

# Gebrauchs- und Montageanleitung



**E 1864 . .**



Noch Fragen? Sie erreichen uns:

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

Postfach 830101  
D-81701 München  
Fax: +49 (0) 89 / 45 90-35 32  
Internet: [www.neff.de](http://www.neff.de)

€ 0,12/min. DTAG

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen . . . . .</b>	<b>4</b>	<b>Grillen . . . . .</b>	<b>25</b>
Verpackung und Altgeräte . . . . .	4	Rundum-Grillen . . . . .	25
Vor dem Einbau . . . . .	5	Thermogrillen . . . . .	26
Sicherheitshinweise . . . . .	5	Flächengrillen . . . . .	27
Ursachen für Schäden . . . . .	6		
<b>Ihr neuer Herd . . . . .</b>	<b>7</b>	<b>Auftauen und Garen . . . . .</b>	<b>28</b>
Das Bedienfeld . . . . .	7	Auftauen mit CircoTherm Heißluft .	28
Funktionswähler . . . . .	7	<b>Einkochen . . . . .</b>	<b>30</b>
Temperaturwähler . . . . .	8	<b>Reinigen und Pflegen . . . . .</b>	<b>32</b>
Versenkbare Schalter . . . . .	8	Wichtige Hinweise . . . . .	32
Einschubhöhen . . . . .	8	Katalytische Backofenverkleidung .	34
NeffLight . . . . .	9	EasyClean®-Reinigungssystem . . . . .	35
<b>Zubehör . . . . .</b>	<b>10</b>	Aus- und Einhängen der Backofentür . . . . .	37
<b>Vor dem ersten Benutzen . . . . .</b>	<b>11</b>	Heizkörper absenken . . . . .	38
Vorreinigung . . . . .	11	Einhängegitter . . . . .	38
Ausheizen . . . . .	11	Teleskopauszug . . . . .	39
Nachreinigung . . . . .	11		
<b>Kochen . . . . .</b>	<b>12</b>	<b>Störungen und Reparaturen . . . . .</b>	<b>40</b>
Bedienen der Kochstellen . . . . .	12	<b>Was ist, wenn etwas nicht funktioniert? . . . . .</b>	<b>42</b>
<b>Backofen-Funktionen . . . . .</b>	<b>13</b>	Prüfgerichte . . . . .	44
<b>Backofen ein- und ausschalten . . . . .</b>	<b>16</b>		
<b>Backen . . . . .</b>	<b>17</b>		
Backtabelle . . . . .	18	<b>Montageanleitung</b>	
Backen mit der Pizzastufe . . . . .	20	<b>Für den Installateur und Küchenfachmann</b>	
Tipps und Tricks . . . . .	21	<b>Wichtige Hinweise . . . . .</b>	<b>45</b>
<b>Braten . . . . .</b>	<b>22</b>	<b>Anschließen der Einbaumulde . . . . .</b>	<b>46</b>
Brattabelle . . . . .	24	<b>Einbauen des Herdes . . . . .</b>	<b>47</b>

# 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

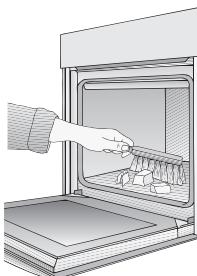
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

### Elektrischer Anschluss

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

## Sicherheitshinweise

### Heißer Backofen



### Reparaturen

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.

**Achtung:** Die Auszugschienen werden bei Betrieb des Backofens heiß.

Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

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.

