

## **Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen**

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Herdes nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstellwerte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

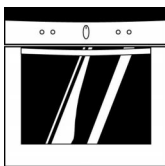
Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

**NeffCOM<sup>©</sup>**  
**0 18 05 - 24 00 25** 0,12 EUR/Min

### **Gebrauchsanleitung**

---



**B 4560.0 FN**

**de**

---

**9000 045 380**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>5</b>
Vor dem Einbau .....	5
Sicherheitshinweise .....	5
Ursachen für Schäden .....	6
<b>Ihr neuer Herd</b> .....	<b>7</b>
Das Bedienfeld .....	7
Funktionswähler .....	8
Temperaturwähler .....	8
Bedientasten und Anzeigefeld .....	9
Versenkbare Schaltergriffe .....	9
Heizarten .....	10
Backofen und Zubehör .....	13
Kühlgebläse .....	14
<b>Vor der ersten Benutzung</b> .....	<b>15</b>
Backofen aufheizen .....	15
Zubehör vorreinigen .....	15
<b>Backofen einstellen</b> .....	<b>16</b>
So stellen Sie ein .....	17
Der Backofen soll automatisch ausschalten .....	18
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten .....	19
Restwärme-Anzeige .....	20
<b>Schnellaufheizung</b> .....	<b>20</b>
So stellen Sie ein .....	20

# Inhaltsverzeichnis

<b>Grillen mit dem Drehspieß</b> .....	<b>21</b>
Braten vorbereiten .....	21
Drehspieß einsetzen .....	21
<b>Dampfgarstufe</b> .....	<b>23</b>
So stellen Sie ein .....	23
<b>Gärstufe</b> .....	<b>24</b>
So stellen Sie ein .....	24
<b>Uhrzeit</b> .....	<b>26</b>
So stellen Sie ein .....	26
<b>Wecker</b> .....	<b>27</b>
So stellen Sie ein .....	27
<b>Grundeinstellungen</b> .....	<b>28</b>
Grundeinstellung ändern .....	28
<b>Kindersicherung</b> .....	<b>29</b>
Backofen kurzfristig sperren .....	29
Backofen dauerhaft sperren .....	29
<b>Sicherheitsabschaltung</b> .....	<b>30</b>
<b>Pyrolyse</b> .....	<b>30</b>
So stellen Sie ein .....	31
Die Pyrolyse soll automatisch ein- und ausschalten	32
Wenn der Backofen abgekühlt ist .....	33

# Inhaltsverzeichnis

<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>34</b>
Gerät außen .....	34
Backofen .....	35
Dichtung .....	36
Zubehör .....	36
Reinigung der Glasscheiben .....	37
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>39</b>
Backofenlampe an der Decke auswechseln .....	40
Linke Backofenlampe auswechseln .....	41
<b>Kundendienst</b> .....	<b>42</b>
<b>Verpackung und Altgerät</b> .....	<b>43</b>
<b>Tabellen und Tipps</b> .....	<b>43</b>
Kuchen und Gebäck .....	43
Tipps zum Backen .....	45
Fleisch, Geflügel, Fisch, Aufläufe, Toast .....	46
Tipps zum Braten und Grillen .....	48
Menügaren .....	49
Tiefkühl-Fertigprodukte .....	50
Auftauen .....	51
Dörren .....	51
Tipps zum Energiesparen .....	52
<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>52</b>
Was können Sie tun .....	53
<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>54</b>

---

# Worauf Sie achten müssen

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

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

---

## Vor dem Einbau

### Transportschäden

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

### Elektrischer Anschluss

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

---

## 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. Brandgefahr!

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

## 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.

## Automatische Selbstreinigung



Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden.

Brandgefahr! Entfernen Sie vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Backofen.

Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Automatischen Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

---

## Ursachen für Schäden

### Backblech, 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.

### Wasser im Backofen

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

### Obstsafte

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsafte, 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 Backofendichtung**

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

## **Backofentür als Sitzfläche**

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

---

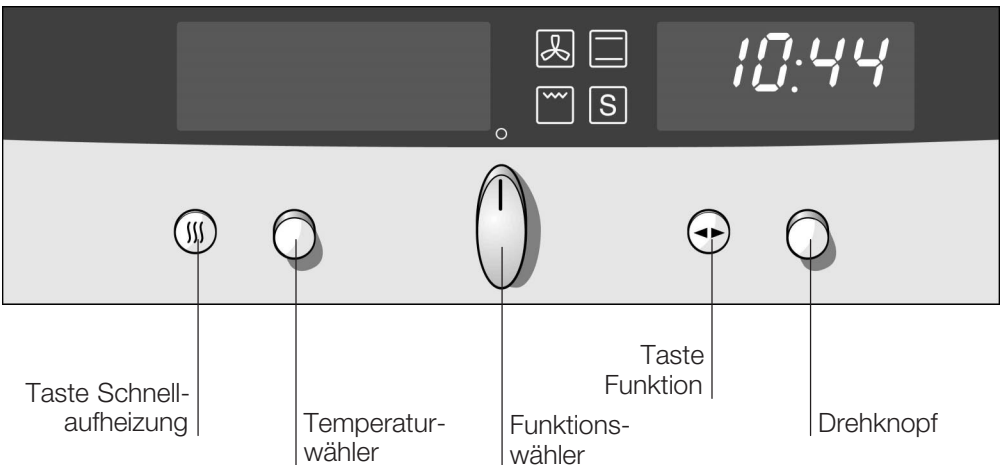
# **Ihr neuer Herd**

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.

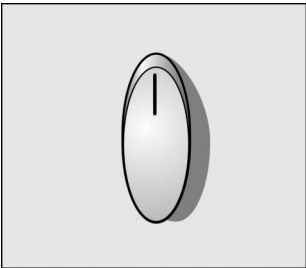
---

## **Das Bedienfeld**

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



# Funktionswähler



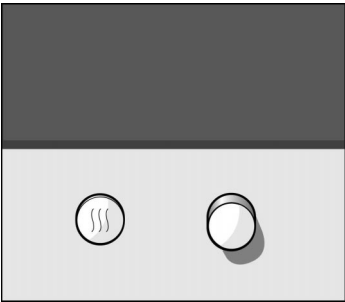
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein Vorschlagswert.

Stellungen	
CircoTherm	
Pizzastufe	
Ober-/Unterhitze	
Unterhitze	
Grill groß	
Grill klein	
Thermogrillen	
Dampfgarstufe	
Gärstufe	
Grill mit Drehspeiß	
Pyrolyse	
Backofenbeleuchtung	

## Backofenlampe

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Lampe im Backofen.

# Temperaturwähler



Wenn Sie mit dem Funktionswähler die Heizart gewählt haben, erscheint eine Vorschlagstemperatur. Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die gewünschte Temperatur oder Reinigungsstufe ein.

Temperatur	
40-275	Temperaturbereich in °C
unter 40	Auftaustufe
Pyrolyse	
1	Reinigung leicht
2	Reinigung mittel
3	Reinigung intensiv



## Hinweise

Wenn der Backofen heizt, wird das C in der Anzeige hinterleuchtet. In den Heizpausen leuchtet das C.

Die Heizarten Dampfgarstufe und Gärstufe haben eine feste Temperatureinstellung, die Sie nicht verändern können.

