

Gebrauchsanleitung



B 16H6 . .



Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4	Spezielle Funktionen	22
Verpackung und Altgeräte	4	Backofen-Bedienung	24
Vor dem Einbau	5	EIN- und AUSSchalten	24
Sicherheitshinweise	5	Betriebsart wählen	24
Ursachen für Schäden	6	Temperatur einstellen	26
Ihr neuer Herd	7	Betriebsart ändern	26
Das Bedienfeld	7	Temperatur ändern	27
Kurzübersicht	8	Schnellaufheizung	28
Einschubhöhen	9	Kontrollen	28
Zubehör	10	Sicherheitseinrichtungen	30
Vor dem ersten Benutzen	11	Verriegelung	30
Inbetriebnahme	11	Dauerhafte Verriegelung	31
Vorreinigung	12	Automatische Sicherheitsabschaltung	31
Ausheizen	12	Backen	32
Nachreinigung	12	Backtabelle	33
Elektronikuhr	13	Backen mit der Pizzastufe	35
Das Bedienfeld	13	Tipps und Tricks	36
Uhrenfunktionen	13	Braten	37
Tageszeit einstellen	14	Brattabelle	39
Kurzzeitwecker	15	Grillen	40
Zeitschaltautomatik	16	Rundum-Grillen	40
Kontrollieren, Korrigieren und Löschen von Einstellungen	18	Thermogrillen	41
Sonderfunktionen	18	Flächengrillen	42
Backofen-Betriebsarten	19	Dampfgarstufe	43
Heißluft-Funktionen	19	Gärstufe	44
Konventionelle Funktionen	20	Sanftgaren	45
Grill-Funktionen	21		

Inhaltsverzeichnis

Auftauen und Wärmen 47

Auftauen mit CircoTherm Heißluft . . 47

Auftaustufe 48

Vorwärmen 49

Warmhalten 49

Sabbat-Programm 50

Einkochen von Obst und Gemüse . 51

Einkochen mit CircoTherm Heißluft . 51

Eigene Programme 53

Neues Programm aufzeichnen 53

Programm-Aufzeichnung beenden . 54

Aufzeichnung mehrerer
Programmschritte 56

Programm abspielen 58

Programm löschen 59

Reinigen und Pflegen 60

Wichtige Hinweise 60

Katalytische Backofenverkleidung . . 62

Zubehör aufbewahren 62

EasyClean®-Reinigungssystem . . . 63

Aus- und Einhängen
der Backofentür 65

Heizkörper absenken 66

Einhängegitter 66

Teleskopauszüge 67

Einstellungen 68

Störungen und Reparaturen 69

Was ist wenn? 70

Prüfgerichte 73

Worauf Sie achten müssen



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

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

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

Verpackung und Altgerät

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

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

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



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

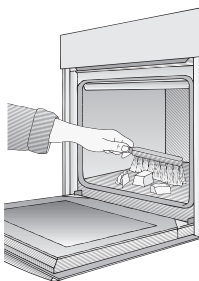
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

Heißer Backofen



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

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

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

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten auf die heißen Kochstellen legen.

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

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

Achtung: Die Auszugschienen werden bei Betrieb des Backofens heiß.

Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

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

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

Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden


Backbleche, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

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

Einschubteile

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Backpapier

Legen Sie Backpapier beim Arbeiten mit der Heißluft-Funktion  nicht lose in den Backofen (z. B. beim Aufheizen). Das Heißluftgebläse kann das Papier ansaugen. Das kann zu Beschädigungen von Heizung und Gebläse führen.

Wasser im Backofen

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

Obstsaft

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.

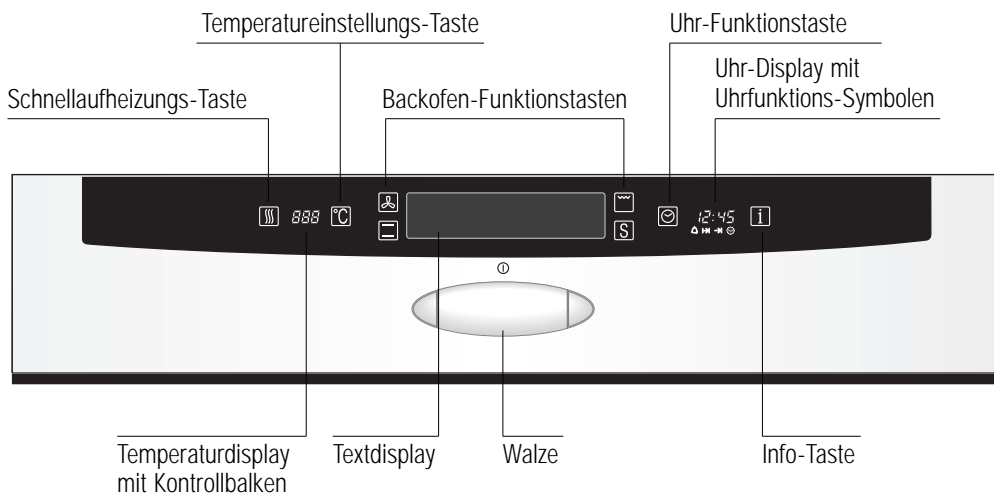
Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

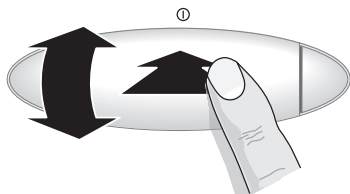
Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den TouchControl-Tasten, der Walze und Displays. Sie erhalten Informationen zu den Backofen-Funktionen, Betriebsarten sowie dem beigelegten Zubehör.

Das Bedienfeld



Walze



Sie können die Walze drehen und drücken.

