen . . . . .                                     | 23 |
| Ursachen für Schäden . . . . .            | 5  |  |    |
| <b>Ihr neuer Herd</b> . . . . .           | 6  | <b>Auftauen und Garen</b> . . . . .                          | 24 |
| Das Bedienfeld . . . . .                  | 6  | Auftauen mit CircoTherm Heißluft .                           | 24 |
| Funktionswähler . . . . .                 | 6  | <b>Einkochen</b> . . . . .                                   | 26 |
| Temperaturwähler . . . . .                | 7  | <b>Reinigen und Pflegen</b> . . . . .                        | 28 |
| Einschubhöhen . . . . .                   | 7  | Wichtige Hinweise . . . . .                                  | 28 |
| <b>Zubehör</b> . . . . .                  | 8  | Aus- und Einhängen<br>der Backofentür . . . . .              | 30 |
| <b>Vor dem ersten Benutzen</b> . . . . .  | 9  | Einhängegitter . . . . .                                     | 31 |
| Vorreinigung . . . . .                    | 9  | <b>Störungen und Reparaturen</b> . . . . .                   | 32 |
| Ausheizen . . . . .                       | 9  | <b>Was ist, wenn etwas<br/>nicht funktioniert?</b> . . . . . | 33 |
| Nachreinigung . . . . .                   | 9  | Prüfgerichte . . . . .                                       | 35 |
| <b>Kochen</b> . . . . .                   | 10 |  |    |
| Bedienen der Kochstellen . . . . .        | 10 |  |    |
| <b>Backofen-Funktionen</b> . . . . .      | 11 |  |    |
| <b>Backofen ein- und ausschalten</b> .    | 13 |  |    |
| <b>Backen</b> . . . . .                   | 14 | <b>Montageanleitung</b>                                      |    |
| Backtabelle . . . . .                     | 15 | <b>Für den Installateur<br/>und Küchenfachmann</b>           |    |
| Tipps und Tricks . . . . .                | 17 | <b>Wichtige Hinweise</b> . . . . .                           | 36 |
| <b>Braten</b> . . . . .                   | 18 | <b>Anschließen der Einbaumulde</b> . . . . .                 | 37 |
| Brattabelle . . . . .                     | 20 | <b>Einbauen des Herdes</b> . . . . .                         | 38 |

# Worauf Sie achten müssen



Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihren Herd sicher und richtig bedienen.

Diese Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Geräte-Ausführungen. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

## Verpackung und Altgerät

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber „Achtung Schrott!“



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

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

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

## Vor dem Einbau

### Transportschäden

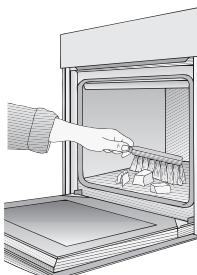
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

### Elektrischer Anschluss

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

## Sicherheitshinweise

### Heißer Backofen



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie die heißen Backofen-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten auf die heißen Kochstellen legen.

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

### Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Rufen Sie den Kundendienst.

# Ursachen für Schäden

## Backbleche, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Stellen Sie kein Geschirr auf den Backofenboden. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

## Einschubteile

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

## Backpapier

Legen Sie Backpapier beim Arbeiten mit der Heißluft-Funktion  nicht lose in den Backofen (z. B. beim Aufheizen).

Das Heißluftgebläse kann das Papier ansaugen. Das kann zu Beschädigungen von Heizung und Gebläse führen.

## Wasser im Backofen

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.

## Obstschaft

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

## Auskühlen mit offener Backofentür

Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in der Backofentür ein. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

## Stark verschmutzte Backofentürdichtung

Ist die Backofentürdichtung stark verschmutzt, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Backofentürdichtung sauber.

## Backofentür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

## Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

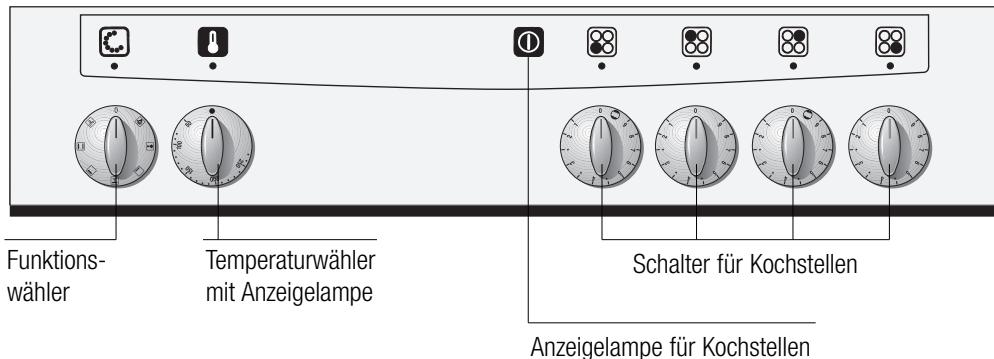
## Kochstellen

Bitte beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

# Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern und Anzeigen. Sie erhalten Informationen zu den Heizarten und dem beigelegten Zubehör.

## Das Bedienfeld



## Funktionswähler

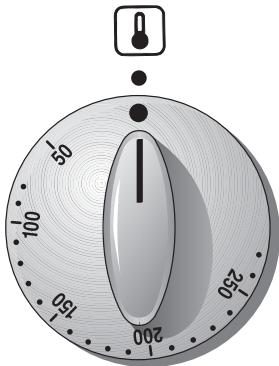


Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.

Stellungen

- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Grill groß
- Thermogrillen
- Unterhitze
- Auftautufe
- Backofenbeleuchtung

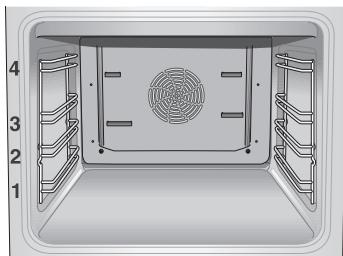
## Temperaturwähler



Stellungen:

50–275 Temperatur in °C.

## Einschubhöhen



Ihr Backofen ist mit 4 Einschubhöhen ausgestattet.

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

Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

Beim Arbeiten mit **Heißluft-Funktion** ☰ **Einschubhöhe »2« nicht benutzen**, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.

# Zubehör

Backblech Alu



Rost gekröpft



Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

Rost



Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| Universalpfanne                      | Z 1232 X0 |
| Universalpfanne Antihaftbeschichtung | Z 1233 X0 |
| Glaspfanne                           | Z 1262 X0 |
| Auflaufpfanne                        | Z 1272 X0 |
| Backblech Alu                        | Z 1332 X0 |
| Backblech Email                      | Z 1342 X0 |
| Backblech Antihaftbeschichtung       | Z 1343 X0 |
| Pizzaform                            | Z 1352 X0 |
| Back-/Bratrost gekröpft              | Z 1432 X0 |
| Back-/Bratrost engmaschig            | Z 1442 X0 |
| Bratenblech                          | Z 1512 X0 |
| Nachrüstsatz-Clou 3-fach             | Z 1742 X0 |
| Nachrüstsatz-Clou 4-fach             | Z 1752 X0 |
| System-Dampfgarer                    | N 8642 X0 |
| Brotbackstein                        | Z 1912 X0 |
| Universalbräter emailliert           | Z 9930 X0 |

## Hinweis:

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

Der Verzug geht bereits während des Backens, Bratens oder Grillens wieder zurück.