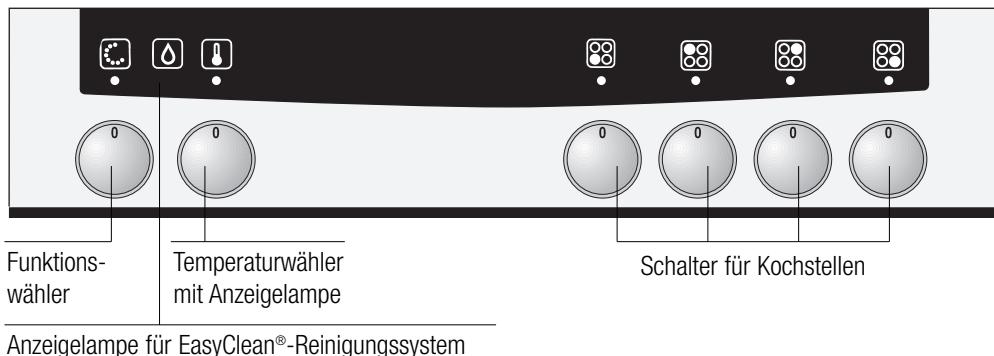
## Kochstellen

Bitte beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

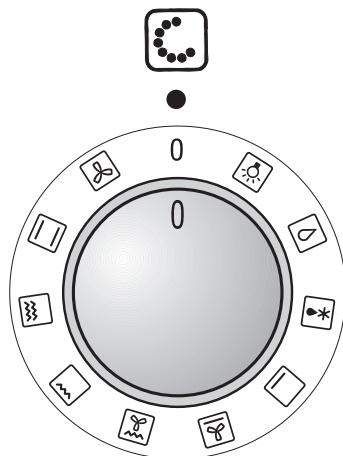
# Ihr neuer Herd

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

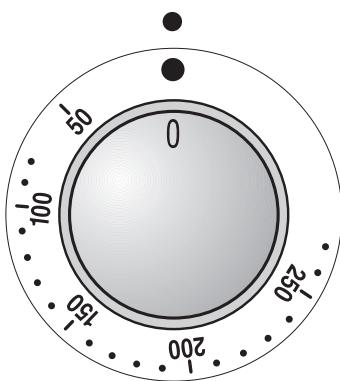


Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.

### Stellungen

- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Grill groß
- Grill klein
- Thermogrillen
- Pizzastufe
- Unterhitze
- Auftaustufe
- EasyClean®-Reinigungssystem
- Backofenbeleuchtung

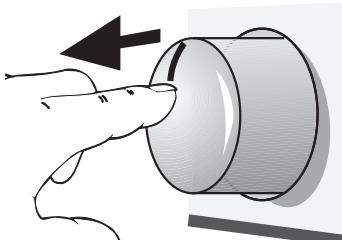
## Temperaturwähler



Stellungen:

50–275 Temperatur in °C.

## Versenkbare Schalter



Zum Aus- und Einrasten drücken Sie auf den Schalter.

## 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.

Die Einhängegitter und Teleskopschienen können in die von Ihnen bevorzugte Einschubhöhe eingesetzt werden.

Das einfache Steck-System ermöglicht Ihnen eine flexible und schnelle Handhabung beim Wechseln der Eihängegitter und Teleskopschienen.

## NeffLight

Der Backofen ist mit zusätzlicher Beleuchtung „NeffLight“ ausgestattet:

Drehen Sie den Funktionswähler auf Position  , NeffLight schaltet sich ein.

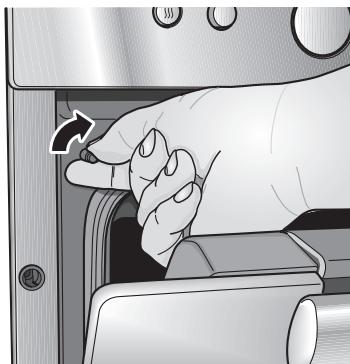
### Vorteile:

- Hervorragende Ausleuchtung auf allen Ebenen.
- Beleuchtung des Gargutes von vorne.
- Das Auge wird beim Blick in den Backofen durch keine Lampe geblendet.

## Türkontakte Schalter

NeffLight schaltet sich beim Öffnen und Schließen der Backofentür automatisch aus- und ein.

## Energiesparen



Zum Energiesparen können Sie NeffLight ausschalten. Drehen Sie den Türkontakte Schalter nach rechts. Durch Weiterdrehen nach rechts schalten Sie NeffLight wieder ein.

# Zubehör

## Universalpfanne mit Rost



## Backblech Email



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 Einzelteleskop	Z 1784 X0
System-Dampfgarer	N 8642 X0
Brotbackstein	Z 1912 X0
Universalbräter	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 und Teleskopschienen 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.

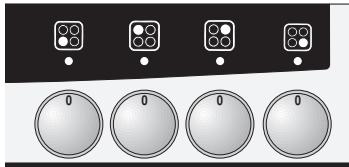
Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C.