Drehen der Walze

- Auswahl der Funktionen im Textdisplay
- Zeit- und Temperatureinstellung

Drücken der Walze

- Bestätigung der gewählten Einstellungen
- Ein- bzw. Ausschalten des Backofens nach langem Drücken.

Kurzübersicht

Textdisplay

Textanzeige für Backofenfunktionen, Betriebsarten, Einstellungen und Info.

Backofen-Funktionstasten

Tippen Sie eine Funktionstaste an, um zu den gewünschten Betriebsarten zu gelangen.

Mit mehrmaligem Antippen einer Taste können Sie die zugehörigen Betriebsarten wählen.


Temperatureinstellungstaste

Nach Antippen der -Taste können Sie mit der Walze die Temperatur ändern.

Temperaturdisplay mit Kontrollbalken

Zeigt Ihnen die Temperatur an. Die Kontrollbalken zeigen an, wie weit der Backofen aufgeheizt ist.

Schnellaufheizungs-Taste

Tippen Sie die -Taste an, um die Schnellaufheizung zuzuschalten (nur bei CircoTherm Heißluft und Brotbackstufe).

Uhr-Funktionstaste


Tippen Sie die Taste an, um zur Auswahl der Uhrenfunktionen zu gelangen (siehe „Elektronikuhr“).

Mit mehrmaligem Antippen der -Taste können Sie die Uhrfunktionen wählen.

Uhr-Display mit Uhrfunktions-Symbolen

Zeigt Ihnen die Zeit an. Die Symbole werden hinterleuchtet, sobald die dazugehörige Funktion aktiviert wird (siehe „Elektronikuhr“).

Info-Taste

Sie wollen schnell Informationen über das, was Sie gerade am Gerät machen? Tippen Sie dazu einfach auf . So erhalten Sie beispielsweise Informationen über Backofen-Funktionen, Betriebsarten, Uhrfunktionen, Einstellungen und vieles mehr.

Einschubhöhen



Ihr Backofen ist mit 3 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 Einhängegitter und Teleskopschienen.

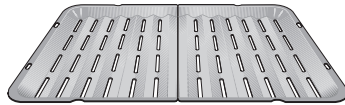
Zubehör

Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

Universalpfanne mit Rost



Bratenblech



Backblech Email



Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne	Z 1232 X0
Universalpfanne Antihafbeschichtung	Z 1233 X0
Glaspfanne	Z 1262 X0
Auflaufpfanne	Z 1272 X0
Backblech Alu	Z 1332 X0
Backblech Email	Z 1342 X0
Backblech Antihafbeschichtung	Z 1343 X0
Pizzaform	Z 1352 X0
Back-/Bratrost gekröpft	Z 1432 X0
Back-/Bratrost engmaschig	Z 1442 X0
Bratenblech	Z 1512 X0
Nachrüstatz Einzelteleskop	Z 1784 X0
Brotbackstein	Z 1912 X0
Funkantenne für Elektronikuhr	Z 1980 X0
Universalbräter Email	Z 9930 X0
System-Dampfgarer	N 8642 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

Inbetriebnahme

Sprache wählen

Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes, erscheinen im Textdisplay die wählbaren Sprachen.

1. Drehen Sie die Walze bis die gewünschte Sprache im roten Balken markiert ist.



2. Bestätigen Sie die Einstellung mit Drücken der Walze.


Tageszeit einstellen

Danach erscheint im Textdisplay **Tageszeit** mit der blinkenden Aufforderung: **Uhrzeit einstellen**.



1. Drehen Sie die Walze, um die aktuelle Tageszeit einzustellen (Beispiel: 15:00 Uhr).
2. Bestätigen Sie die Einstellungen **entweder** mit Drücken der Walze **oder** die Tageszeit wird nach 3 Sekunden automatisch übernommen.
3. Nach Übernahme der Tageszeit schaltet sich das Gerät aus.

Sie haben eine falsche Sprache eingestellt?

Berühren Sie für mindestens 5 Sekunden die -Taste. Im Textdisplay erscheinen die wählbaren Sprachen. Gehen Sie vor wie oben beschrieben.

Sie haben die falsche Tageszeit eingestellt?

Siehe Kapitel „Elektronikuhr“.

Vorreinigung

Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Gerät.

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

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.
3. Entnehmen Sie Einhängegitter und Teleskopschienen aus dem Backofen (siehe „Einhängegitter“ und „Teleskopauszüge“).

Ausheizen


1. Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten auf.
2. Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C (siehe Kapitel „Backofen Bedienung“).

Nachreinigung

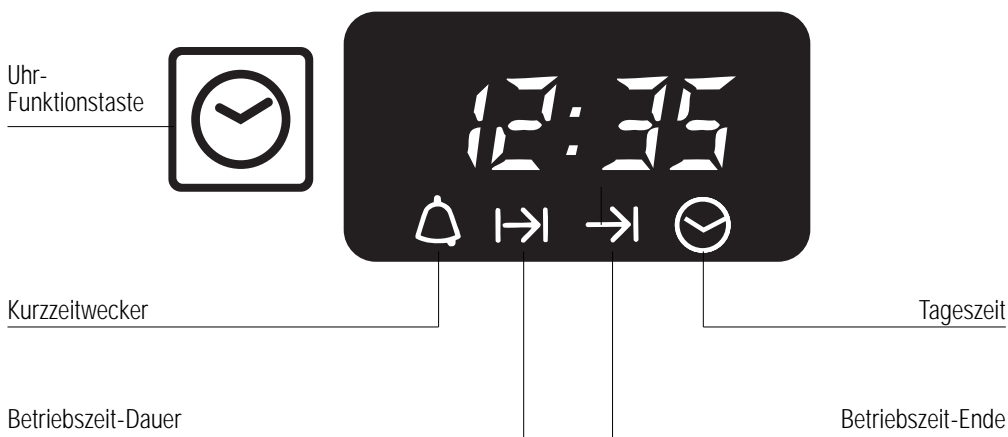
Reinigen Sie den Backofen mit heißer Spüllauge.