---

# Vor dem ersten Benutzen

---

## Vorreinigung

Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.

Entfernen Sie Rückstände der Verpackung, z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

- 1.** Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
- 2.** Entnehmen Sie Einhängegitter aus dem Backofen.
- 3.** Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.

Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

## Ausheizen

Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten lang auf.

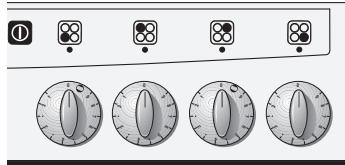
Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C.

## Nachreinigung

Reinigen Sie den Backofen mit heißer Spüllauge. Montieren Sie Einhängegitter.

# Kochen

## Bedienen der Kochstellen



### Normal-Kochstelle



### Zweikreiskochzonen bei Glaskeramik-Kochfeldern



Die Kennzeichnung auf der Bedienblende zeigt Ihnen, welcher Schalter zu welcher Kochstelle gehört.

Nach dem Einstellen einer oder mehrerer Kochstellen leuchtet die Anzeigelampe.

Die Einstellung der Kochstellen ist stufenlos möglich.

**Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchs-anleitung bei. Bitte lesen Sie vor dem ersten Benutzen alle dort angegebenen Informationen aufmerksam durch.**

1. Drehen Sie den Kochstellenschalter zum Ankochen auf Stellung 9.
2. Drehen Sie den Kochstellenschalter nach dem Ankochen auf Fortkochstellung zurück.

Im Bereich 2 – 5 sind die Zwischeneinstellungen durch einen Punkt gekennzeichnet.

1. Die Zweikreiskochzone schalten Sie durch Drehen des zugehörigen Schalters auf das Symbol ein.

2. Weitere Einstellungen erfolgen wie bei den Normal-Kochstellen.

Zum Ausschalten der Zweikreis-Kochzone drehen Sie den Schalter auf **0**.

---

# Backofen-Funktionen

## CircoTherm Heißluft



Durch das Heizsystem in der Backofenrückwand wird die erwärmte Luft im Backofen umgewälzt, wodurch ein besonders guter Wärmeübergang auf das Back- oder Bratgut erreicht wird.

### Vorteile:

- Backen und Braten bis zu 3 Ebenen gleichzeitig möglich (Hinweis siehe Tabelle)
- geringe Verschmutzung des Backofens
- kurze Aufheizzeiten
- niedrige Backofentemperaturen

## Ober- und Unterhitze (Konventionelles System)



Durch oben und unten im Backofen angeordnete Heizkörper wird die Wärme auf das Back- oder Bratgut übertragen.

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

### Vorteile:

- Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche

## Grill groß



Durch den Heizkörper an der Backofendecke wird die Wärme erzeugt und auf das Grillgut übertragen.

### Vorteile:

- besonders geeignet für flache, kleine Fleischstücke z. B. Steaks, Würstchen, Fisch, Gemüse und Toast.

## Thermogrillen



Beim Thermogrillen werden abwechselnd der Flächengrill und das Gebläse ein- und ausgeschaltet.

Die durch den Flächengrill erzeugte Wärme wird durch das Gebläse gleichmäßig im Backraum verteilt.

### Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

## Unterhitze



Hier wird nur der Heizkörper an der Unterseite des Backofens eingeschaltet.

### Vorteile:

- besonders geeignet für Speisen und Backwaren die an der Unterseite zusätzlich eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen.

⚠ Nur kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit anwenden.

## Auftaustufe



Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise.

Das Gebläse läuft ohne Heizung.

### Vorteil:

- schonendes Auftauen
- Tiefgekühlte Fleischstücke, Geflügel, Brot und Kuchen tauen gleichmäßig auf.

# Backofen ein- und ausschalten



Bevor Sie Ihren Backofen einschalten entscheiden Sie, welches Heizsystem Sie benutzen möchten.

## Einschalten:

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf das gewählte System ein.
2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die erforderliche Temperatur ein.  
(Temperaturangaben siehe Back-/Brattabellen).

Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt.

Die Anzeigelampe leuchtet beim Einschalten des Backofens und bei jedem Nachheizen.

## Ausschalten:

Zum Ausschalten drehen Sie den Temperaturwähler und den Funktionswähler auf 0.

## Hinweis:

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es läuft nach dem Abschalten des Backofens so lange nach, bis der Backofen abgekühlt ist.

# Backen

## Backen in Backformen



### Hinweise

**Stellen Sie die Backformen immer in die Mitte des Rostes.**

**Wir empfehlen** dunkle Backformen aus Metall.

## Backen auf Backblechen



Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein.

Verwenden Sie nur Originalbleche.

## Backen in Weißblechformen



CircoTherm Heißluft      Einschubhöhe **1**



Ober-/Unterhitze      Einschubhöhe **1**

### Wird der Kuchen unten zu dunkel:

Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verkürzen Sie die Backzeit und wählen Sie eventuell eine niedrigere Temperatur.

### Wird der Kuchen unten zu hell:

Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verlängern Sie die Backzeit, wählen Sie eine niedrigere Temperatur oder verwenden Sie eine Schwarzblechform.

Stellen Sie Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Backofenrückwand.

## Backtabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte, gültig für Alu-Backbleche und dunkle Backformen.

Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.  
Hinweise in der Tabelle zum Vorheizen beachten.

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

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

| Gebäckart   | CircoTherm  |                      | Ober- und Unterhitze  |                   |                      |
|---|--|----------------------|--|-------------------|----------------------|
|   | Einschub-<br>höhe  | Temperatur<br>in ° C | Backdauer<br>Minuten   | Einschub-<br>höhe | Temperatur<br>in ° C |
| <b>Rührteige</b>                                  |  |                      |  |                   |                      |
| Blechkuchen mit Belag                             |  |                      |  |                   |                      |
| 1 Blech   | 1  | 160–170              | 30– 50   | 1                 | 170–190              |
| 2 Bleche  | 1 + 3  | 150–170              | 35– 55   | –                 | –                    |
| Kuchen in runder Form / Kasten                    | 1  | 160–170              | 60– 80   | 2                 | 160–170              |
| Obst-Tortenboden                                  | 1  | 160–170              | 20– 35   | 2                 | 170–180              |
| <b>Mürbeteige</b>                                 |  |                      |  |                   |                      |
| Blechkuchen mit trockenem Belag<br>z. B. Streusel |  |                      |  |                   |                      |
| 1 Blech   | 1  | 160–170              | 60– 70   | 1                 | 200–210              |
| 2 Bleche  | 1 + 3  | 150–170              | 60– 75   | –                 | –                    |
| Blechkuchen mit feuchtem Belag<br>z. B. Rahmguß   |  |                      |  |                   |                      |
| 1 Blech   | 1  | 150–170              | 70– 90   | –                 | –                    |
| Kuchen in Form                                    | 1  | 160–170              | 60–100   | 2                 | 170–180              |
| Obst-Tortenboden                                  | 1  | 160–170              | 20– 35   | 2                 | 190–200              |
| <b>Biskuitteige</b>                               |  |                      |  |                   |                      |
| Biskuitrolle                                      | 1  | 180–190              | 10– 15   | 1                 | 200–210              |
| Obst-Tortenboden                                  | 1  | 160–170              | 20– 30   | 2                 | 170–180              |
| Biskuittorte (6 Eier)                             | 1  | 160–170              | 30– 45   | 2                 | 160–170              |
| Biskuittorte (3 Eier)                             | 1  | 170–180              | 20– 35   | 2                 | 170–180              |