## Nachreinigung

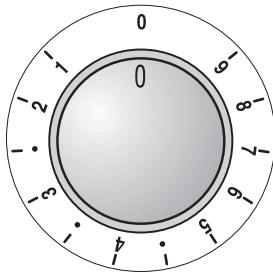
Reinigen Sie den Backofen mit heißer Spüllauge. Montieren Sie Einhängegitter und Teleskopschienen.

# Kochen

## Bedienen der Kochstellen

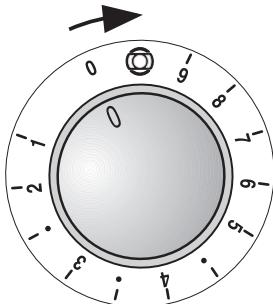


### Normal-Kochstelle



### Zweikreiskochzonen

bei Glaskeramik-Kochfeldern



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

Die Einstellung der Kochstellen ist stufenlos möglich.

**Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanleitung 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

## Flächengrill

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

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

## Grill groß



### Vorteile:

- gesamte Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für große Mengen

## Grill klein



### Vorteile:

- nur der mittlere Teil der Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für kleine Mengen
- Energieeinsparung

## 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.

## Pizzastufe



Bei der Pizzastufe wird die Unterhitze zur CircoTherm Heißluft zugeschaltet.

### Vorteile:

- frische Zubereitung mit hohem „Saftanteil“, z. B. Pizza und saftiger Kuchen mit krosser Unterseite.
- besonders geeignet für Tiefkühlprodukte, z. B. Pizza, Pommes usw.

## 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.

## **EasyClean®-Reinigungssystem**

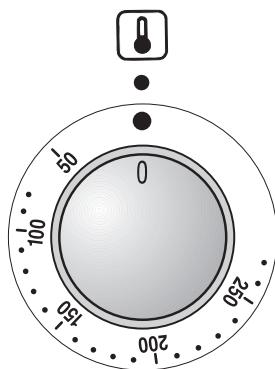
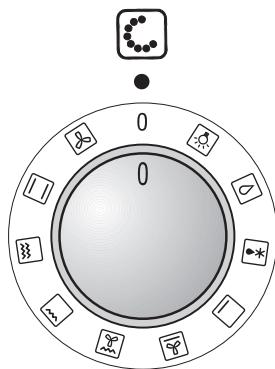


Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutzrückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

### **Vorteile:**

- leichtere Backofenreinigung
- Schonung der Emailflächen des Backofens
- umweltfreundlich

# 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



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

**Wir empfehlen** dunkle Backformen aus Metall.

## Hinweise

Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen verlängert sich die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.

Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen, wählen Sie eventuell eine längere Backzeit oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.

## 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

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 Schwarzbuchform.

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

## Backtabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte, gültig für emaillierte 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- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
<b>Rührteige</b>					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	160–170	30– 45	3	170–180
2 Bleche	1 + 3	150–160	40– 50	–	–
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 z. B. Streusel					
1 Blech	1	160–170	45– 65	3	180–190
2 Bleche	1 + 3	160–170	60– 75	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	1	150–170	60– 80	–	–
Kuchen in Form	1	160–170	60–100	2	170–180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	1	160–170	20– 35	2	190–200
<b>Biskuitteige</b>					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180–190	10– 15	3	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

Gebäckart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
<b>Hefeteig</b>					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	170–180	35– 50	3	180–190
2 Bleche	1 + 3	170–180	45– 60	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	1	150–170	60– 80	3	170–190
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)					
	1	160–170	35– 45	3	170–180
Kuchen niedere Form	1	160–170	30– 45	2	170–180
Kuchen hohe Form	1	160–170	30– 45	2	170–180
<b>Kleingebäck</b>					
Baiser	1	80	100–130	3	80–90
Blätterteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180–200	20– 30	3	200–210
2 Bleche	1	180–200	25– 35	–	–
Brandteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180–200	25– 35	3	200–210
2 Bleche	1 + 3	180–200	30– 40	–	–
Rührteig (z. B. Muffins)					
1 Blech	1	150–160	20– 30	2	170–180
2 Bleche	1 + 3	160–170	25– 35	–	–
Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen)					
1 Blech	1	140–150	15– 20	3	140–150
2 Bleche	1 + 3	140–150	15– 20	–	–
3 Bleche	1 + 3 + 4	140–150	20– 25	–	–
<b>Pikantes</b>					
Pizza (vorheizen)					
1 Blech	1	180–200	25– 40	3	200–220
2 Bleche	1 + 3	170–190	30– 40	–	–
Quiche (vorheizen)					
	1	180–190	40– 50	2	210–230
<b>Brot (vorheizen)</b>					
Anbacken	1	220	10– 15	2	240
Fertigbacken	1	180–200	45– 50	2	200–220