Montieren Sie Einhängegitter und Teleskopauszüge (siehe „Einhängegitter“ und „Teleskopauszüge“).

Elektronikuhr

Sie können die Elektronikuhr mit einer Hand bedienen. Wählen Sie nach Berühren der -Taste eine Funktion im Untermenü aus und stellen die Zeit mit der Walze ein. Einstellungen werden mit Drücken der Walze bestätigt oder nach 3 Sekunden automatisch übernommen.

Das Bedienfeld



Uhrenfunktionen

Kurzzeitwecker 

Countdown-Minutenzähler (max. 24h).

Betriebsdauer 

Automatisches Ausschalten. Sie stellen bei laufender Betriebsart eine Dauer (max. 6h) ein, nach der das Gerät automatisch abschaltet.

Vorwahl-Betrieb 

Automatisches Ein- und wieder Ausschalten. Sie legen fest, wie lange sich der Backofen automatisch einschaltet und zu welcher Zeit er sich wieder abschaltet (max. 24h).

Tageszeit 


Zur Änderung der aktuellen Tageszeit oder Neueinstellung nach einem Stromausfall.

Zeiten löschen

Löschen von Zeiteinstellungen: Kurzzeitwecker, Betriebsdauer und Vorwahl-Betrieb.

Tageszeit einstellen

Einstellungen werden **entweder** mit Drücken der Walze **oder** nach 3 Sekunden automatisch übernommen.

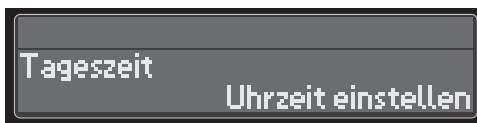
1. Tippen Sie -Taste an, um die Uhrenfunktionen im Untermenü aufzurufen.



2. Wählen Sie **Tageszeit** im Uhrenmenü **entweder** indem Sie die -Taste mehrmals Antippen **oder** indem Sie die Walze drehen bis **Tageszeit** im Textdisplay rot markiert ist. Übernehmen Sie die Einstellung.





3. Es folgt die Aufforderung: **Uhrzeit einstellen**.



4. Drehen Sie die Walze, um die aktuelle Tageszeit einzustellen (Beispiel: 15:00 Uhr).
5. Übernehmen Sie die Einstellung.



Hinweis

Nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige . Stellen Sie die Tageszeit ein, um das Gerät zu benutzen. In diesem Fall drücken Sie die -Taste und werden automatisch zu Punkt 3 **Uhrzeit einstellen** weitergeleitet.

Keine Korrektur der Tageszeit bei eingestellter Zeitschaltautomatik oder Kurzzeitwecker möglich.

Kurzzeitwecker


Einstellungen werden **entweder** mit Drücken der Walze **oder** nach 3 Sekunden automatisch übernommen.


1. Tippen Sie die -Taste an, um die Uhrenfunktionen aufzurufen.
2. Wählen Sie **Kurzzeitwecker** und übernehmen Sie die Wahl. Die  blinkt.



Beispiel: 5 Minuten

3. Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drehen der Walze ein und übernehmen Sie die Einstellung. Die verbleibende Zeit wird angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit erscheint im Textdisplay **Zeit abgelaufen**, es ertönt ein Signal und die  blinkt.

Zum vorzeitigen Beenden des Signals tippen Sie die -Taste an oder drücken Sie die Walze.

Zeitschaltautomatik


Sie können den Backofen über die Elektronikuhr ein- bzw. ausschalten.

Für Zeitschaltautomatik eignen sich solche Gerichte am besten, die wenig Aufmerksamkeit erfordern.


Einstellungen werden **entweder** mit Drücken der Walze **oder** nach 3 Sekunden automatisch übernommen.

Betriebsdauer Automatisches Ausschalten




Das Backen oder Braten beginnt sofort für die gewünschte Dauer.

1. Wählen Sie die Betriebsart und die Backofentemperatur.
2. Tippen Sie die -Taste an, um die Uhrenfunktionen aufzurufen.
3. Wählen Sie **Betriebsdauer** und stellen Sie die Betriebsdauer an der Walze ein (Bsp. 1 h 30 min).




Nach 3 Sekunden wird auf die aktuelle Uhrzeit umgestellt. Der leuchtende  signalisiert Automatikbetrieb.



4. Nach Ablauf der Dauer (Bsp. 1 h 30 min) erscheint im Textdisplay **Zeit abgelaufen**, es ertönt ein Signal, der  blinkt und die Betriebsart schaltet sich automatisch ab.
Zum vorzeitigen Beenden des Signals tippen Sie die -Taste an oder drücken Sie die Walze.
5. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die -Taste.
6. Schalten Sie den Backofen aus.

Vorwahl-Betrieb Automatisches Ein- und Ausschalten

Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten späteren Zeitpunkt.


1. Wählen Sie die Betriebsart und die Backofentemperatur.
2. Tippen Sie die -Taste an, um die Uhrenfunktionen aufzurufen und wählen Sie **Vorwahl-Betrieb** an.






3. **Dauer einstellen** erscheint auf dem Textdisplay. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit der Walze ein (Bsp. 1 h 30 min). Übernehmen Sie die Einstellung.