## Bedientasten und Anzeigefeld



Taste Funktion ◀▶

Damit wählen Sie die Funktion Uhrzeit ☹, Wecker ⚙, Backofen-Dauer ⏸, Endezeit → and Temperatur in °C

Drehknopf

Damit stellen Sie die Uhrzeit, Weckerzeit, Dauer oder Endezeit ein.

Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

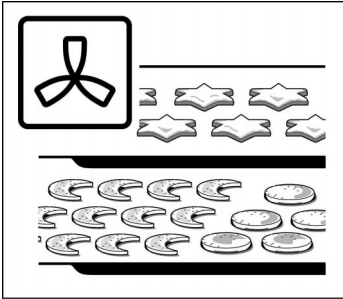
## Taste Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

## Versenkbare Schaltergriffe

Funktionswähler, Temperaturwähler und Drehknopf sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff, bzw. den Knopf.

## Heizarten

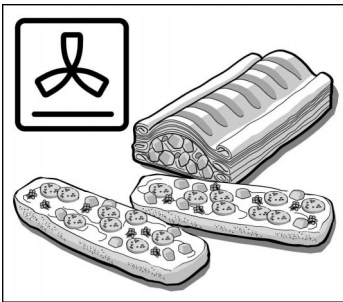


Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

### CircoTherm

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme des Ringheizkörpers gleichmäßig im Backofen. Mit CircoTherm können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen backen. Blätterteig und Plätzchen können Sie auf drei Ebenen gleichzeitig backen. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Zusätzliche Bleche erhalten Sie im Fachhandel.

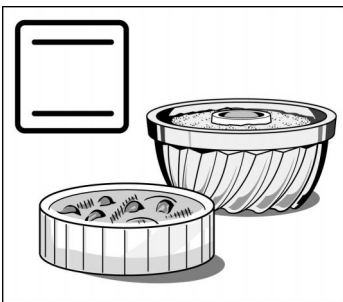
Zum Dörren und Auftauen ist CircoTherm bestens geeignet.



### Pizzastufe

Dabei sind die Unterhitze und der Ringheizkörper in Betrieb.

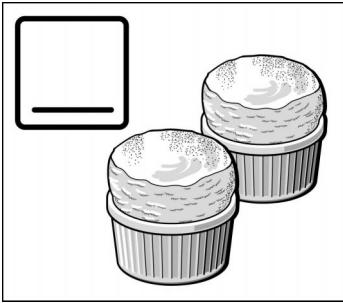
Diese Heizart ist besonders gut geeignet für Tiefkühlprodukte. Tiefgekühlte Pizza, Pommes Frites oder süße Strudel gelingen Ihnen ohne Vorheizen ideal.



### Ober- und Unterhitze

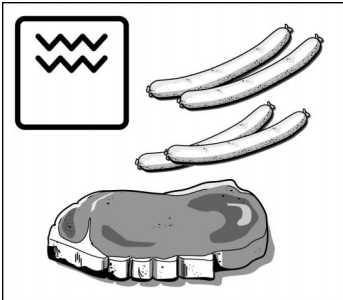
Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.

Rührkuchen in Formen und Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



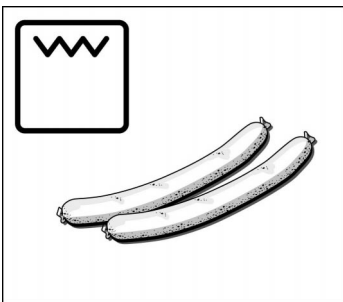
### Unterhitze

Mit Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken oder -bräunen.



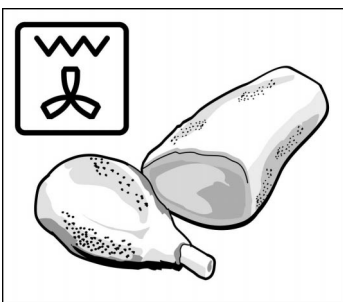
### Grill groß

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.



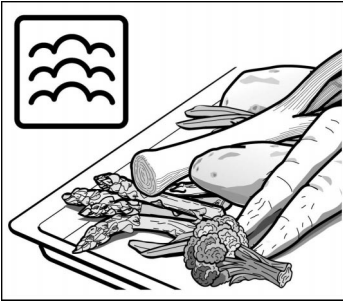
### Grill klein

Dabei wird nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet. Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Sie sparen Energie. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes.



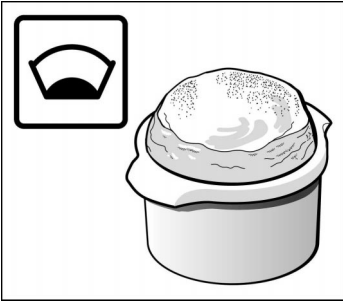
### Thermogrillen

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun.



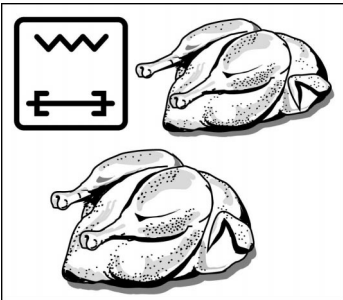
### Dampfgarstufe

Bei der Dampfgarstufe ist die Unterhitze in Betrieb. Diese Heizart wird in Verbindung mit dem Dampfgar-System verwendet. Sie erhalten es als Sonderzubehör im Fachhandel. Das Dampfgaren eignet sich besonders für das schonende Zubereiten von Gemüse und Fisch.



### Gärstufe

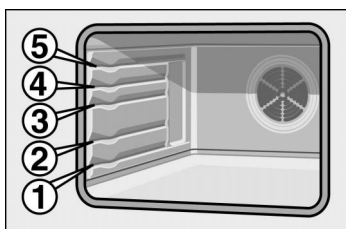
Die Gärstufe ist ideal für das Aufgehen von Hefeteig. Das Teigvolumen nimmt schnell und gleichmäßig zu. Der Teig trocknet nicht aus und äußere, ungünstige Einflüsse (z.B. Zugluft) werden vermieden.



### Grill mit Drehspieß

Dabei gelangt die Hitze nur von oben auf den Braten oder das Geflügel. Ein Motor in der Rückwand dreht den Spieß. Geflügel oder größere Braten werden so rundherum braun.

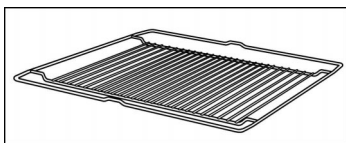
## Backofen und Zubehör



Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

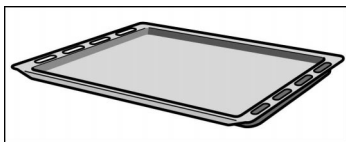
Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

### Zubehör



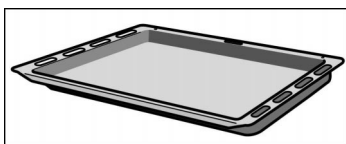
#### **Roste Z 1432 X0**

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



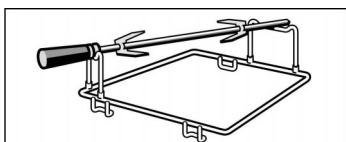
#### **Email-Backblech Z 1346 X0**

für Kuchen und Plätzchen.