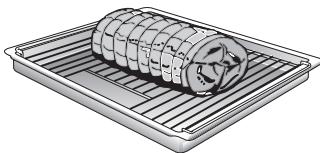
**CircoTherm** **Ober- und Unterhitze** 

| Gebäckart   | Einschub-<br>höhe | Temperatur<br>in ° C | Backdauer<br>Minuten | Einschub-<br>höhe | Temperatur<br>in ° C |
|---|-------------------|----------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| <b>Hefeteig</b>                                   |                   |                      |                      |                   |                      |
| Blechkuchen mit trockenem Belag<br>z. B. Streusel |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech   | <b>1</b>          | 170–180              | <b>40– 70</b>        | <b>1</b>          | 190–200              |
| 2 Bleche  | <b>1 + 3</b>      | 170–180              | <b>50– 70</b>        | –                 | –                    |
| Blechkuchen mit feuchtem Belag<br>z. B. Rahmguß   |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech   | <b>1</b>          | 150–170              | <b>60– 75</b>        | <b>1</b>          | 190–200              |
| Hefekranz und -zopf<br>(500 g Mehl)               |                   |                      |                      |                   |                      |
|   | <b>1</b>          | 160–170              | <b>35– 45</b>        | <b>1</b>          | 180–200              |
| Kuchen niedere Form                               | <b>1</b>          | 160–170              | <b>30– 45</b>        | <b>2</b>          | 170–180              |
| Kuchen hohe Form                                  | <b>1</b>          | 160–170              | <b>30– 45</b>        | <b>2</b>          | 170–180              |
| <b>Kleingebäck</b>                                |                   |                      |                      |                   |                      |
| Baiser  | <b>1</b>          | 80                   | <b>100–130</b>       | <b>1</b>          | 80                   |
| Blätterteig (vorheizen)                           |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech   | <b>1</b>          | 190–200              | <b>20– 35</b>        | <b>1</b>          | 200–220              |
| 2 Bleche  | <b>1 + 3</b>      | 190–200              | <b>25– 35</b>        | –                 | –                    |
| Brandteig (vorheizen)                             |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech   | <b>1</b>          | 200–210              | <b>20– 35</b>        | <b>1</b>          | 200–220              |
| 2 Bleche  | <b>1 + 3</b>      | 200–210              | <b>25– 35</b>        | –                 | –                    |
| Rührteig (z. B. Muffins)                          |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech   | <b>1</b>          | 160–170              | <b>20– 30</b>        | <b>2</b>          | 170–180              |
| 2 Bleche  | <b>1 + 3</b>      | 160–170              | <b>25– 35</b>        | –                 | –                    |
| Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen)                 |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech   | <b>1</b>          | 140–160              | <b>10– 15</b>        | <b>1</b>          | 160–180              |
| 2 Bleche  | <b>1 + 3</b>      | 140–160              | <b>15– 20</b>        | –                 | –                    |
| 3 Bleche  | <b>1 + 3 + 4</b>  | 140–160              | <b>20– 25</b>        | –                 | –                    |
| <b>Pikantes</b>                                   |                   |                      |                      |                   |                      |
| Pizza (vorheizen)                                 |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech   | <b>1</b>          | 170–180              | <b>30– 45</b>        | <b>1</b>          | 180–190              |
| Quiche (vorheizen)                                | <b>1</b>          | 180–190              | <b>35– 45</b>        | <b>1</b>          | 200–210              |
| <b>Brot</b> (vorheizen)                           |                   |                      |                      |                   |                      |
| Anbacken  | <b>1</b>          | 220                  | <b>40– 50</b>        | <b>1</b>          | 240                  |
| Fertigbacken                                      | <b>1</b>          | 180–200              | <b>40– 50</b>        | <b>1</b>          | 200–220              |

## Tipps und Tricks

|  |  |
|--|--|
| <b>Der Blechkuchen ist unten zu hell</b>   | Nehmen Sie nicht benötigte Backbleche oder die Universalpfanne aus dem Backofen.   |
| <b>Der Formkuchen ist unten zu hell</b>  | Schieben Sie Backformen nicht auf dem Backblech sondern auf dem Rost ein.  |
| <b>Kuchen oder Gebäck sind unten zu dunkel</b>   | Schieben Sie Kuchen oder Gebäck höher ein.   |
| <b>Der Kuchen ist zu trocken</b>   | Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein.<br>Wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.   |
| <b>Der Kuchen ist innen zu feucht</b>  | Stellen Sie die Backtemperatur etwas niedriger ein<br><b>Merke:</b> Backzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Backzeit etwas länger wählen, Kuchenteig länger gehen lassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben. |
| <b>Form- oder Kastenkuchen sind bei CircoTherm Heißluft hinten zu dunkel</b>   | Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Luftaustritte an der Backofenrückwand.   |
| <b>Bei sehr feuchtem Backgut z.B. Obstkuchen entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt.</b> | Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Backzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.  |
| <b>Stark ungleichmäßig gebräunt bei CircoTherm Heißluft</b>  | Einschubhöhe überprüfen.   |
| <b>Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen</b>   | Weniger Flüssigkeit verwenden.   |
| <b>Zum Energie sparen</b>  | Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist.<br><br>Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf.<br><br><b>Nachwärme:</b> Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen 5 – 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten.                   |

# Braten



## Braten im offenen Geschirr

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

Fleisch kann besonders wirtschaftlich bei einem Gewicht von über 750 g im Backofen gebraten werden.

Spülen Sie die Universalpfanne bzw. das Bratgeschirr mit Wasser aus und legen Sie das Fleisch ein.

Geben Sie für fettes Fleisch und Geflügel je nach Größe und Art des Bratens  $1\frac{1}{8}$  bis  $1\frac{1}{4}$  Liter Wasser in die Universalpfanne. Bei Bedarf heißes Wasser nachgießen. Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Eine schmackhafte Soße ergibt der Fond (Bratensaft) der sich in der Universalpfanne bildet. Löschen Sie den Fond mit heißem Wasser ab, kochen Sie ihn auf, binden ihn mit Speisestärke, schmecken ihn ab und gießen Sie ihn wenn nötig durch ein Sieb.