## Backen mit der Pizzastufe

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte, gültig für emaillierte Backbleche.

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.

**Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen.**

Gericht	Geschirr	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Dauer Minuten
<b>Gericht</b>				
Pizza	Backblech	1	180–200	30–40
Flammkuchen	Backblech	1	190–210	20–30
Tarte	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	180–200	30–45
Quiche	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	190–200	40–50
Quarktorte	Springform	1	160–170	60–80
Schweizer Wähe	Backblech	1	210–230	50–60
Strudel	Backblech	1	190–210	40–50
<b>Tiefgekühlte Fertigprodukte*</b>				
Pizza** mit dünnem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1	190–210	10–20
Pizza** mit dickem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1	180–200	15–25
Kartoffelprodukte** (z. B. Pommes frites)	Universalpfanne	1	200–220	15–25
Backwaren** (z. B. Brötchen)	Rost belegt mit Backpapier	1	200–220	5–15
Strudel**	Backblech	1	200–220	25–45

\* Herstellerangaben beachten

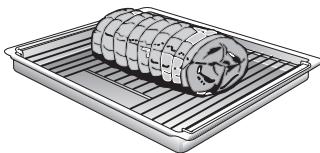
\*\* Backofen vorheizen

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

## 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. Wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.
<b>Der Kuchen ist innen zu feucht</b>	Stellen Sie die Backtemperatur etwas niedriger ein <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 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</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. Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf. <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	CircoTherrm ☰		Ober- und Unterhitze ☱		
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Bratdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
<b>Schwein</b>					
Braten mit Schwarze (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>	2	180–200
(1 bei hohem Gargut)					
<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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

# 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.

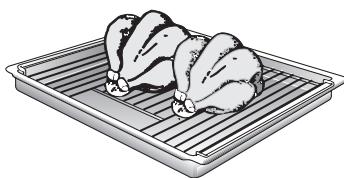
Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.

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.

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

## 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.

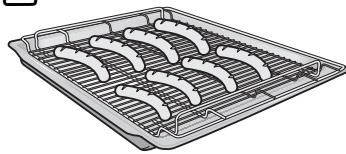
Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Dritteln der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

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 1–3 Stück	ca. 400 g pro Stück	Rost/Universalpfanne	200–220° C	2	40– 50 Min.
Ganze Hähnchen 1–3 Stück	ca. 1 kg 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	Bemerkungen
				1. Seite	2. Seite
<b>Schwein</b>					
Filetsteaks (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.
Tournedos	max.	4		9–12 Min.	5– 8 Min.
					Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
<b>Toast</b> 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 im großen Backofen

## 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

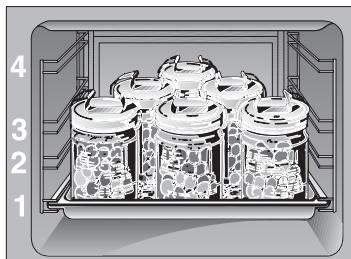
Gemüse waschen, putzen, je nach Art zerteilen und in Einweckgläser einfüllen.

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 **Einschuhhöhe 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. Gläser mit $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50 Minuten Gläser mit $1\frac{1}{2}$ l nach ca. 60 Minuten. <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. Gläser mit $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50 Minuten Gläser mit $1\frac{1}{2}$ l nach ca. 60 Minuten. <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. – Himbeeren, Erdbeeren Kirschen, Gurken: <b>5–10 Min.</b> – Anderes Obst: <b>10–15 Min.</b> – Tomatenmark, Apfelmus: <b>15–20 Min.</b>	4	Gläser im geschlossenen Backofen ca. <b>60</b> Minuten weiterperlen lassen. Backofen ausschalten. 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.