#### **Universalpfanne**

für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

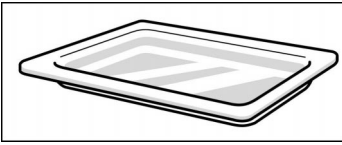


#### **Drehspieß**

für Braten und großes Geflügel. Den Drehspieß nur mit der Universalpfanne verwenden.

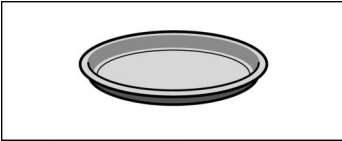
## Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.



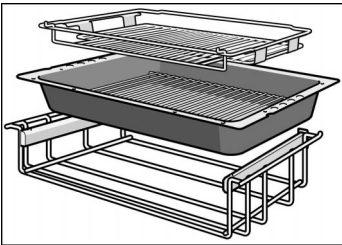
### Glaspfanne Z 1262 X0

Tiefes Backblech aus Glas, das sich auch als Serviergeschirr eignet.



### Pizzablech Z 1352 X0

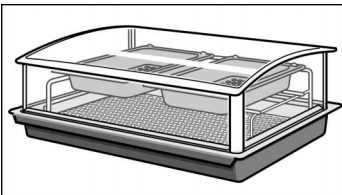
ideal z.B. für Pizza, Tiefkühlprodukte und große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost. Orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.



### Profiauszug Z 1622 X0

für die Zubereitung großer Mengen. Das komplette Zubehör besteht aus einer extra tiefen Pfanne mit Einlegerost, einem Rost zum Auflegen und einem Teleskop Auszug.

Mit dem aufgelegten Rost können Sie hervorragend grillen.



### System-Dampfgarer N 8642 X0

für die schonende Zubereitung von Gemüse und Fisch.

---

## Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

---

# Vor der ersten Benutzung

In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

Heizen Sie den Backofen auf und reinigen Sie das Zubehör. Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel "Worauf Sie achten müssen".

Als erstes sehen Sie nach, ob in der Anzeige drei Nullen blinken.

## Wenn in der Anzeige drei Nullen blinken

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste ◀▶ drücken, bis das Symbol ☺ blinkt. 12:00 erscheint in der Anzeige.
2. Solange das Symbol ☺ blinkt, mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Jetzt ist der Herd betriebsbereit.

---

## Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf.

### So gehen Sie vor

1. Funktionswähler auf Ober-/Unterhitze stellen. In der Anzeige erscheint 170 °C als Vorschlags-Temperatur.

2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

---

## Zubehör vorreinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

# Backofen einstellen

## Backofen von Hand ausschalten

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen.

## Der Backofen schaltet automatisch aus

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen selbst aus.

## Der Backofen schaltet automatisch ein und aus











Sie können die Küche auch für längere Zeit verlassen.

## Tabellen und Tipps

Sie können das Gericht z.B. morgens in den Backofen geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

## Heizarten und Temperaturbereiche

Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

Heizart	Vorschlags-temp.	Temp. Bereich
 CircoTherm Auftauen mit CircoTherm	160 Auftaustufe	40-200 feste Temp.
 Pizzastufe	220	50-275
 Ober-/Unterhitze	170	50-275
 Unterhitze	200	50-225
 Grill groß	220	50-275
 Grill klein	180	50-275
 Thermogrillen	170	50-250
 Dampfgarstufe	–	feste Temp.
 Gärstufe	–	feste Temp.
 Grill mit Drehspieß	200	50-275

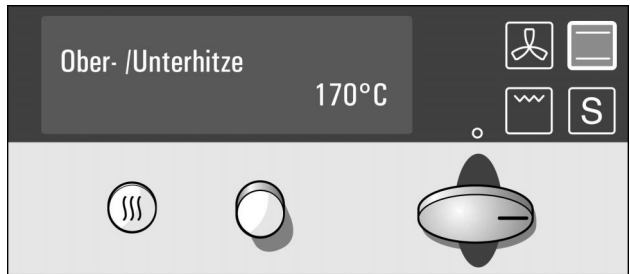


## So stellen Sie ein

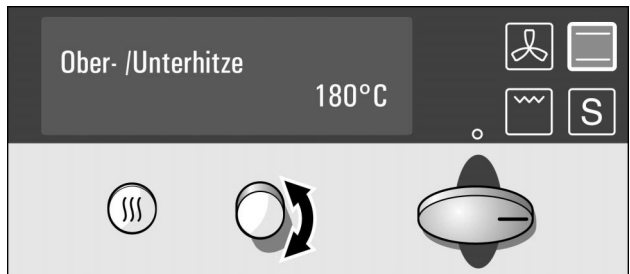
Beispiel: Ober- und Unterhitze, 180 °C

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

In der Anzeige erscheint der Vorschlagswert für die Heizart.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.



### Ausschalten

Wenn das Gericht fertig ist, den Funktionswähler ausschalten.

### Einstellung ändern

Die Temperatur können Sie jederzeit ändern.

### Hinweis

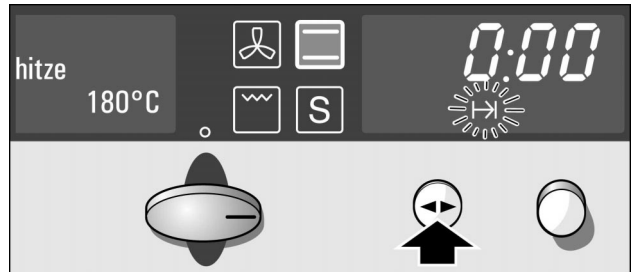
Während der Backofen aufheizt, können Sie die aktuelle Aufheiztemperatur mit der Taste ◀▶ abfragen.

## Der Backofen soll automatisch ausschalten

3. Taste ◀▶ drücken, bis das Symbol Dauer I→I blinkt.

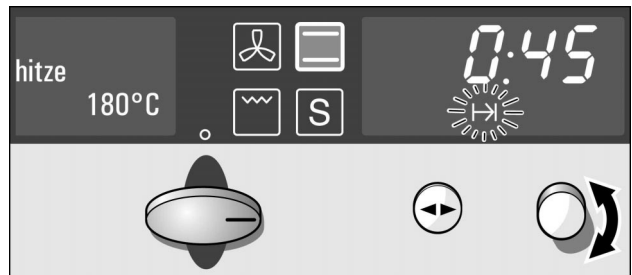
Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Geben Sie jetzt noch die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht ein.

Beispiel: Dauer 45 Minuten



4. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Die Uhrzeit erscheint wieder. Das Symbol I→I leuchtet in der Anzeige.



### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Das Symbol Ende →I blinkt. Das Signal können Sie mit der Taste ◀▶ vorzeitig löschen. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Damit die Uhrzeit wieder erscheint Taste ◀▶ drücken.

### Einstellung ändern

Taste ◀▶ drücken, bis das Symbol Dauer I→I blinkt. Mit dem Drehknopf die Dauer verändern.

### Einstellung löschen

Taste ◀▶ drücken, bis das Symbol Dauer I→I blinkt. Mit dem Drehknopf die Dauer auf 0:00 zurückdrehen. Funktionswähler ausschalten.

### Einstellungen abfragen

Taste ◀▶ drücken, bis das jeweilige Symbol blinkt. Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden.

## Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

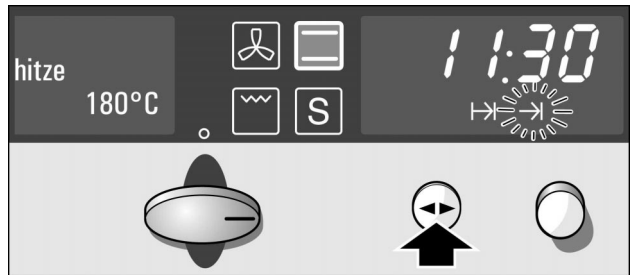
Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.

5. Taste ◀▶ drücken, bis das Symbol Ende →| blinkt.

In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.

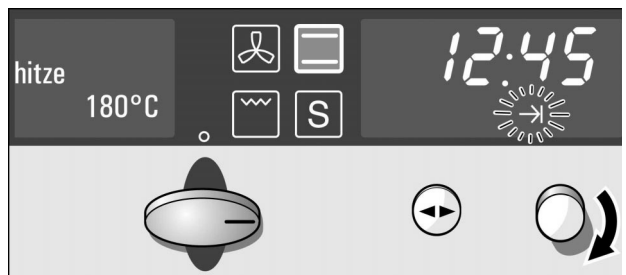
Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.

Beispiel: Es ist 10:45 Uhr. Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 Uhr fertig sein.



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit. Das Symbol Ende →| leuchtet bis der Backofen startet. Dann leuchtet das Symbol Dauer |→|.



### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Das Symbol Ende →| blinkt.

Taste ◀▶ drücken, das Signal erlischt. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Damit die Uhrzeit wieder erscheint Taste ◀▶ drücken.

### Einstellung löschen

Taste ◀▶ drücken, bis das Symbol Dauer |→| blinkt. Mit dem Drehknopf die Dauer auf 0:00 zurückdrehen. Funktionswähler ausschalten.

### Hinweis

Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen.

---

## Restwärme-Anzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, erscheint in der Text-Anzeige "Restwärme hoch" bzw. "Restwärme niedrig".

"Restwärme hoch" leuchtet bis die Temperatur auf etwa 120 °C abgesunken ist. Dann wechselt sie auf "Restwärme niedrig" und erlischt, wenn die Temperatur im Backofen unter 80 °C liegt.

### Restwärme nutzen

Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warmhalten.

Bei Gerichten mit langen Garzeiten, können Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten früher ausschalten. Das Gericht wird mit der Restwärme fertig gegart. Sie sparen Energie.

---

## Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.


### Geeignete Heizart

CircoTherm

---

## So stellen Sie ein

Stellen Sie zuerst den Backofen ein.

Danach Taste Schnellaufheizung  drücken. In der Anzeige erscheint "Schnellaufheizung". Der Backofen heizt auf.

### Die Schnellaufheizung ist beendet

"Schnellaufheizung" erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

### Hinweis

Während der Backofen aufheizt, können Sie die aktuelle Aufheiztemperatur mit der Taste ◀▶ abfragen.

---

# Grillen mit dem Drehspeiß

Mit dem Drehspeiß können Sie besonders gut große Braten, wie Rollbraten und Geflügel zubereiten. Das Fleisch wird knusprig und braun.

---

## Braten vorbereiten

### Braten aufstecken und befestigen

Damit der Braten schön braun und gleichmäßig durchgebraten wird, beachten Sie bitte Folgendes:

Stecken Sie den Braten möglichst mittig auf den Drehspeiß.

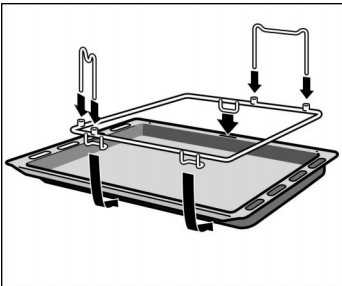
Befestigen Sie ihn an beiden Enden mit den Halteklammern. Dabei muss die hintere Klammer mindestens 7 cm vom Speißende entfernt sein.

Zusätzlich können Sie den Braten mit Küchengarn festbinden. Bei Geflügel binden Sie die Flügelenden unter dem Rücken und die Keulen am Rumpf fest. Dann werden sie nicht zu dunkel.

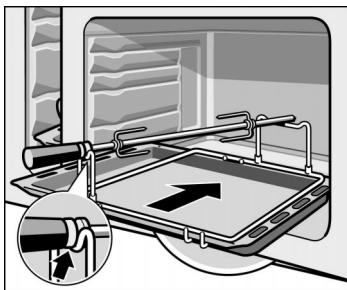
Stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

---

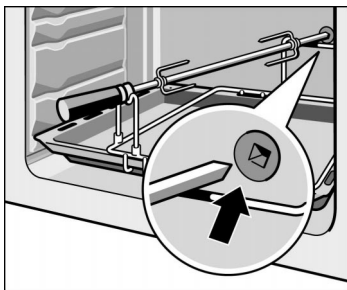
## Drehspeiß einsetzen



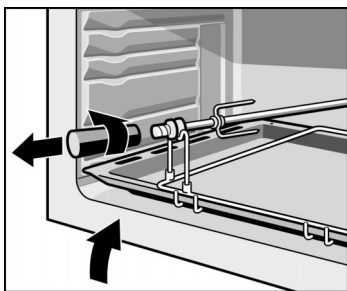
1. Gestell für den Drehspeiß auf die Universalpfanne setzen.



**2.** Den Drehspeiß auf das Gestell legen.



**3.** Die Universalpfanne in Höhe 1 bis zum Anschlag einschieben. In der Backofenrückwand befindet sich eine Öffnung. Dort muss der Drehspeiß eingesteckt werden.



**4.** Den Griff abschrauben und die Backofentür schließen.

## Hinweise

Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie viele Einstellwerte zum Grillen mit dem Drehspeiß.

Richten Sie sich mit der Backofentemperatur nach den Angaben in der Tabelle. Ist die Temperatur zu hoch, wird das Fleisch oder das Geflügel außen zu dunkel. Innen bleibt es weitgehend roh.

# Dampfgarstufe

Die Dampfgarstufe eignet sich besonders für das schonende Zubereiten von Gemüse und Fisch. Verwenden Sie die Dampfgarstufe nur mit dem Dampfgar-System. Sie erhalten es als Sonderzubehör im Fachhandel.

## So stellen Sie ein

Funktionswähler auf “Dampfgarstufe” stellen.

Die Dampfgarstufe regelt sich automatisch.

Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.



## Ausschalten

**In der Anzeige blinkt abwechselnd Dampfgarstufe und Restwärme niedrig bzw. hoch**

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Der Backofen ist noch zu heiß. Schalten Sie den Funktionswähler aus und warten Sie, bis der Backofen auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Stellen Sie noch einmal ein.

## Hinweis

Weitere Hinweise erhalten Sie in der Gebrauchsanleitung für das Dampfgar-System.