4. **Ende einstellen** erscheint auf dem Textdisplay. Stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt mit der Walze ein (Bsp. 12:30 Uhr).

Nach dem Einstellen wird nach 3 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.


Der leuchtende  signalisiert den Automatikbetrieb.


Der Backofen schaltet sich rechtzeitig automatisch ein und nach der eingestellten Dauer zum gewählten Endzeitpunkt wieder aus (Bsp. Ein 11:00 Uhr, Dauer 1 h 30 min, Aus 12:30 Uhr).


5. Nach Ablauf der Zeit erscheint im Textdisplay **Zeit abgelaufen**, es ertönt ein Signal, der  blinkt und die Betriebsart schaltet sich automatisch aus. Zum vorzeitigen Beenden des Signals tippen Sie die -Taste an oder drücken Sie die Walze.
6. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die -Taste.
7. Schalten Sie den Backofen aus.



Kontrollieren, Korrigieren und Löschen von Einstellungen

Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, berühren Sie die  -Taste und wählen Sie die gewünschte Funktion.

Um Ihre Einstellungen zu korrigieren tippen Sie die  -Taste an und wählen Sie die gewünschte Funktion. Sie können die Zeit durch Drehen der Walze ändern.

Wenn Sie nur eine von mehreren Einstellungen löschen wollen, wählen Sie die zu löschende Funktion in den Uhrenfunktionen an. Stellen Sie die Zeit mit der Walze auf  zurück.

Wenn Sie alle Einstellungen löschen wollen, wählen Sie in den Uhrenfunktionen Zeiten löschen.

Sonderfunktionen

Nachtabdunkelung der Anzeige

Zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr wird die Anzeige automatisch abgedunkelt.

Sonderzubehör Funkantenne

Die Elektronikuhr kann mit einer Funkantenne ausgestattet werden (siehe Zubehör).

Uhrendisplay abschalten

Siehe „Einstellungen“.

Backofen-Betriebsarten

Sie erhalten hier eine Übersicht über die vier Backofen-Funktionen: Heißluft-Funktionen, Konventionelle Funktionen, Grill-Funktionen und Spezielle Funktionen. Die Backofen-Funktionen gliedern sich in folgende Betriebsarten.

Heißluft-Funktionen

CircoTherm Heißluft

Zu den Heißluft-Funktionen gehören:

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 auf bis zu 2 Ebenen gleichzeitig möglich (Hinweis siehe Tabelle)
- geringe Verschmutzung des Backofens
- kurze Aufheizzeiten
- niedrige Backofentemperaturen
- Sterilisieren

Auftaustufe

Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise. Das Gebläse läuft ohne Heizung.

Vorteile:

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

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.

Brotbackstufe

Brotbackstufe mit CircoTherm Heißluft.

Regelbar 180–220° C.

Konventionelle Funktionen

Ober- und Unterhitze (Konventionelles System)

Zu den Konventionellen Funktionen gehören:

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

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.

Sanftgaren

Braten bei schwacher Hitze.

Ideal für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen.

Vorteile:

- sicheres Erreichen des Garpunktes
- Sehr saftiges, zartes und weiches Fleisch
- sanftgegartes Fleisch benötigt keine Ruhezeiten und kann problemlos bei niedriger Temperatur Warmgehalten werden.

Grill-Funktionen

Grill groß

Zu den Grill-Funktionen gehören:

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

Vorteile:

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

Spezielle Funktionen

Eigene Programme

Zu den Speziellen Funktionen gehören:

Um Ihnen die Zubereitung von Lieblingsgerichten oder aufwändiger Speisen zu erleichtern, können Sie den Garverlauf von 10 Speisen aufzeichnen und jederzeit wieder abspielen.

Der Backofen speichert dabei die eingestellte Betriebsart, Temperatur und Dauer sowie bis zu vier weitere Änderungen, die Sie während der Aufzeichnung vornehmen.

Dampfgarstufe

Für System-Dampfgarer
(als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

Gärstufe

Durch die Hefeteig-Gärstufe entstehen im Backofen ideale Bedingungen für das Aufgehen von Hefeteig.

Temperatur: 35 – 38° C

Luftfeuchtigkeit: 75 – 100%

Vorteile:

- schnelle und gleichmäßige Zunahme des Teigvolumens
- kein Austrocknen des Teiges
- keine Hautbildung, dadurch sehr gute Weiterverarbeitung und Formgebung des Teiges
- Vermeidung ungünstiger Einflüsse von außen z. B. Zugluft).
- Herstellung von Jogurt.

Vorwärmen

Zum Vorwärmen von Tellern und Anrichtgeschirr (Temperatur-Festeinstellung). Speisen und Getränke kühlen in vorgewärmtem Geschirr nicht so schnell ab.

Benutzen Sie zur Entnahme des Geschirrs immer Topflappen oder -handschuhe.

Warmhalten

Zum Warmhalten von Speisen
(Einstellungen 60 – 120 °C).

Speisen nicht länger als zwei Stunden warm halten, da warme Speisen leichter verderblich sind.

Sabbatprogramm

Der Backofen läuft zwischen 24 – 73 Stunden bei einer Temperatur-Festeinstellung (Ober- Unterhitze). Die Vorschlagszeit liegt bei 27 Stunden.

EasyClean

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.

Nähere Angaben siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorteile:

- leichtere Backofenreinigung
- Schonung der Emailflächen des Backofens
- umweltfreundlich.

Backofenbeleuchtung

Beleuchtung des Backofens wird eingeschaltet.

Nach 30 Minuten schaltet sich das Licht automatisch wieder aus.

Der Backofen heizt nicht.