---

## Katalytische Backofenverkleidung

### Selbstreinigende Flächen im Backofen

Die Rückwand ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen im Betrieb ist.

Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Reinigen Sie die selbstreinigende Rückwand nie mit Backofenreiniger.

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

## EasyClean®- Reinigungssystem

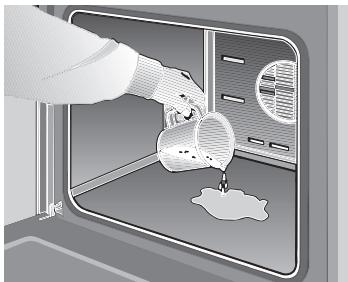
Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutzrückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

### Achtung:

Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Backofen.

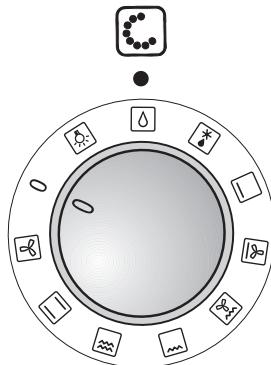
Die Reinigungshilfe kann nur **bei vollständig abgekühltem Backofen** eingeschaltet werden.

Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, **kein destilliertes Wasser**.



### Einschalten:

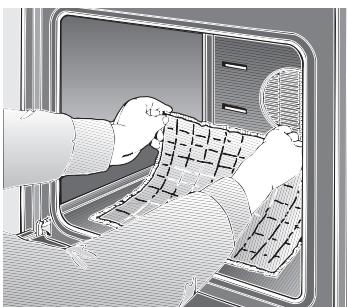
1. Entfernen Sie das Backblech und die Universalpfanne aus dem Backofen. Der Grillrost kann im Backofen bleiben.
2. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens ca. 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel ein.  
Bei stärkerer Verschmutzung können Sie die Spülflüssigkeit einige Zeit vor dem Einschalten einwirken lassen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Position . Die Anzeigelampen für Backofenreinigung und für Backofentemperatur leuchten. Nach Ablauf der Aufheizzeit (4 Minuten) geht die Anzeigelampe für die Backofentemperatur aus. Nach weiteren 17 Minuten ist das Programm beendet.  
Es ertönt ein Signal.



### Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.  
Die Anzeigelampe für Backofenreinigung erlischt.

## Nach dem Abschalten der Reinigungshilfe



### Hinweis:

Lassen Sie das Restwasser nicht längere Zeit, z. B. über Nacht im Backofen.

1. Öffnen Sie die Backofentür und nehmen Sie das Restwasser mit einem großen saugfähigen Schwammtuch auf.
2. Reinigen Sie den Backofen mit dem laugengetränkten Schwammtuch, einer weichen Bürste, oder einem Topfreiniger aus Plastik. Noch vorhandene, hartnäckige Rückstände können Sie mit einem Glasschaber (für Glaskeramik) entfernen.  
**Achtung:** Den Glasschaber vorsichtig handhaben und nicht zu flach aufsetzen, das Email könnte zerkratzen.
3. Kalkränder können Sie mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
4. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie mit einem weichen Tuch trocken (bitte auch unter der Backofentürdichtung).

### Hinweise:

Bei stärkerer Verschmutzung können Sie den Vorgang nach Abkühlen des Backofens wiederholen.

Bei starker Verschmutzung mit Fett, nach dem Braten oder Grillen, empfehlen wir die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten der Reinigungshilfe mit Spülmittel einzureiben.

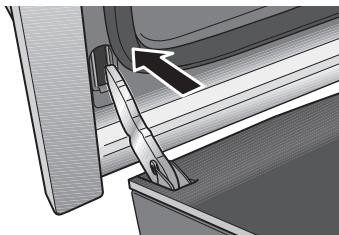
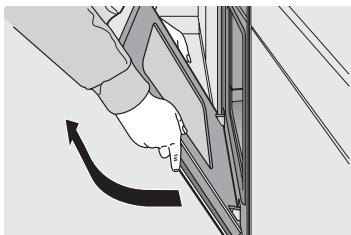
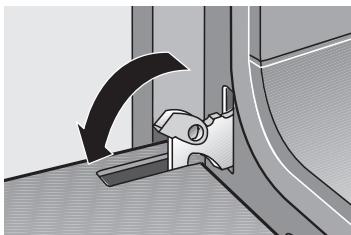
Lassen Sie die Backofentür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung ca. 30° schräg geöffnet, damit die Emailflächen des Backofens gut abtrocknen können.