# Gärstufe

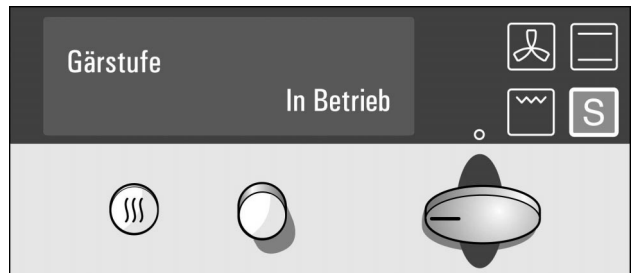
Die Gärstufe ist ideal für das Aufgehen von Hefeteig.

## So stellen Sie ein

Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.

1. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.
2. Ca. 50 ml Wasser vorsichtig in die Universalpfanne schütten.
3. Rost in Höhe 2 einschieben.
4. Schüssel mit dem Teig in die Mitte des Rostes stellen.  
Den Teig nicht abdecken.
5. Backofentür schließen
6. Mit dem Funktionswähler "Gärstufe" einstellen.

Der Gärvorgang wird automatisch geregelt.



## Ausschalten

**In der Anzeige blinkt abwechselnd Gärstufe und Restwärme niedrig bzw. hoch**

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Der Backofen ist noch zu heiß. Schalten Sie den Funktionswähler aus und warten Sie, bis der Backofen auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Stellen Sie noch einmal ein.

## Tabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie können je nach Art und Menge des Teiges sowie der Beschaffenheit der Zutaten variieren.



Hefeteig	Mehlmenge	Gärdauer, Minuten
Leichte Teige, z.B. Pizzateig, Hefezopf	300-500 g	25-30
	500-750 g	30-35
Schwere Teige, z.B. für Stollen	500 g	40-60
	750 g	60-80
Leichte Brotteige	1000 g	30-40
Schwere Brotteige (mit Körnern etc.)	1000 g	50-70

Rezepte finden Sie im beiliegenden Kochbuch.

Gießen Sie nie kaltes Wasser in den heißen Backofen.

# Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

## So stellen Sie ein

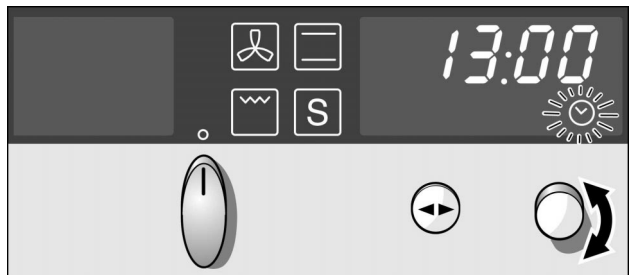
Beispiel: 13:00 Uhr

1. Taste ◀▶ drücken, bis in der Anzeige das Symbol ☹ blinkt.



2. Solange das Symbol ☹ blinkt, mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Das Symbol ☹ erlischt.



## Ändern z.B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste ◀▶ so oft drücken bis das Symbol ☹ blinkt. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit verändern.

## Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden.

Taste ◀▶ sieben Sekunden lang drücken, bis die Uhranzeige dunkel ist.

Zum Einblenden drücken Sie kurz die Taste ◀▶.

# Wecker

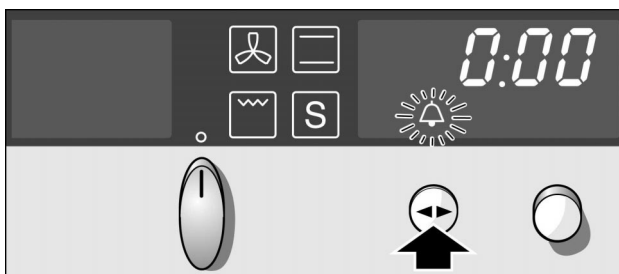
Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Backofen-Dauer abgelaufen ist.

Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist. Sie können max. 23:59 Std. einstellen.

## So stellen Sie ein

Beispiel: 20 Minuten

1. Taste ◀▶ drücken, bis in der Anzeige das Symbol Wecker 🔔 blinkt.



2. Mit dem Drehknopf die Weckerzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden startet der Wecker. Das Symbol 🔔 leuchtet in der Anzeige. Die Zeit läuft sichtbar ab.



## Die Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Taste ◀▶ drücken. Die Wecker-Anzeige erlischt.

## Weckerzeit ändern

Taste ◀▶ drücken. Mit dem Drehknopf die Zeit verändern.


# Grundeinstellungen

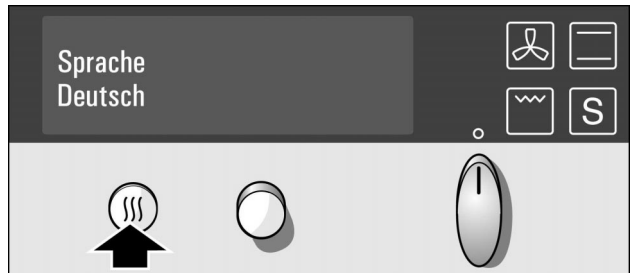
Sie können in Ihrer Textanzeige zwischen 7 Sprachen wählen.

## Grundeinstellung ändern

Es darf kein Betrieb eingestellt sein.

Beispiel: Sprache ändern.

1. Taste Schnellaufheizung  solange drücken, bis in der Anzeige "Sprache Deutsch" erscheint.




2. Mit dem Temperaturwähler die Sprache verändern.

Nach einigen Sekunden wird die Änderung übernommen.



## Korrektur

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern. Drücken Sie die Taste Schnellaufheizung  und verändern Sie die Sprache.

---

# Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

---

## Backofen kurzfristig sperren

### Backofen sperren

Funktionswähler dreimal hintereinander schnell von Stellung 0 nach links bis "Backofenbeleuchtung" und wieder zurückdrehen.  
"Gerät gesperrt" erscheint in der Anzeige.

### Sperre aufheben

Funktionswähler dreimal hintereinander schnell von Stellung 0 nach links bis "Backofenbeleuchtung" und wieder zurückdrehen.  
"Gerät gesperrt" erlischt.

### Hinweis

Wecker und Uhrzeit können Sie auch im gesperrten Zustand einstellen.

---

## Backofen dauerhaft sperren

### Backofen sperren

Funktionswähler sechsmal hintereinander schnell von Stellung 0 nach links bis "Backofenbeleuchtung" und wieder zurückdrehen.  
"Gerät dauerhaft gesperrt" erscheint in der Anzeige.

### Backofen einstellen

Funktionswähler dreimal von Stellung 0 nach links bis "Backofenbeleuchtung" und wieder zurückdrehen.  
Jetzt können Sie den Backofen einstellen.

### Dauerhafte Sperre löschen

Funktionswähler sechsmal schnell hintereinander von Stellung 0 nach links bis "Backofenbeleuchtung" und wieder zurückdrehen.  
"Gerät dauerhaft gesperrt" erlischt.

---

# Sicherheitsabschaltung

Wenn Sie einmal vergessen haben, den Backofen auszuschalten, wird die Sicherheitsabschaltung aktiv. Der Backofenbetrieb wird unterbrochen. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur.

Wenn der Backofen nicht mehr heizt, steht in der Anzeige "Sicherheitsabschaltung".

Die Heizung ist unterbrochen, bis Sie den Funktionswähler ausschalten. "Sicherheitsabschaltung" erlischt.

Jetzt können Sie den Backofen wieder neu einstellen.

---

# Pyrolyse

Dabei wird der Backofen auf ca. 500 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen werden verbrannt.