Backofen- Bedienung

EIN- und AUSschalten

Hinweis

Betriebsart wählen

i -Taste

Sie wollen schnell Informationen über das, was Sie gerade am Gerät machen? Tippen Sie dazu einfach auf **i**.

Zum **Einschalten** halten Sie die Walze ca. 2 Sekunden gedrückt. Das Textdisplay leuchtet auf mit der Aufforderung **Bitte Betriebsart wählen**.



Zum **Ausschalten** halten Sie wieder die Walze ca. 2 Sekunden gedrückt. Das Textdisplay erlischt.

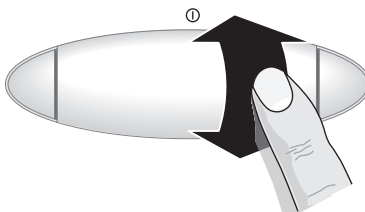
Wenn Sie das Gerät innerhalb von 7 Sekunden nach dem Abschalten wieder einschalten, tritt der Memory-Effekt ein: Das Gerät schaltet an dem Punkt wieder ein, an dem Sie es ausgeschaltet haben. Wenn Sie diesen Effekt vermeiden wollen, warten Sie länger als 7 Sekunden bis zum Wiedereinschalten.

Bevor Sie Ihren Backofen einschalten, entscheiden Sie, welche Betriebsart Sie benutzen möchten (siehe „Backofen-Betriebsarten“, z. B. CircoTherm Heißluft).

Sie können das Gerät auf zwei unterschiedliche Arten bedienen.

Über Walze

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drehen Sie die Walze, um in das Hauptmenü mit den Backofen-Funktionen zu gelangen.



3. Drehen Sie die Walze, um die Backofen-Funktion zu markieren, in deren Untermenü sich die gewünschte Betriebsart befindet.



4. Drücken Sie die Walze, um die gewählte Funktion zu bestätigen. Sie gelangen zu den zugehörigen Betriebsarten im Untermenü.



5. Drehen Sie die Walze, um die gewünschte Betriebsart auszuwählen.
6. Drücken Sie die Walze, um die Auswahl zu bestätigen.

Ihr Backofen übernimmt selbständig Einstellungen, obwohl Sie gar nichts gemacht haben?

Sobald Sie länger als 3 Sekunden keine Einstellungen am Backofen vornehmen, übernimmt das Gerät automatisch die momentane Einstellung.

Siehe „Betriebsart ändern“, um die Betriebsart zu wechseln.

Über Backofen-Funktionstasten

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Tippen Sie auf die Backofen-Funktionstaste, in dessen Untermenü sich die gewünschte Betriebsart befindet (Beispiel:).



Ihnen wird das Untermenü mit den Betriebsarten angezeigt.



3. Bei jedem weiteren Antippen der Backofen-Funktionstaste tasten Sie sich um eine Betriebsart weiter.
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus und warten Sie 3 Sekunden. Nach dieser Zeit wird die Einstellung automatisch übernommen und der Backofen läuft.

Temperatur einstellen

Nach Wahl der Betriebsart blinkt auf dem Textdisplay die Aufforderung zur Temperatureinstellung; die Vorschlagstemperatur leuchtet auf dem Temperaturdisplay (Beispiel: CircoTherm Heißluft, 160° C).



1. Solange der Text blinkt, können Sie die Temperatur in Schritten von 5° C ändern. Drehen Sie dazu die Walze nach oben oder unten. (Temperaturangaben siehe Back- oder Brattabellen).
2. Übernehmen Sie die Einstellungen **entweder** mit Drücken der Walze **oder** indem Sie 3 Sekunden auf die automatische Übernahme der Einstellung warten.

Der Backofen beginnt zu heizen.

Betriebsart ändern

So wechseln Sie von einer laufenden Betriebsart zu einer anderen (Beispiel: von CircoTherm Heißluft zu Unterhitze).

1. Tippen Sie auf die Backofen-Funktionstaste, in dessen Untermenü sich die gewünschte Betriebsart befindet (Beispiel:).



Ihnen wird das Untermenü mit den Betriebsarten angezeigt.



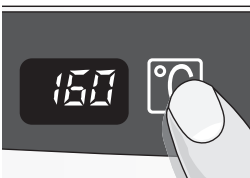
2. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart
– wahlweise durch mehrmaliges Antippen der Backofen-Funktionstasten oder durch Drehen der Walze.




3. **Bestätigen Sie die Einstellungen mit Drücken der Walze**, ansonsten springt das Gerät nach 3 Sekunden automatisch wieder zur vorigen Betriebsart zurück.



Temperatur ändern




Hinweise

1. Tippen Sie die -Taste an.
Auf dem Textdisplay blinkt die Aufforderung zur **Temperatur wählen**.
2. Stellen Sie mit der Walze die neue Temperatur ein.

Sanftgaren, Dampfgarstufe, → Die Temperatur ist
Gärstufe, Vorwärmen, fest eingestellt und
Sabbatprogramm und kann nicht geändert
EasyClean, Auftaustufe werden.

Schnellaufheizung

Vorzeitiges Löschen

Bei CircoTherm Heißluft und Brotbackstufe können Sie die Schnellaufheizung zuschalten. Tippen Sie dazu die -Taste an. Im Textdisplay erscheint **Schnellaufheizung**.

Tippen Sie erneut die -Taste an. Die Schnellaufheizung wird abgebrochen. Im Textdisplay erlischt **Schnellaufheizung**.

Kontrollen

Temperaturkontrolle





Die Balkenanzeige des Temperaturdisplays zeigt Ihnen, ob Ihr Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Beim Aufheizen leuchten aufeinander folgend die vier Balken der Balkenanzeige, in Abhängigkeit von der aktuellen Backofentemperatur. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn der oberste Balken wieder erlischt.