Schieben Sie den Braten in den kalten Backofen (Vorheizen nicht nötig – Energieeinsparung).

## Braten im geschlossenen Geschirr

Legen Sie das Fleisch in einen Bratentopf, decken Sie es mit einem passenden Deckel ab und schieben Sie es auf dem Rost in den Backofen. Wir empfehlen Rinderbraten im geschlossenen Bratentopf zuzubereiten.

## Braten auf dem Bratenblech (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich)



Legen Sie das Bratenblech in die Universalpfanne ein. Das Bratenblech vermindert das Verschmutzen des Backofens.

Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

Mit dem Bratenblech können Sie entgegen der Temperaturangabe eine etwas höhere Temperatur einstellen, wenn das Bratgut besonders knusprig werden soll.

## Hinweise

**Große, hohe Braten, Gans, Pute, Ente**

= Lange Bratdauer, niedrige Temperatur

**Mittelgroße, niedrige Braten**

= Mittlere Bratdauer, mittlere Temperatur

**Kleine, flache Braten**

= Kurze Bratdauer, hohe Temperatur

Bratdauer je cm Fleischhöhe ohne Knochen

ca. 13 – 15 Minuten

Bratdauer je cm Fleischhöhe mit Knochen

ca. 15 – 18 Minuten

**Wir empfehlen** beim ersten Versuch die niedrigere

der angegebenen Temperaturen einzustellen.

Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßige Bräunung.

**Wir empfehlen** beim Braten mit  den Braten

nach ca. der Hälfte bzw. zwei Dritteln der Bratdauer zu wenden.

Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.

Bereiten Sie große Braten ohne Rost direkt in der Universalpfanne zu.

Kleinere Bratenstücke können Sie auf Alu-Folie braten. Dazu die Alu-Folie zu einer Form mit hochgestellten Kanten formen und auf den Rost legen.

Belassen Sie nach dem Ende der Bratzeit den Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen.

---

## Das Fleisch ist innen nicht gar

Stellen Sie die Brattemperatur etwas niedriger ein.

**Merke:** Bratzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Bratzeiten etwas länger wählen.

---

**Bei sehr feuchtem Bratgut, z. B. mit Wasser zubereiteten Braten, entsteht viel Wasserdampf im Backofen der sich an der Backofentür nieder-schlägt.**

Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Bratzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.

## Brattabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.  
Die Werte können je nach Art und Menge und je  
nach dem Bratgeschirr variieren.

| Bratgut  | CircoTherm  |                      | Ober- und Unterhitze  |                   |                      |
|--|--|----------------------|--|-------------------|----------------------|
|  | Einschub-<br>höhe  | Temperatur<br>in ° C | Bratdauer<br>Minuten   | Einschub-<br>höhe | Temperatur<br>in ° C |
| <b>Schwein</b>                                   |  |                      |  |                   |                      |
| Braten mit Schwarze<br>(z. B. Schulter od. Haxe) | 1  | 160–170              | <b>100–130</b>   | 2                 | 200–220              |
| Braten/Rollbraten                                | 1  | 160–170              | <b>90–120</b>  | 2                 | 190–210              |
| Kasseler   | 1  | 160–170              | <b>70–80</b>   | 2                 | 190–210              |
| Schweinefilet                                    | 1  | 170–180              | <b>30–45</b>   | 3                 | 200–230              |
| Hackbraten                                       | 1  | 170–190              | <b>60–70</b>   | 2                 | 190–210              |
| <b>Rind</b>                                      |  |                      |  |                   |                      |
| Filet  | 1  | 180–190              | <b>45–65</b>   | 2                 | 200–220              |
| Roastbeef (rosa)                                 | 1  | 180–190              | <b>30–45</b>   | 2                 | 200–220              |
| <b>Kalb</b>                                      |  |                      |  |                   |                      |
| Braten/-brust                                    | 1  | 160–170              | <b>90–120</b>  | 2                 | 180–200              |
| Haxe   | 1  | 160–170              | <b>100–130</b>   | 2                 | 190–210              |
| <b>Lamm</b>                                      |  |                      |  |                   |                      |
| Keule  | 1  | 180–190              | <b>70–110</b>  | 2                 | 200–220              |
| Rücken   | 1  | 160–170              | <b>90–120</b>  | 2                 | 200–220              |
| <b>Geflügel</b>                                  |  |                      |  |                   |                      |
| Hähnchen 1 kg                                    | 1  | 170–180              | <b>60–70</b>   | 2                 | 200–220              |
| Ente   | 1  | 160–170              | <b>90–120</b>  | 2                 | 190–210              |
| Gans 4 kg  | 1  | 150–160              | <b>130–180</b>   | 1 oder 2          | 180–200              |
| <b>Wild</b>                                      |  |                      |  |                   |                      |
| Rehrücken  | 1  | 160–170              | <b>90–120</b>  | 2                 | 200–220              |
| Rehbraten  | 1  | 160–170              | <b>90–120</b>  | 2                 | 190–210              |
| Schwein-/Hirschbraten                            | 1  | 160–170              | <b>100–120</b>   | 2                 | 190–210              |
| <b>Fische</b>                                    |  |                      |  |                   |                      |
|  | 1  | 160–170              | <b>30–40</b>   | 2                 | 180–200              |

# Grillen

## Hinweise

 **Beim Grillen ist Vorsicht geboten.  
Kinder grundsätzlich fernhalten.**

Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.  
Die Grilltemperaturen sind regelbar.  
Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

Schaltet sich der Grillheizkörper automatisch aus,  
wurde der Überhitzungsschutz wirksam.  
Der Grillheizkörper schaltet sich nach kurzer Zeit wieder ein.

**Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein.  
Schieben Sie in die angegebene Einschubhöhe ein.**

## Rundum-Grillen

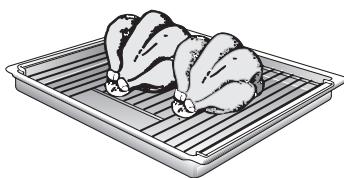
### Grillen mit CircoTherm Heißluft

Die Grillzeiten für das Rundum-Grillen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.  
Hinweise auf Vorheizen beachten.

| Grillgut      | Temperatureinstellung               | Einschubhöhe | Grillzeit      |
|---------------|-------------------------------------|--------------|----------------|
| Schweinesteak | 180 – 190° C (vorheizen)            | 3            | 15 – 20 Min.   |
| Schweinehaxen | 170° C (mit Bratenblech bis 190° C) | 3            | 100 – 130 Min. |
| Rindersteak   | 190° C (vorheizen)                  | 3            | ca. 15 Min.    |
| Hacksteak     | 180 – 190° C                        | 3            | 25 – 30 Min.   |
| Hähnchen      | 170 – 180° C                        | 3            | 60 – 70 Min.   |

## Thermogrillen



Für besonders knuspriges Geflügel oder Braten (Schweinebraten mit Schwarte).