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 1 Stunde, 15 Minuten
2	mittel	ca. 1 Stunde, 30 Minuten
3	intensiv	ca. 2 Stunden

## Das sollten Sie wissen

Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofen ab ca. 300 °C automatisch verriegelt. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn die Temperatur unter 300 °C abgesunken ist.



Der Herd wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderfront frei bleibt. Halten Sie Kinder fern.

Versuchen Sie nicht die Backofentür zu öffnen, solange die Pyrolyse abläuft. Die Reinigung könnte abgebrochen werden.

Während der Reinigung leuchtet die Backofenlampe nicht.

## Vor der Pyrolyse



Nehmen Sie ungeeignetes Zubehör und sämtliches Geschirr aus dem Backofen.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden, Brandgefahr!

Wischen Sie den Backofen und Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus.

Säubern Sie die Backofentür und die Randflächen des Backofens im Bereich der Dichtung. Die Dichtung dürfen Sie nicht scheuern.

## Zubehör mitreinigen



Sie können die Universalpfanne oder das Email-Backblech in Höhe 2 einschieben und mitreinigen.

Der Rost und der Drehspeiß sind für die Selbstreinigung ungeeignet.

Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Automatischen Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

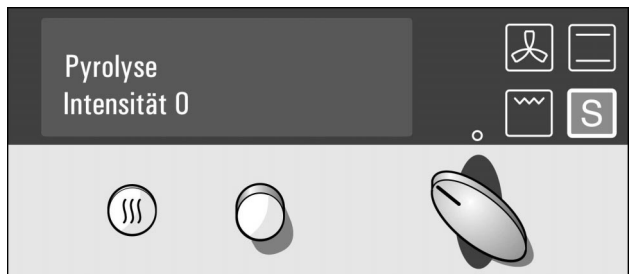
Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

---

## So stellen Sie ein

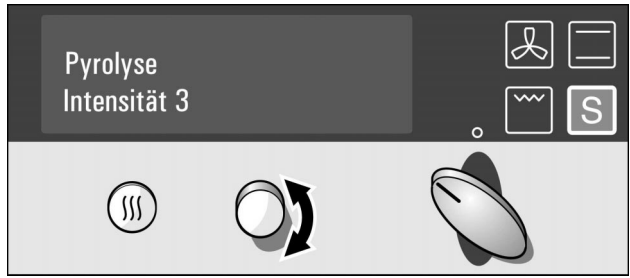
1. Funktionswähler auf Pyrolyse stellen.

Beispiel: Reinigungsstufe 3



2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Reinigungsstufe einstellen.

Nach einigen Sekunden startet die Pyrolyse.



## Die Reinigungszeit ist abgelaufen

## Dauer und Ende abfragen

In der Anzeige steht "beendet". Schalten Sie den Funktionswähler erst aus, wenn sich die Backofentür öffnen lässt.

Restliche Dauer  $\rightarrow$  oder Endezeit  $\rightarrow$  abfragen:  
Taste  $\leftarrow \rightarrow$  so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.

## Die Pyrolyse soll automatisch ein- und ausschalten

Sie können den Backofen auch so einstellen, dass die Reinigung z.B. nachts abläuft. Dann haben Sie den Backofen tagsüber jederzeit zur Verfügung.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

Beispiel: Die Pyrolyse soll um 23.00 Uhr fertig sein.

3. Taste  $\leftarrow \rightarrow$  so oft drücken, bis das Symbol Ende  $\rightarrow$  blinkt.

In der Anzeige sehen Sie, wann die Pyrolyse fertig ist.





4. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

Die Pyrolyse schaltet zum richtigen Zeitpunkt ein und aus. Nach dem Start erscheint wieder die Uhrzeit.



## Die Reinigungszeit ist abgelaufen

In der Anzeige steht "beendet".

Schalten Sie den Funktionswähler erst aus, wenn sich die Backofentür öffnen lässt.

## Einstellung abbrechen

Funktionswähler ausschalten.

## Hinweise

Nachdem die Reinigung gestartet ist, kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

---

## Wenn der Backofen abgekühlt ist

Wischen Sie die zurück gebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Backofen heraus.

## Übrigens

Bei normaler Beanspruchung genügt es, wenn Sie den Backofen alle 2-3 Monate reinigen. Für eine Reinigung benötigen Sie nur etwa 2,5-4,7 Kilowattstunden.

Das besonders hitzebeständige Spezialemail und die blanken Teile im Backofen können mit der Zeit matt werden oder sich verfärben. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

---

# Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

---

## Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

## Hinweise

Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

## Geräte mit Edelstahlfront

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

## Geräte mit Aluminiumfront

Verwenden Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher.

# Backofen

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Backofenreiniger dürfen Sie nur auf den Emailflächen des Backofens benutzen.

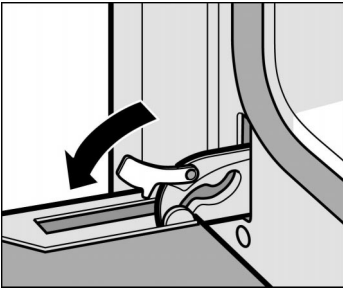
## Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.

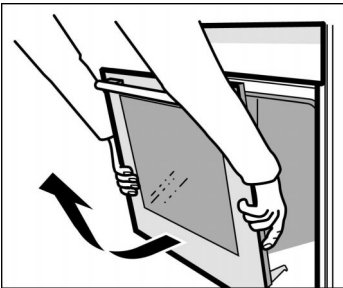
### Backofenlampe einschalten

Stellen Sie den Funktionswähler auf "Backofenbeleuchtung".

### Backofentür aushängen



1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen.



3. Backofentür schräg stellen.  
Mit beiden Händen links und rechts unten anfassen.  
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.

Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

### Emailflächen im Backofen reinigen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.

Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. 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.

Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

## **Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen**

---

## **Dichtung**

Die Dichtung am Backofen reinigen Sie mit Spülmittel. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

---

## **Zubehör**

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Speisereste lassen sich dann einfach mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen.

Den kompletten Drehspeiß dürfen Sie nicht im Geschirrspüler reinigen.

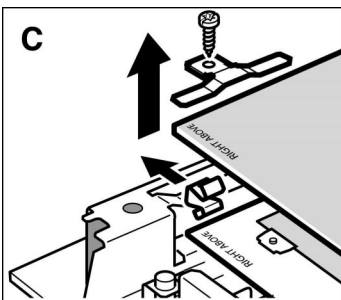
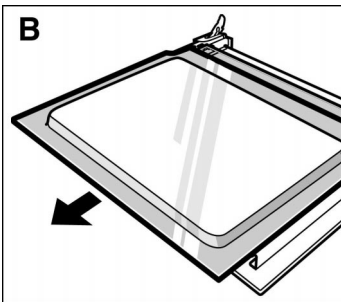
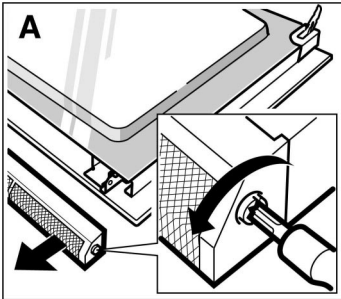
Bei der automatischen Selbstreinigung können Sie die Universalpfanne oder ein Email-Backblech mitreinigen.