Im nachfolgenden Backofenbetrieb leuchtet der oberste Balken immer dann, wenn Ihr Backofen nachheizt, um die eingestellte Temperatur zu halten.

Heizkontrolle

Während der Aufheizphase kann die aktuelle Backofentemperatur angezeigt werden. Drücken Sie dazu die -Taste. Nach ca. 5 Sekunden wird die aktuelle Temperatur angezeigt solange der Finger auf der -Taste bleibt.

Restwärmeanzeige für den Backofen

Nach dem Ausschalten kann das Gebläse zum Kühlen des Backofens noch einige Zeit nachlaufen. Das Textdisplay zeigt den momentanen Temperaturbereich an:

Restwärme hoch	über 120°C
Restwärme niedrig	60 – 120°C.

Temperaturbereiche der verschiedenen Heizsysteme

Heißluft-Funktionen	Vorschlags-temperatur in ° C	Temperatur- bereich in ° C
CircoTherm Heißluft	160	40 – 200
Auftaustufe	–	ohne Temperatur- einstellung
Pizzastufe	220	50 – 275
Brotbackstufe	200	180 – 220

Grill-Funktionen	Vorschlags-temperatur in ° C	Temperatur- bereich in ° C
Grill groß	220	50 – 275
Grill klein	180	50 – 275
Thermogrill	170	50 – 250

Konvention- nelle Funktionen	Vorschlags- temperatur in ° C	Temperatur- bereich in ° C
Ober-/ Unterhitze	170	50 – 275
Unterhitze	200	50 – 225
Sanftgaren	–	feste Einstellung





Spezielle Funktionen	Vorschlags- temperatur in ° C	Temperatur- bereich in ° C
Dampfgar- stufe	–	feste Einstellung
Gärstufe	–	feste Einstellung
Vorwärmen	–	feste Einstellung
Warmhalten	85	60 – 120
Sabbat- programm	–	feste Einstellung
EasyClean	–	feste Einstellung

Sicherheitseinrichtungen

Bei eingeschalteter Verriegelung kann der Backofen nicht mehr versehentlich oder durch Unbefugte (z. B. spielende Kinder) eingeschaltet werden. Die Verriegelung ist als Kindersicherung einsetzbar.

Verriegelung









1. Berühren Sie am ausgeschalteten Gerät für 3 Sekunden gleichzeitig die Tasten  und . Das Gerät ist verriegelt und auf dem Display erscheint **Gerät gesperrt**.
2. Zum Entriegeln des Gerätes berühren Sie für 3 Sekunden gleichzeitig die Tasten  und . **Gerät gesperrt** erlischt und Sie können den Backofen wie gewohnt benutzen.

Hinweis

Gerät gesperrt erlischt nach 15 sec. Sobald Sie die Walze benutzen oder eine Taste berühren, erscheint der Text wieder.

Dauerhafte Verriegelung



1. Berühren Sie am ausgeschalteten Gerät für 6 Sekunden gleichzeitig die Tasten  und . Das Gerät ist dauerhaft verriegelt und auf dem Display erscheint **Gerät dauerhaft gesperrt**.
2. Um den Backofen bei aktiver dauerhafter Verriegelung zu benutzen, berühren Sie für 3 Sekunden gleichzeitig die Tasten  und . **Gerät dauerhaft gesperrt** erlischt und Sie können den Backofen wie gewohnt benutzen. Die dauerhafte Verriegelung schaltet sich 30 Sekunden nach dem Ausschalten des Geräts, wieder ein.
3. Zur Deaktivierung der dauerhaften Verriegelung berühren Sie für 6 sec gleichzeitig die Tasten  und . **Gerät dauerhaft gesperrt** erlischt und Sie können den Backofen wie gewohnt benutzen.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Je nach Einstellung schaltet sich der Backofen nach 6 bis 30 Stunden automatisch ab (ausgenommen Sabbatprogramm). In diesem Fall informiert Sie ein Text im Display, dass Ihr Gerät automatisch abgeschaltet wurde.

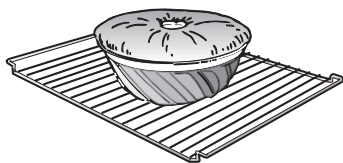
Die Abschaltung erfolgt nur, wenn keine Veränderung der Einstellung am Gerät stattfindet.

Sobald Sie die Walze benutzen oder eine Taste drücken schaltet sich die vorige Betriebsart wieder ein.

Der Text zur Sicherheitsabschaltung erlischt.

Backen

Backen in Backformen



Stellen Sie die Backformen immer in die Mitte des Rostes.

Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.

Hinweise

Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.

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

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 Heißluft
Ober-/Unterhitze

Einschubhöhe 1
Einschubhöhe 1

Wird der Kuchen unten zu dunkel:

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

Wird der Kuchen unten zu hell:

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

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

Backtabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte, gültig für 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 gleichmäßigere 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
Rührteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	150 – 160	35 – 45	2	160 – 170
2 Bleche	1 + 3	150 – 160	40 – 60	–	–
Kuchen in runder Form / Kasten	1	150 – 160	60 – 75	1	160 – 170
Obst-Tortenboden	1	150 – 160	20 – 35	1	160 – 170
Mürbeteige					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	160 – 170	55 – 70	2	170 – 180
2 Bleche	1 + 3	160 – 170	60 – 80	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	–	–	70 – 85	2	170 – 180
Kuchen in Form	1	150 – 160	50 – 90	1	170 – 180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	1	160 – 170	20 – 30	1	180 – 190
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180 – 190	10 – 15	2	180 – 190
Obst-Tortenboden	1	150 – 160	20 – 35	1	160 – 170
Biskuittorte (6 Eier)	1	150 – 160	35 – 45	1	160 – 170
Biskuittorte (3 Eier)	1	150 – 160	25 – 35	1	160 – 170