## Schnelltrocknung

1. Stellen Sie die Backofentür bis zur Raststellung ca. 30° schräg.
2. Stellen Sie den Funktionswähler auf Position und den Temperaturwähler auf **50° C**.  
Dauer: 5 Minuten.
3. Danach stellen Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler wieder auf **0**.

# Aus- und Einhängen der Backofentür

## Backofentür



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

### Aushängen

**⚠** Achten Sie darauf, dass Sie nicht ins Scharnier greifen. Verletzungsgefahr!

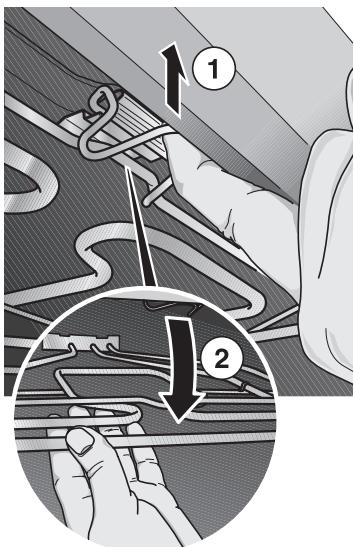
1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz auf.

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

### 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.

## Heizkörper absenken



Damit Sie die Backofendecke besser reinigen können, klappen Sie den Grillheizkörper herunter.

**Achtung:** Der Heizkörper muss abgekühlt sein.

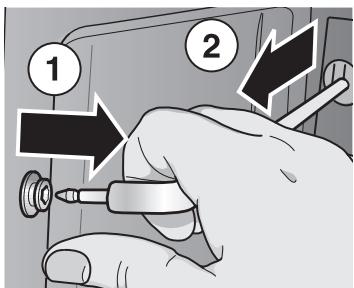
1. Drücken Sie den Haltebügel nach oben, bis er hörbar ausrastet.
2. Halten Sie den Heizkörper fest und klappen Sie ihn nach unten.

### Nach dem Reinigen

Klappen Sie den Heizkörper wieder nach oben.

Ziehen Sie den Haltebügel nach vorne und drücken Sie ihn nach oben bis er einrastet.

## Einhängegitter

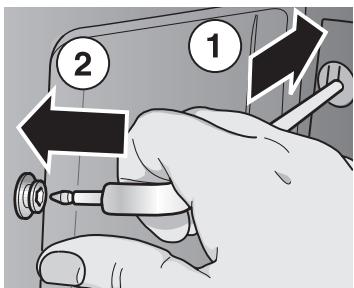


### Aushängen

1. Ziehen Sie das Einhängegitter aus der Lagerbuchse heraus.

2. Hängen Sie das Einhängegitter aus.

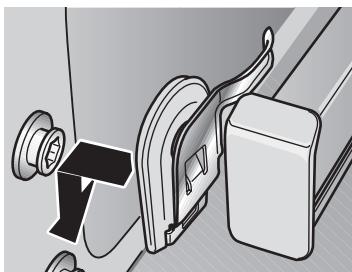
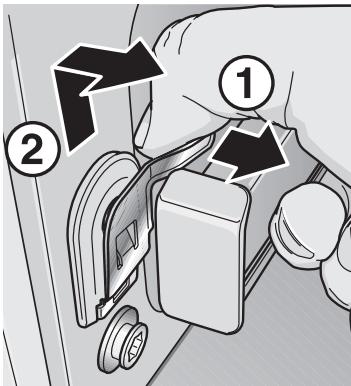
Reinigen Sie die Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder mit einer Bürste.



### Einhängen

Nach der Reinigung, montieren Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge.

## Teleskopauszüge



### Aushängen

1. Ziehen Sie die Blattfeder.
2. Halten Sie die Blattfeder und schieben Sie den Teleskopauszug nach oben.  
Ziehen Sie den Teleskopauszug hinten heraus.