Verwenden Sie den Rost und die Universalpfanne. Wenden Sie große Braten nach ca. der Hälfte der Grillzeit.

Stellen Sie Glasgeschirr nach dem Grillen nicht auf eine kalte oder nasse Unterlage, sondern auf ein trockenes Küchentuch, damit das Glas nicht zerspringt.

Beim Thermogrillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Backofenverschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Backofen nach jedem Benutzen, um das Einbrennen der Verschmutzung zu vermeiden.

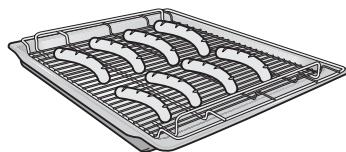
Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Dritteln der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

Lassen Sie den fertigen Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren und gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Grillgut                    | Gewicht                | Geschirr             | Temperatur-einstellung | Einschub-höhe | Grillzeit    |
|-----------------------------|------------------------|----------------------|------------------------|---------------|--------------|
| Schweinebraten mit Schwarte | 2 kg                   | Rost/Universalpfanne | 170–190° C             | 2             | 130–140 Min. |
| <b>Geflügel</b>             |                        |                      |                        |               |              |
| Halbe Hähnchen<br>1–3 Stück | ca. 400 g<br>pro Stück | Rost/Universalpfanne | 200–220° C             | 2             | 40– 50 Min.  |
| Ganze Hähnchen<br>1–3 Stück | ca. 1 kg<br>pro Stück  | Rost/Universalpfanne | 200–210° C             | 2             | 55– 65 Min.  |
| Gans                        | ca. 4 kg               | Rost/Universalpfanne | 150–170° C             | 2             | 140–160 Min. |

## Flächengrillen



Für flache kleinere Gerichte.

Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

Wenden Sie das Grillgut nach ca. zwei Dritteln der Zeit.

Streichen Sie den Rost und das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren und gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Grillgut                  | Temperatur-einstellung | Ein-schub-höhe | Rost-lage | Grillzeit<br>1. Seite | Grillzeit<br>2. Seite | Bemerkungen   |
|---------------------------|------------------------|----------------|-----------|-----------------------|-----------------------|---|
| <b>Schwein</b>            |                        |                |           |                       |                       |   |
| Filetsteaks<br>(2–2,5 cm) | max.                   | 4              | —         | 8–11 Min.             | 6– 9 Min.             |   |
| Kammsteaks                | 250° C                 | 4              | —         | 11–14 Min.            | 9–12 Min.             |   |
| Bratwürste                | 250° C                 | 4              | —         | 7–10 Min.             | 5– 7 Min.             | Leicht einschneiden   |
| <b>Rind</b>               |                        |                |           |                       |                       |   |
| Filetsteaks               | max.                   | 4              | —         | 10–13 Min.            | 6– 9 Min.             | Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden. |
| Tournedos                 | max.                   | 4              | —         | 9–12 Min.             | 5– 8 Min.             |   |
| <b>Toast</b><br>mit Belag |                        |                |           |                       |                       |   |
|                           | max.                   | 2 oder 3       | —         | 6– 9 Min.             | –                     |   |
| <b>Fisch</b>              |                        |                |           |                       |                       |   |
| Kleine Fische             | 220° C                 | 3              | —         | 12–15 Min.            | 9–12 Min.             | Wenden  |

# Auftauen und Garen

## Auftauen mit

### CircoTherm Heißluft

#### Wichtige Hinweise

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- oder Tiefkühlprodukten nur CircoTherm Heißluft.

Beachten Sie bei allen tiefgekühlten Lebensmitteln grundsätzlich die Angaben des Herstellers.

**Aufgetaute Gefrier- oder Tiefkühlprodukte** (vor allem Fleisch) benötigen generell kürzere Garzeiten als frische Produkte, weil das Frosten eine Art Vorgaren bewirkt.

Wird **gefrorenes Fleisch** in den Backofen gegeben, verlängert sich die Garzeit um die Auftauzeit.

Tauen Sie **Tiefkühl-Geflügel** vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können.

Garen Sie **Tiefkühl-Fisch** mit den gleichen Temperaturen wie Frisch-Fisch.

Sie können **Tiefkühl-Fertigmenüs** in Alu-Portionschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Backofen geben.

**Bei 1 Blech:**      Einschubhöhe **1**

**Bei 2 Blechen:**      Einschubhöhe **1 + 3**.

**Zeitangaben** sind Richtwerte, die von der Form und Menge der Tiefkühlprodukte beeinflusst werden.

#### Einschubhöhen

## Auftauen und Garen

Tauen Sie **rohe Tiefkühlprodukte oder Lebensmittel aus einem Gefriergerät** bei 50° C auf.  
Bei höheren Auftautemperaturen besteht die Gefahr des Austrocknens.

Tauen Sie in **Alufolie oder geschlossenen Alubehältern** verpackte Tiefkühl-Gerichte bei 130 – 140° C auf.

**Tiefkühl-Backwaren** bei 100 – 140° C auftauen und wärmen. Bestreichen Sie Brot, Brötchen oder Hefegebäck dünn mit Wasser, damit die Kruste schöner wird.

Tauen Sie **trockene Tiefkühl-Blechkuchen** bei 160 – 170° C, 20 – 30 Minuten auf.

Tauen Sie **feuchte Tiefkühl-Blechkuchen** (mit Obstbelag) bei 160 – 170° C, 30 – 50 Minuten auf. Dazu packen Sie die Kuchen in Alufolie ein, damit der Belag nicht abtrocknet.

**Tiefkühl-Toast** (fertig belegt) bei 160 – 170° C, ca. 20 Minuten auftauen und toasten.

### Tiefkühl-Pizza:

Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

Besonders geeignet für empfindliche Gebäcke (z. B. Sahnetorten).

Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung  . Tauen Sie Gebäck je nach Größe und Art 25 – 45 Minuten auf.

Danach nehmen Sie es aus dem Backofen und lassen es 30 – 45 Minuten nachtauern.

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

## Auftaustufe

# Einkochen von Obst und Gemüse

## Einkochen mit CircoTherm Heißluft

Im Backofen können Sie die Inhalte von bis zu sechs Einweckgläser mit  $\frac{1}{2}$ , 1 oder  $1\frac{1}{2}$  Liter gleichzeitig einkochen.

### Hinweise

**Obst und Gemüse** müssen frisch und in einwandfreiem Zustand sein.

**Beim Vorbereiten** und Verschließen ist Sauberkeit oberstes Gebot.

Verwenden Sie nur **Einweckgläser**, die einwandfrei sauber und unbeschädigt sind.

Verwenden Sie nur **Gummiringe**, die hitzebeständig sind.