	CircoTherm			Ober- und Unterhitze	
Gebäckart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	170–180	45– 60	2	170–180
2 Bleche	1 + 3	170–180	55– 70	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	–	–	70– 90	2	160–170
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	1	160–170	35– 50	2	170–180
Kuchen niedere Form	1	160–170	35– 45	1	170–180
Kuchen hohe Form	1	160–170	40– 50	1	170–180
Kleingebäck					
Baiser	1	80– 90	130–160	2	80–90
Blätterteig (vorheizen)					
1 Blech	1	190–200	20– 35	2	200–210
2 Bleche	1	190–200	20– 35	–	–
Brandteig (vorheizen)					
1 Blech	1	190–200	25– 35	2	200–210
2 Bleche	1 + 3	190–200	25– 35	–	–
Rührteig (z. B. Muffins)					
1 Blech	1	150–160	25– 35	2	150–160
2 Bleche	1 + 3	150–160	25– 40	–	–
Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen)					
1 Blech	1	130–140	15– 25	2	140–150
2 Bleche	1 + 3	130–140	15– 25	–	–
Brotbackstufe					
	Brotbackstufe			Ober- und Unterhitze	
Gebäckart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Brot (vorheizen)					
Anbacken	1	200	10– 15	1	240
Fertigbacken	1	180	40– 45	1	200

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 gleichmäßigere 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.

	Geschirr	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Dauer Minuten
Gericht				
Pizza	Backblech	1	180–200	20–30
Flammkuchen	Backblech	1	190–210	20–25
Tarte	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	200–210	30–35
Quiche	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	180–200	30–45
Quarktorte	Springform	1	160–170	60–75
Schweizer Wähe	Backblech	1	190–200	35–45
Strudel	Backblech	1	190–210	35–45
Tiefgekühlte Fertigprodukte*				
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

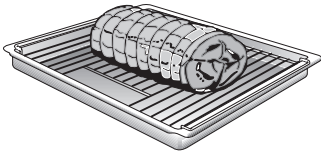
** Backofen vorheizen

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Tipps und Tricks

Der Blechkuchen ist unten zu hell	Nehmen Sie nicht benötigte Backbleche oder die Universalpfanne aus dem Backofen.
Der Formkuchen ist unten zu hell	Schieben Sie Backformen nicht auf dem Backblech sondern auf dem Rost ein.
Kuchen oder Gebäck sind unten zu dunkel	Schieben Sie Kuchen oder Gebäck höher ein.
Der Kuchen ist zu trocken	Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.
Der Kuchen ist innen zu feucht	Stellen Sie die Backtemperatur etwas niedriger ein Merke: 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.
Form- oder Kastenkuchen sind bei CircoTherm hinten zu dunkel	Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Luftaustritte an der Backofenrückwand.
Bei sehr feuchtem Backgut z.B. Obstkuchen entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt.	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.
Stark ungleichmäßig gebräunt bei CircoTherm	Einschubhöhe überprüfen.
Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen	Weniger Flüssigkeit verwenden.
Zum Energie sparen	Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist. Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf. Nachwärme: 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 $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in die Universalpfanne. Bei Bedarf heißes Wasser nachgießen. Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

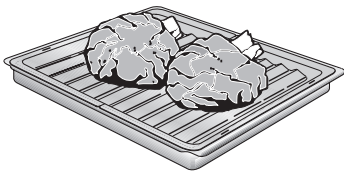
Eine schmackhafte Soße ergibt der Fond (Bratensaft) der sich in der Universalpfanne bildet. Löschen Sie den Fond mit heißem Wasser ab, kochen Sie ihn auf, binden ihn mit Speisestärke, schmecken ihn ab und gießen Sie ihn wenn nötig durch ein Sieb.

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



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 gleichmäßigere Bräunung.

Wir empfehlen beim Braten mit Ober-/Unterhitze den Braten nach ca. der Hälfte bzw. zwei Drittel 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 niederschlägt.

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

Brattabelle


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

Bratgut	CircoTherm		Bratdauer Minuten	Ober- und Unterhitze	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Schwein					
Braten mit Schwarte (2 kg) (z. B. Schulter od. Haxe)	1	160–170	100–130	–	–
Braten/Rollbraten (1,5 kg)	1	160–170	90–120	1	190–210
Kasseler (1 kg)	1	160–170	70–80	1	190–210
Schweinefilet	1	170–180	30–45	1	200–230
Hackbraten (750 g)	1	170–190	60–70	1	190–210
Rind					
Filet	1	180–190	45–65	1	200–220
Roastbeef (rosa)	1	180–190	30–45	1	200–220
Kalb					
Braten/-brust	1	160–170	90–120	1	180–200
Haxe	1	160–170	100–130	1	190–210
Lamm					
Keule	1	180–190	70–110	1	200–220
Rücken	1	160–170	90–120	1	200–220
Geflügel					
Hähnchen 1 kg	1	170–180	60–70	1	200–220
Ente 2 kg	1	160–170	90–120	1	190–210
Gans 3 kg	1	150–160	130–180	–	–
Wild					
Rehrücken	1	160–170	90–120	1	200–220
Rehbraten	1	160–170	90–120	1	190–210
Schwein-/Hirschbraten	1	160–170	100–120	1	190–210
Portionsfische (z. B. Forellen)					
	1	160–170	30–40	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.

**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.

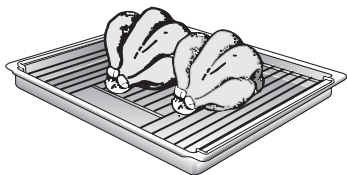
Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.