# Reinigung der Glasscheiben

Sie können die Glasscheiben an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.

Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, dass Sie die Scheiben wieder in der gleichen Reihenfolge einbauen. Orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer, die auf der Scheibe steht.

## Ausbau



1. Backofentür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.

2. Die Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen. (Bild A)

3. Die oberste Scheibe herausziehen. (Bild B)

4. Die Klammern links und rechts aufschrauben und entfernen. (Bild C) Die mittlere Scheibe herausnehmen.

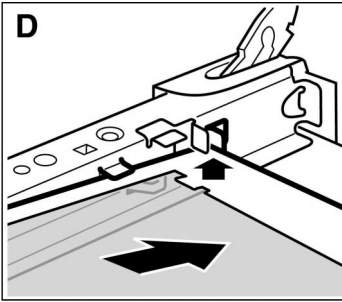
5. Die Dichtung unten an der Scheibe können Sie zum Reinigen entfernen. Dazu die Dichtung links und rechts aushaken.

6. Die Klammern der unteren Glasscheibe entfernen und die Glasscheibe herausnehmen.

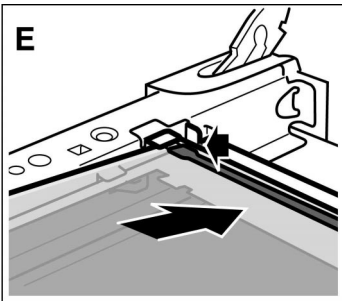
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

## Einbau

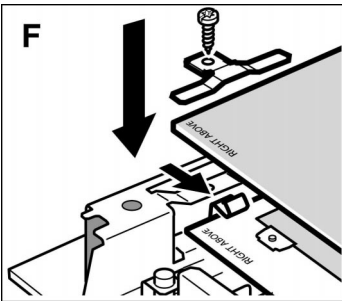
Achten Sie darauf, dass auf der Glasscheibe links unten der Schriftzug "Right above" auf dem Kopf steht.



1. Die untere Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. (Bild D)
2. Die kleinen Klammern links und rechts auf die untere Scheibe legen.



3. Bevor Sie die Scheibe einschieben, hängen Sie die Dichtung ganz unten an der Scheibe wieder ein. Die mittlere Glasscheibe einschieben. (Bild E)



4. Die großen Klammern auf die kleinen Klammern setzen, ausrichten und festschrauben. (Bild F)

5. Die obere Scheibe einschieben.
6. Die Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
7. Die Backofentür wieder einbauen.

**Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.**

# Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. Der Funktionswähler steht auf Pyrolyse und in der Anzeige blinken drei Nullen	Stromausfall	Funktionswähler ausschalten. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein und starten Sie die Pyrolyse noch einmal. Wenn Sie die Pyrolyse nicht mehr wiederholen wollen, warten Sie, bis der Backofen unter 300 °C abgekühlt ist.
In der Anzeige erscheint rrr	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen
In der Anzeige erscheint Er7	Backofenverriegelung-/entriegelung funktioniert nicht	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint Err	Temperaturfühler ist defekt	Rufen Sie den Kundendienst.

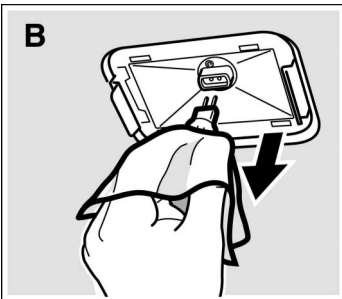
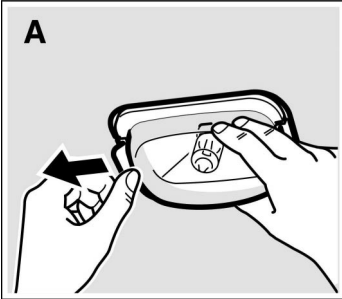
**Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.**

Wenn Ihr Gerät unsachgemäß repariert wird, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

# Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgetauscht werden. Temperaturbeständige Halogenlampen, 10 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Halten Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

## So gehen Sie vor



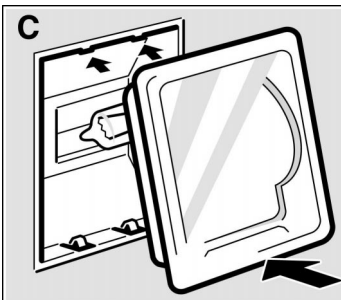
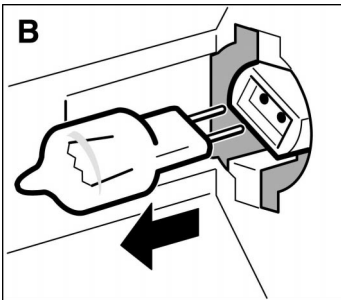
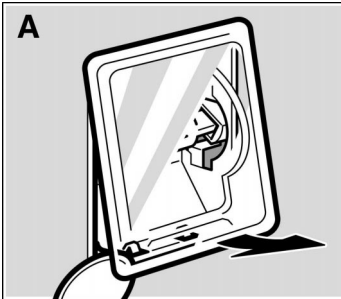
1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Lasche aus Metall zur Seite drücken. Bild A.
4. Die Lampe herausziehen - nicht drehen - und die neue Lampe einsetzen. Bild B. Dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.
5. Die Glasabdeckung wieder anbringen. Dazu auf einer Seite einsetzen und an der anderen Seite fest andrücken. Das Glas rastet ein.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung wieder einschalten.



## Linke Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgetauscht werden. Temperaturbeständige Halogenlampen, 10 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Halten Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

### So gehen Sie vor



1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von unten öffnen. (Bild A) Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe.
4. Die Lampe herausziehen - nicht drehen - und die neue Lampe einsetzen. Bild B. Dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.
5. Die Glasabdeckung wieder anbringen. Achten Sie darauf, dass die Wölbung im Glas rechts ist. Das Glas oben einsetzen und unten fest andrücken. Bild C. Das Glas rastet ein.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung wieder einschalten.

**Glasabdeckung  
auswechseln**

Wenn die Glasabdeckung der Backofenlampe beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

---

# Kundendienst

**E-Nummer und  
FD-Nummer**

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.	FD
Kundendienst ☎	

---

# Verpackung und Altgerät

## Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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.

---

# Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist, welches Zubehör Sie verwenden und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung, und eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

---

## Kuchen und Gebäck

### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

### Tabellen





Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter "Tipps zum Backen" im Anschluss an die Tabellen.







 = Ober-/Unterhitze







 = CircoTherm

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost oder in der Universalpfanne	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Tarte*	Tarteform	1		220-240	40-50
	Weißblech, Ø 31 cm	2+4		180-200	45-55
Quiche*	Tarteform	1		210-230	40-50
	Weißblech, Ø 31 cm				
Cake**	Cakeform	1		190-210	50-60
	Weißblech, 28 cm				

\* Wenn Sie nur eine Tarte oder Quiche auf einer Ebene backen wollen, stellen Sie die Form auf die Universalpfanne.