Reinigen Sie die Teleskopauszüge mit Spülmittel und Spülschwamm.

### Einhängen

Stecken Sie den Teleskopauszug hinten ein.

Schieben Sie den Teleskopauszug in die Führung und drücken Sie ihn nach unten bis er einrastet.

Schieben Sie die Teleskopauszüge immer bis zum Anschlag ein.

Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn alle Teleskopauszüge eingeschoben sind.

**Achtung:** Die Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Backofens heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

# Störungen und Reparaturen

## E-Nummer und FD-Nummer

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.

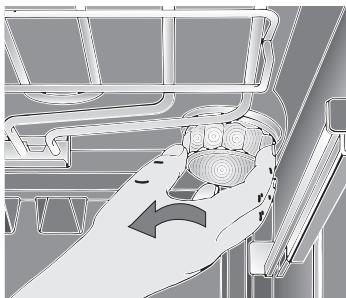
Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild.  
Das Geräteschild finden Sie hinter der Backofentür,  
links unten am seitlichen Rand des Backofens.

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

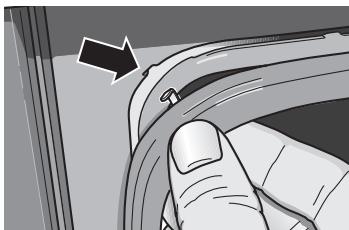
E-Nr.

FD

## Austauschen der Backofenlampe



## Austauschen der Backofentürdichtung



**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.

Nehmen Sie die defekte Backofentürdichtung durch einfaches Aushängen ab.

Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.

## Austauschen der Halogenlampe für NeffLight

Ersatzlampen mit  
Hilfswerkzeug erhalten Sie  
beim Kundendienst.

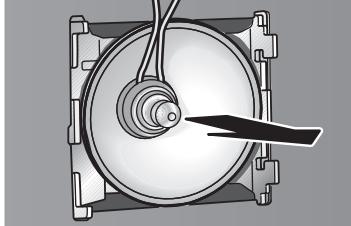
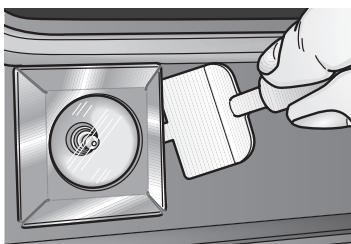
**Arbeiten an der Geräte-Elektronik dürfen nur  
vom Fachmann durchgeführt werden.**

Vor Beginn solcher Arbeiten muss das Gerät  
unbedingt stromlos gemacht werden:

Durch Betätigen des Sicherungsautomaten oder  
durch Herausdrehen der Sicherungen im  
Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

Zum Austauschen der Halogenlampe müssen Sie  
die Backofentür aushängen.

**⚠ Halogenlampen werden bei Betrieb sehr  
heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten  
besteht noch Verbrennungsgefahr.**



1. Nehmen Sie das Hilfswerkzeug, setzen Sie es am Schlitz an und heben Sie die Abdeckung aus.

2. Ziehen Sie mit dem anderen Hilfswerkzeug die Halogenlampe heraus.

3. Halogenlampe ersetzen,

**Achtung:** Steckfassung.

Zum Anfassen der Halogenlampe ein sauberes Tuch verwenden.

- Typ Halogenlampe G4, 12 Volt, 20 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
- Die Halogenlampe erhalten Sie beim Kundendienst.

### Hinweis

Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren,  
kontrollieren Sie, ob die Lampen richtig eingesteckt  
sind.

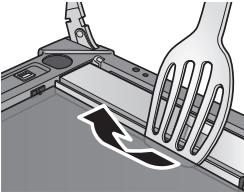
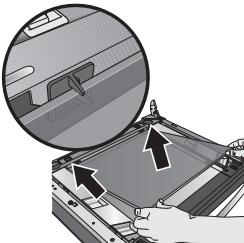
# Was ist wenn?

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.