Inhalte von **Blechdosen oder festverschraubten Gläsern** müssen Sie im Einkochtopf oder -kessel einkochen.

Diese Gefäße müssen während dem Einkochen im Wasser schwimmen.

### Vorbereiten von Obst

Obst waschen, je nach Art schälen, entkernen, zerteilen und in Einweckgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.

Einweckgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca.  $\frac{1}{3}$  Liter für ein Literglas) und verschließen.

Auf 1-Liter Wasser:

bei süßem Obst ca. 250 g Zucker

bei saurem Obst ca. 500 g Zucker

Sehr hartes Obst einige Minuten in der Zuckerlösung vorgaren oder im Schnellkochtopf vorbehandeln.

### Vorbereiten von Gemüse

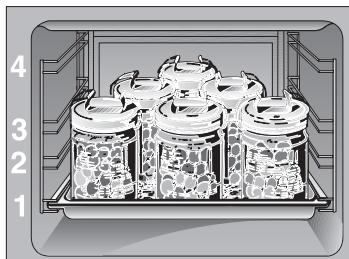
Gemüse waschen, putzen, je nach Art zerteilen und in Einweckgläser einfüllen.

Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

## Verschließen der Gläser

Wischen Sie die Ränder der Einweckgläser mit einem sauberen feuchten Tuch ab. Legen Sie die Gummiringe und Deckel nass auf und verschließen Sie die Gläser mit einer Klammer.

## Einsetzen der Gläser



Schieben Sie die Universalpfanne in **Einschubhöhe 1** ein.

Stellen Sie die Einweckgläser im Dreieck auf (siehe Abb.), dabei ca. 5 cm Abstand zur Backofenrückwand halten.

Stellen Sie die Einweckgläser so in die Universalpfanne, dass sie sich nicht berühren.

Gießen Sie  $\frac{1}{2}$  l heißes Wasser (ca. 80° C) in die Universalpfanne.

## Entnehmen der Gläser

Stellen Sie die Gläser auf ein saugfähiges Tuch, decken Sie sie ab und schützen Sie sie vor Zugluft.

Entfernen Sie die Klammern erst nach dem Erkalten der Gläser.

| Obst, Gurken und Tomatenmark |  | Gemüse (jedoch keine Gurken) |  |
|------------------------------|--|------------------------------|--|
| 1                            | Gläser einsetzen (siehe oben)  | 1                            | Gläser einsetzen (siehe oben)  |
| 2                            | Funktion  wählen und auf <b>ca. 160° C</b> einstellen.   | 2                            | Funktion  wählen und auf <b>ca. 160° C</b> einstellen.   |
| 3                            | Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst.<br>Gläser mit $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50 Minuten<br>Gläser mit $1\frac{1}{2}$ l nach ca. 60 Minuten.<br><b>Sobald</b> die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofen ausschalten. | 3                            | Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst.<br>Gläser mit $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50 Minuten<br>Gläser mit $1\frac{1}{2}$ l nach ca. 60 Minuten.<br><b>Sobald</b> die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofentemperatur auf <b>100° C</b> zurückstellen. |
| 4                            | Gläser noch einige Minuten im geschlossenen Backofen belassen.<br>– Himbeeren, Erdbeeren<br>Kirschen, Gurken: <b>5–10 Min.</b><br>– Anderes Obst: <b>10–15 Min.</b><br>– Tomatenmark,<br>Apfelmus: <b>15–20 Min.</b>   | 4                            | Gläser im geschlossenen Backofen ca. <b>60</b> Minuten weiterperlen lassen.<br>Backofen ausschalten.<br>Gläser noch ca. <b>15–30</b> Minuten im geschlossenen Backofen belassen.   |

# Reinigen und Pflegen

## Wichtige Hinweise

Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.

Kratzen Sie eingekochte Speisenrückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.

Besonders empfehlenswerte Reinigungsprodukte können über den Kundendienst bezogen werden.

## Gerät aussen

### Edelstahl-/Aluminiumfront

Tragen Sie handelsübliche Spülmittel auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie handelsübliche Reiniger für mattierte Edelstahl-/Aluminiumoberflächen.  
Bitte Herstellerhinweise beachten.

### Email und Glas

Tragen Sie handelsübliche Spülmittel auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.

### Backofentürscheibe

Die Innenscheibe der Backofentür hat zum Absenken der Temperatur eine Beschichtung zur Reflektion der Wärme.

Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Bei geöffneter Backofentür kann diese Beschichtung wie ein heller Belag wirken. Das ist technisch bedingt und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

### Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanleitung bei.

Beachten Sie alle dort angegebenen Reinigungshinweise.

## Backofen

Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen. Verschmutzungen brennen beim nächsten Aufheizen ein.

Nach dem Einbrennen lassen sich die Verschmutzungen nur noch schwer entfernen.

### **Hinweise:**

Um Verschmutzungen zu vermeiden verwenden Sie:

- **CircoTherm Heißluft.** Beim Arbeiten mit CircoTherm Heißluft ist die Verschmutzung geringer als bei den anderen Betriebsarten.
- **zum Backen** von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- **zum Braten** geeignetes Geschirr (Bräter).

### **Zur leichteren Reinigung**

Können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.

Zum Reinigen der Backofenfront (hinter der Backofentür) sollten Sie die Backofentürdichtung aushängen.

### **Emailflächen im Backofen**

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

Wir empfehlen Backofenreiniger in Gelform, weil dieser gezielt aufgetragen werden kann.

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

Lassen Sie den Backofen nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet.

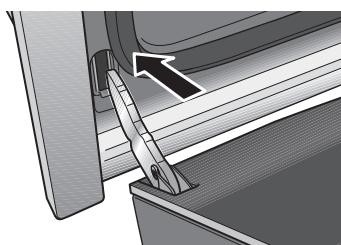
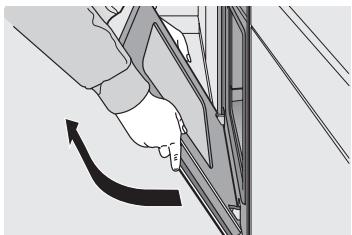
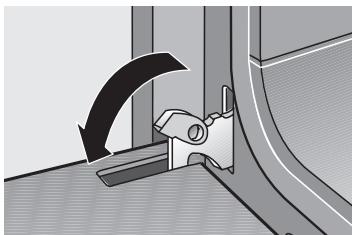
Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrennt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

# Aus- und Einhängen der Backofentür

## Backofentür



**Hinweis:** Zur bequemerer Reinigung nach der automatischen Reinigungshilfe bietet Ihnen das Gerät folgende Möglichkeiten.

### Aushängen

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz auf.