\*\* Wollen Sie mehrere Cakes gleichzeitig backen, können Sie auch Formen nebeneinander auf den Rost stellen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Pizza	Blech	2		230-250	25-35
	Blech + Universalpfanne*	2+4		180-200	40-50
Blätterteig	Blech	3		180-200	25-35
	Blech + Universalpfanne*	2+4		180-200	35-45
	2 Bleche** + Universalpfanne***	2+3+5		170-190	40-50
Baiser	Blech	3		80-100	150-200

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	Blech	2		160-180	20-30
	Blech +	2+4		140-160	30-40
	Universalpfanne*				
	2 Bleche** + Universalpfanne***	2+3+5		130-150	40-50
Makronen	Blech	3		110-130	30-40
	Blech +	2+4		90-110	35-45
	Universalpfanne*				
	2 Bleche** + Universalpfanne***	2+3+5		90-110	40-50

\* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

\*\* Ein zusätzliches Backblech erhalten Sie im Fachhandel oder beim Kundendienst.

\*\*\* Unten die Universalpfanne einschieben. Diese kann früher entnommen werden.

## Tipps zum Backen

**Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.**

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

**So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.**

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

**Der Kuchen fällt zusammen.**

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

**Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.**

Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

**Der Kuchen wird oben zu dunkel.**

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

**Der Kuchen ist zu trocken.**

Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

---

**Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).**

---

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag: Backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

---

---

## **Fleisch, Geflügel, Fisch, Aufläufe, Toast**

### **Geschirr**

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr benutzen.

Für große Braten und Geflügel verwenden Sie den Drehspieß und die Universalpfanne. Geben Sie in die Universalpfanne soviel Wasser, bis der Boden bedeckt ist.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr stellen Sie am besten auf einem trockenen Küchentuch ab. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

### **Hinweise zum Braten**

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.

Wenden Sie Fleischstücke nach der halben Bratzeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

### **Hinweise zum Grillen**

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.





Für flache Grillstücke, wie Fisch oder Toast verwenden Sie am besten den "Grill klein" oder den "Grill groß". Kartoffelgratin gelingt am besten mit "Thermogrillen".












Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur.

-  = Thermogrillen
-  = Grill mit Drehspieß
-  = Grill klein
-  = Grill groß

Beispiel	Menge	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Roastbeef, englisch	1 kg	offen	2		230-240	35
Roastbeef, medium	1 kg	offen	1		230-240	50
Lammkeule	1,5 kg	offen	1		160-180	120
Schweinerollbraten	2 kg	Drehspieß	1		220-230	150
Spießbraten	1 kg	Drehspieß	1		220-230	110
Hähnchen	1,5 kg	Drehspieß	1		230-240	80
Ente	1,7 kg	Drehspieß	1		230-240	90
Kartoffelgratin*		Auflaufform oder Universalpfanne	2		160-180	60
Toast bräunen	4 Stück	Rost	4		275	1-2
(10 min. vorheizen)	12 Stück	Rost	4		275	1-2
Fisch, gegrillt	300 g	Rost**	4		230	20-25

\* Der Auflauf sollte nicht höher als 2 cm sein.

\*\* Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

---

## Tipps zum Braten und Grillen

---

**Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.**

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

---

**Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist?**

Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

---

**Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.**

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

---

**Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.**

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

---

**Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.**

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

---

**Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.**

Verwenden Sie Thermogrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

---





# Menügaren



Mit Heißluft können Sie im Backofen ein komplettes Menü garen. Die Backofenwärme wird optimal ausgenutzt. In der heißen Luft gibt es keine Geruchs- oder Geschmacksübertragung.

## Beispiel 1

 = CircoTherm

Gerichte	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Rost 1 Lammkeule 1,3 kg	Geschirr auf dem Rost	2		180	90
Gebackene Kartoffeln					Nach 45 Minuten Bratzeit können Sie die Kartoffeln um die Lammkeule legen und die Tarte in den Backofen stellen
Rost 2 Tarte	Backform auf dem Rost	4		180	

## Beispiel 2

Gerichte	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer Minuten
Rost 1 Lammkeule* 1,3 kg	Geschirr auf dem Rost	2		180	90
Rost 2 Kartoffelgratin	Backform auf dem Rost	4		180	Nach 20 Minuten Bratzeit können Sie das Kartoffelgratin in den Backofen stellen.















\* 20 Minuten vor Garzeitende können Sie auch noch Tomaten um die Lammkeule legen.

# Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

 = Pizzastufe

Gericht	Geeignet ist	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Pizza*	Pizza mit dünnem Boden	2		190-210	15-25
	Pizza mit dickem Boden	2		180-200	20-30
	Pizza-Baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Kartoffelprodukte*	Pommes Frites	2		200-220	20-30
	Kroketten	2		190-210	20-30
	Herzoginkartoffeln	2		190-210	20-30
	Rösti, gefüllte	2		200-220	15-25
	Kartoffeltaschen				
Backwaren*	Brötchen	3		180-200	10-20
	Brezeln	3		190-210	10-20
Bratlinge*	Fischstäbchen	2		200-220	10-20
	Hähnchen Sticks	2		210-230	10-20
	Gemüseburger	2		200-220	15-25
Strudel*	Apfelstrudel	3		190-210	30-40


\* Belegen Sie die Universalpfanne oder den Rost mit Backpapier. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.


# Auftauen

Der Backofen muss kalt sein.  
Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

 = CircoTherm


Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
<b>Gefriergut*</b> z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		Temperaturwähler zurückdrehen auf "Auftaustufe"
* Gefrorenes mit Mikrowellenfolie abdecken. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.				





# Dörren

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

 = CircoTherm

Gericht	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2+4		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2+4		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2+4		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter geputzt	2+4		80	ca. 1½

**Hinweis** Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

---

## Tipps zum Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung so angegeben ist.

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

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

---

## Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

### Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweiß-Bausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch

hohe Temperaturen  
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel  
eine starke Bräunung der Produkte.

## Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B.

Kartoffelchips, Pommes frites,  
Toast, Brötchen, Brot,  
feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

---

## Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden.  
Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid<sup>1</sup> und BMVEL<sup>2</sup> herausgegeben:

### Allgemeines

Halten Sie die Garzeiten möglichst kurz.

“Vergolden statt Verkohlen” - Bräunen Sie das Gargut goldbraun.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

### Backen

Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 200 °C.

Plätzchen: Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 190 °C. Ei oder Eigelb im Rezept verringert die Bildung von Acrylamid.

Verteilen Sie Backofen-Pommes gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem Blech. Um ein schnelles Austrocknen zu vermeiden, backen Sie mindestens 400 g pro Blech.

<sup>1</sup> aid Infobroschüre “Acrylamid” herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.


<sup>2</sup> Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

# Prüfgerichte












Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

## Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

 = Ober-/Unterhitze

 = CircoTherm

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck	Blech	2		160-180	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		140-160	30-40
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		130-150	40-50
Small Cakes 20 Stück	Blech	3		160-180	20-30
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech + Universalpfanne**	2+4		140-160	25-35
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		140-160	30-40
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefebleckuchen	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm****	2+4		180-200	70-80
	Universalpfanne + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm	1 mittig neben-einander		200-220	70-80

\* Bleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

\*\* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.



\*\*\* Die Universalpfanne unten einschieben. Sie kann früher entnommen werden.

\*\*\*\* Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf das Zubehör.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

 = Grill groß

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		275	1-2
Beefburger, 12 Stück*	Rost	4		275	25-30

\* Nach 2/3 der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

# Notizen

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.