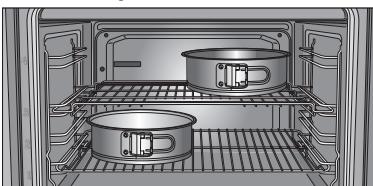
was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z. B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
... wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	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.
... wenn nach dem Einschalten der Reinigungshilfe die Anzeigelampe für Backofentemperatur nicht rot aufleuchtet?	Temperatur ist noch zu hoch, z. B. durch längere Benutzung des Backofens. Anzeigelampe defekt.	Backofen vor dem Benutzen der Reinigungshilfe vollständig abkühlen lassen. Austausch durch einen autorisierten Fachmann.

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, ausrasten und <b>leicht</b> anheben. Ziehen Sie das Türglas Richtung Scharniere ab.</p>  <p><b>Innentürglas</b> z. B. mit einem Bratenwender an einer Seite anheben und ausrasten, dann die andere Seite anheben und ausrasten.</p> <p><b>Achtung!</b> Der Lichtkanal darf nicht gereinigt werden da er sehr kratzempfindlich ist.</p> <p><b>Montage nach dem Reinigen:</b> <b>Innentürglas</b> in die Aufnahme einsetzen. Erst die rechte Seite und dann die andere Seite einrasten.</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 in ° C	Backdauer 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 (vorheizen)		1 + 3	170–180	60–75
	Formen diagonal versetzt einschieben			
				
Grillen	Betriebsart	Einschub-höhe	Temperatur in ° C	Grilldauer in Min.
Toast (10 Min. vorheizen)		4	275	0,5–1,0
	Universalpfanne mit flachem Rost			
Beefsteaks 12 Stück		4	250	1. Seite 11–15 2. Seite 9–13
	Universalpfanne mit Rost <del>flachem</del>			

# 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.

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

<b>220-230V~</b>		
<b>380-400V2N~</b>		
<b>380-400V3N~</b>		

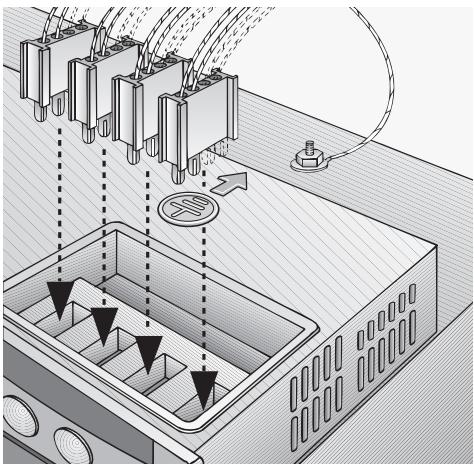
**Bei Reparaturen** das Gerät generell stromlos machen.

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.

# 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 ( $90^\circ \text{ C}$ ) 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.

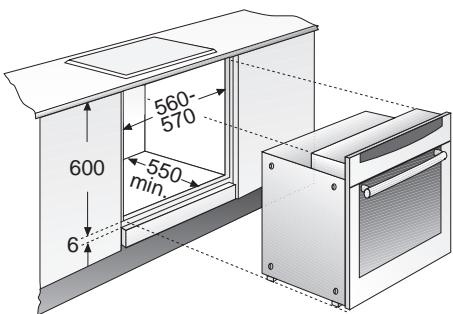
# Einbauen des Herdes

## 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



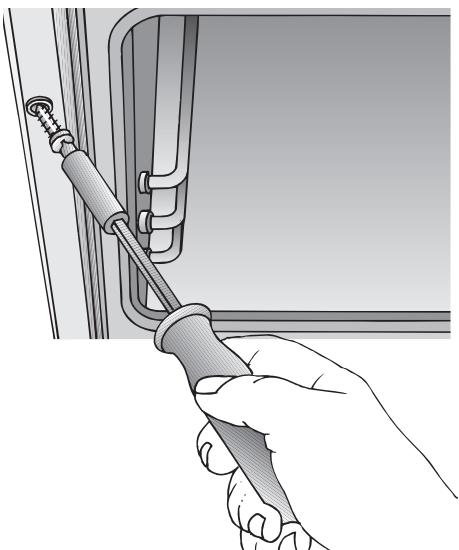
Einbauherd in die Einbauöffnung des Umbauschranks einschieben und **waagerecht** ausrichten.

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.**



**9000 018 761**

Printed in Germany 1006 Es.