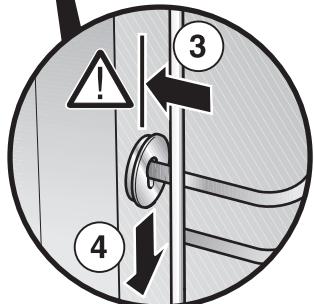
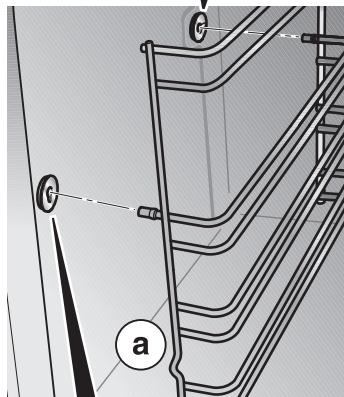
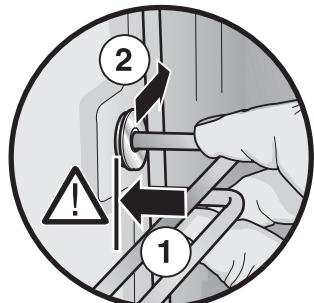
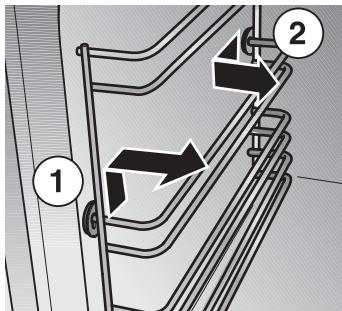
3. Stellen Sie die Backofentür schräg, bis Sie einen Widerstand spüren. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen.

Achten Sie beim Herausziehen der Backofentür darauf, dass Sie nicht ins Scharnier greifen.  
Verletzungsgefahr!

### Einhängen

1. Setzen Sie beide Scharniere in die Halterungen links und rechts ein und schwenken Sie die Backofentür nach unten.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz zu.
3. Schließen Sie die Backofentür.

## Einhängegitter



## Aushängen

Die Einhängegitter können Sie zum Reinigen herausnehmen.

1. Drücken Sie **vorne** das Gestell nach oben und hängen Sie es aus.
2. Ziehen Sie **hinten** das Gestell nach vorne und hängen Sie es aus.

Reinigen Sie die Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder mit einer Bürste.

## Einhängen

Die Gestelle passen rechts und links.

**Die Ausbuchtung (a) muss immer unten sein.**

1. Stecken Sie **hinten** das Gestell ein bis zum Anschlag.
2. Drücken Sie das Gestell nach hinten.

3. Stecken Sie vorne das Gestell bis zum Anschlag ein.
4. Drücken Sie das Gestell nach unten.

# Störungen und Reparaturen

Bei Störungen oder Reparaturen, die Sie nicht selbst beheben können, ist der Kundendienst für Sie da.

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

**Achtung:** Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen.

## E-Nummer und FD-Nummer

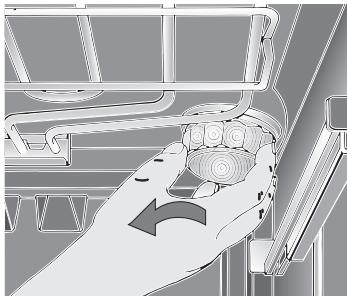
Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild.  
Das Geräteschild finden Sie hinter der Backofentür,  
links unten am seitlichen Rand des Backofens.

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

E-Nr.

FD

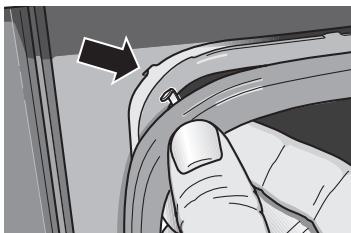
## Austauschen der Backofenlampe



**Achtung: Gerät stromlos machen!**  
Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder  
durch Herausdrehen der Sicherungen im  
Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung durch Linksdrehen ab.
3. Lampe ersetzen.
  - Typ Glühlampe E 14, 220–240 Volt, 40 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
  - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.

## Austauschen der Backofentürdichtung



Nehmen Sie die defekte Backofentürdichtung durch einfaches Aushängen ab.

Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.

# Was ist wenn?

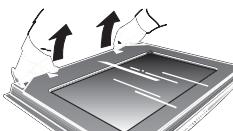
Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In Manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps.

## Grundsätzlicher Hinweis:

Arbeiten an der Geräte-Elektronik dürfen nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Vor Beginn solcher Arbeiten muss das Gerät unbedingt stromlos gemacht werden: Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

| was ist . . .  | Mögliche Ursache                                  | Abhilfe  |
|--|---|--|
| ... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z. B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten? | Sicherung defekt                                  | Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen. |
| ... wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?                                   | Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut. | Einbau überprüfen.   |
| ... wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?  | Energetische Impulse (z. B. Blitzschlag).         | Entsprechende Funktionen neu einstellen.                         |

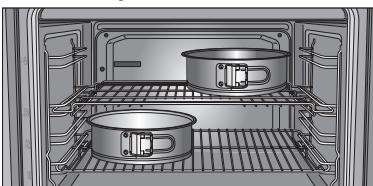
| was ist . . .   | Mögliche Ursache   | Abhilfe   |
|---|--|---|
| ... wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?                               | Zu hohe Brattemperatur.  |   |
|   | Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben.   | Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.   |
| ... wenn emailierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?               | Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.                                      | Nicht möglich.  |
| ... wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?                            | Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenem Temperaturunterschied.                       | Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.  |
| ... wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?                          | Normale Erscheinung, z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten. | Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb aufwischen.   |
| ... wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind? | Normale Verschmutzung  | <p><b>Backofentür aushängen</b> und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen.</p> <p><b>Türglas</b> neben den Scharnieren anfassen, nach oben ausrasten und abnehmen.</p> <p><b>Türglas</b> einhängen und durch Drücken neben den Scharnieren einrasten.</p> |



# Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.

| Backen                               | Betriebsart  | Einschub-höhe | Temperatur<br>in ° C | Backdauer<br>in Min.            |
|--------------------------------------|--|---------------|----------------------|---------------------------------|
| Spritzgebäck (vorheizen)             |  | 3             | 140–150              | 25–35                           |
|                                      |  | 1             | 140–160              | 20–40                           |
|                                      |  | 1 + 3         | 140–150              | 25–35                           |
|                                      |  | 1 + 3 + 4     | 130–150              | 35–55                           |
| Small Cakes                          |  | 3             | 160–170              | 20–30                           |
|                                      |  | 1 + 3         | 160–170              | 25–35                           |
|                                      |  | 1 + 3 + 4     | 160–170              | 25–35                           |
| Wasserbiskuit (vorheizen)            |  | 2             | 160–170              | 25–35                           |
|                                      |  | 1             | 160–170              | 25–35                           |
| Hefeblechkuchen                      |  | 3             | 170–180              | 45–55                           |
|                                      |  | 1             | 160–170              | 50–60                           |
|                                      |  | 1 + 3         | 160–170              | 60–70                           |
| Gedeckter Apfelkuchen                |  | 1             | 170–180              | 65–75                           |
|                                      | Formen nebeneinander auf den Rost stellen  |               |                      |                                 |
| Gedeckter Apfelkuchen<br>(vorheizen) |  | 1 + 3         | 170–180              | 60–75                           |
|                                      | Formen diagonal versetzt einschieben   |               |                      |                                 |
|                                      |                            |               |                      |                                 |
| Grillen                              | Betriebsart  | Einschub-höhe | Temperatur<br>in ° C | Grilldauer<br>in Min.           |
| Toast (10 Min. vorheizen)            |  | 4             | 275                  | 0,5–1,0                         |
|                                      | Universalpfanne mit flachem Rost   |               |                      |                                 |
| Beefsteaks<br>12 Stück               |  | 4             | 250                  | 1. Seite 11–15<br>2. Seite 9–13 |
|                                      | Universalpfanne mit Rost  |               |                      |                                 |

# Montageanleitung

Für den Installateur und  
Küchenfachmann!

## Wichtige Hinweise

**Verpackungsmaterial** ordnungsgemäß entsorgen.

**Backofentürgriff** nicht zum Transport und Einbau des Gerätes benutzen.

**Achtung:** Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Für den Anschluss ist ein Netzanschlusskabel H05VV-F zu verwenden.

**Nennaufnahme, Nennspannung und Typen-Nr. des Gerätes:** siehe Geräteschild, hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.

**Das Typenschild** befindet sich an der Seitenwand des Gerätes.

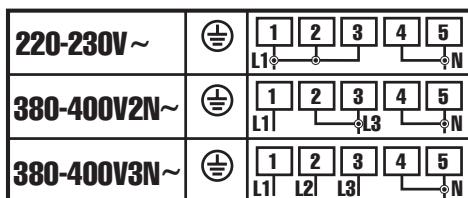
**Die elektrische Sicherheit** des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.

Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung vorzusehen. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mehr als 3 mm und allpoliger Abschaltung. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

**Bei Reparaturen** das Gerät generell stromlos machen.

Das ordnungsgemäß eingebaute Gerät muss nach allen Seiten so abgedeckt sein, dass eine Berührung auch von betriebsisolierten Teilen nicht möglich ist. Die Abdeckung darf nur mit Hilfe von Werkzeugen abnehmbar sein.

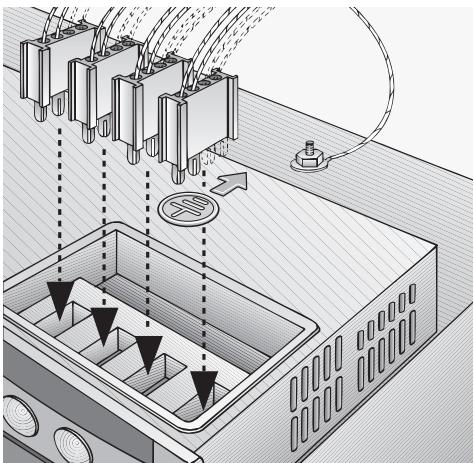
**Das Anschlussbild** befindet sich auf der Rückwand des Gerätes.



# Anschließen der Einbaumulde

## Anschließbare Einbaumulden

### Anschließen



## Möbelprogramme

Kochfeld und Gerät müssen vom gleichen Hersteller und mit einem gleichfarbigen Punkt auf dem Hinweis-aufkleber für Kombination gekennzeichnet sein, sonst Funktionsstörung. Sie müssen die gleiche Nennspannung haben (siehe Typenschild).

Der Einbauherd muss vor dem Anschließen der Einbaumulde eingebaut sein.

**Achtung:** Beim Anschließen der Einbaumulde an den Einbauherd unbedingt die Montageanleitung für die Einbaumulde beachten.

**Die grün-gelbe Erdungsleitung** der Einbaumulde muss mit der durch  gekennzeichneten Erdungsschraube des Einbauherdes verbunden werden. Bei nicht fachgerecht angeschlossener Erdungsleitung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

**Wichtig:** Die farbig gekennzeichneten Stecker der Einbaumulde müssen in die gleichfarbig gekennzeichneten Buchsen am Einbauherd gesteckt werden.

Für den Einbauherd sind Herdumbauschränke aller Küchenprogramme verwendbar. Bei den Herdumbauschränken müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (90° C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.

Gemäß Prüfbestimmung für Erwärmung entspricht das Gerät dem Typ Y.

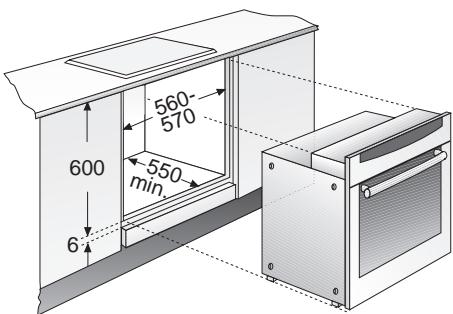
# Einbauen des Herdes

## Achtung

Das Gerät darf nur an einer Seite neben einem Hochschrank oder einer hohen Wand eingebaut werden. die Höhe an der gegenüberliegenden Seite darf die der Arbeitsfläche, in der die Kochmulde eingebaut ist, nicht überschreiten.

Der seitliche Abstand der Kochmulde zu einem Hochschrank und der zur Rückwand muss der Montageanleitung für die Einbau-Kochmulde entsprechen, dort angegebene Schutzklasse für Erwärmung beachten.

## Einbauen



Einbauherd in die Einbauöffnung des Umbauschranks einschieben und **waagerecht** ausrichten.

Backofentür öffnen und Einbauherd an den seitlichen Leisten mit je einer Schraube am Umbauschrank befestigen. Die zwei Schrauben (sie liegen dem Einbauherd in einer Tüte bei) müssen beim Einschrauben leicht schräg nach außen angesetzt werden. Verwenden Sie bitte nur diese Schrauben.

Prüfen, ob der Einbauherd fest und **waagerecht** eingebaut ist und die angegebenen Einbaumaße eingehalten sind.

**Bei Geräten mit Teleskopauszug dürfen sich die Auszugschienen nicht selbsttätig bewegen.**

**Bei Geräten mit automatischer Reinigungshilfe darf nach dem Einfüllen von 0,4 Liter Flüssigkeit in den Backofenboden die Flüssigkeit nicht vorne überschwappen.**

# Notizen

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

**NeffCOM<sup>©</sup>**  
**0 18 05 - 24 00 25**

€ 0,12/min. DTAG

Postfach 83 01 01  
D-81701 München  
Fax: +49 (0) 89 / 45 90-35 32  
Internet: [www.neff.de](http://www.neff.de)

Quellenstraße 2  
A-1100 Wien  
Fax: +43 (0) 1 / 6 05 75-5 12 60  
Internet: [www.neff.at](http://www.neff.at)

Per Telefon:  
Für Österreich:  
Tel: 08 10 / 70 04 00  
zum Regionaltarif

**5750 204 640**  
Printed in Germany 0806 Es.