Hinweise auf Vorheizen beachten.

Grillgut	Temperatureinstellung	Einschubhöhe	Grillzeit
Schweinesteak	190–200° C (vorheizen)	1	15– 20 Min.
Schweinehaxen	160–170° C (mit Bratenblech bis 190° C)	1	100–130 Min.
Rindersteak	190–200° C (vorheizen)	1	15– 20 Min.
Hacksteak	170–180° C	1	25– 30 Min.
Hähnchen	170–180° C	1	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 Drittel der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

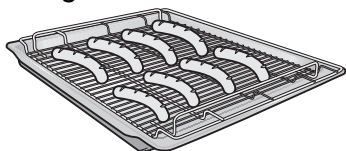
Lassen Sie den fertigen Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

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.

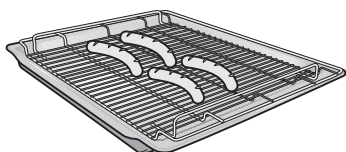
Grillgut	Gewicht	Geschirr	Temperatur-einstellung	Einschub-höhe	Grillzeit
Schweinebraten mit Schwarte	2 kg	Rost/Uni- versalpfanne	170–190° C	1	120–140 Min.
Geflügel					
Halbe Hähnchen 1–3 Stück	ca. 500 g pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	210–230° C	1	40– 50 Min.
Ganze Hähnchen 1–2 Stück	ca. 1 kg pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	190–210° C	1	45– 60 Min.
Gans	3–3,5 kg	Rost/Uni- versalpfanne	150–160° C	1	130–180 Min.

Flächengrillen

Grill groß



Grill klein










Für flache kleinere Gerichte.

Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

Wenden Sie das Grillgut nach ca. zwei Drittel 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	
Schwein						
Filetsteaks (2 – 2,5 cm)	max.	3		7 – 11 Min.	4 – 6 Min.	Leicht einschneiden
Kammsteaks	250° C	3		10 – 13 Min.	5 – 8 Min.	
Bratwürste	250° C max.	3		6 – 10 Min.	5 – 7 Min.	
Rind						
Filetsteaks	max.	3		10 – 13 Min.	4 – 8 Min.	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Tournedos	max.	3		8 – 11 Min.	4 – 6 Min.	
Fisch						
Kleine Fische	220 – 250° C	2		10 – 15 Min.	5 – 10 Min.	Wenden
Fischsteaks	max.	3		7 – 12 Min.	4 – 6 Min.	Wenden

Dampfgarstufe

Achtung

Nur in Betriebnahme mit dem **Neff-System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich)**.

Benutzen Sie die Dampfgarstufe nur bei **vollständig abgekühltem Backofen** (Raumtemperatur).

Verwenden Sie als Betriebsart nur Dampfgarstufe. Andere Einstellungen bzw. Betriebsarten sind nicht zulässig.

Einschalten

Tippen Sie die **[S]**-Taste an und wählen Sie im Untermenü Dampfgarstufe. Auswahl bestätigen.

Im Textdisplay erscheint **Dampfgarstufe**.

Der Dampfgarvorgang wird automatisch geregelt, die Temperatur ist eine Festeinstellung.

Blinkt im Textdisplay **nicht möglich?**

Der Backofen ist nicht vollständig abgekühlt.
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
Starten Sie die Dampfgarstufe neu.

Weitere Hinweise entnehmen Sie der Gebrauchsanleitung für den Neff-System-Dampfgarer.

Gärstufe

Achtung


Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Backofen.

Benutzen Sie die Gärstufe nur bei **vollständig abgekühltem Backofen** (Raumtemperatur).

Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, kein destilliertes Wasser.

Beim Herstellen von Jogurt kein Wasser in den Backofen geben.

Einschalten

1. Füllen Sie vorsichtig 50 ml Wasser (ca. 1/4 Wasserglas) in die Bodenwanne des Backofens.
2. Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig auf die Mitte des Backrostes und schieben in Einschubhöhe 1 ein.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Tippen Sie die  -Taste an und wählen Sie im Untermenü **Gärstufe**. Auswahl bestätigen.

Im Textdisplay erscheint **Gärstufe**; der Gärvorgang wird automatisch geregelt, die Temperatur ist eine Festeinstellung.

Blinkt im Textdisplay **nicht möglich?**

Der Backofen ist nicht vollständig abgekühlt.
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
Starten Sie die Gärstufe neu.

Hefeteig	Mehlmenge	Gärdauer
Leichte Teige (wie z. B. für Pizza, Hefezopf)	300 – 500 g	25 – 30 Min.
	750 g	30 – 35 Min.
Schwere Teige (wie z. B. für Stollen)	500 g	40 – 60 Min.
	750 g	60 – 80 Min.
Leichte Brotteige	1000 g	30 – 40 Min.
Schwere Brotteige	1000 g	50 – 70 Min.
Jogurt	1 Liter Milch	6 Stunden

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie können je nach Art und Menge des Teiges so wie die Beschaffenheit der Zutaten, z. B. Alter und Qualität der Hefe, variieren.

Achtung

Die Weiterverarbeitung, weitere Hinweise sowie Rezepte entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Gärstufen-Kochbuch.

Entfernen Sie vor dem Backen das Restwasser aus dem Backofen. Sollten Kalkrückstände erkennbar sein, lösen Sie diese mit etwas Essig auf und wischen mit klarem Wasser nach.

Sanftgaren

Braten bei schwacher Hitze.

Ideal für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen.

Vorteile:

- sicheres Erreichen des Garpunktes.
- Sehr saftiges, zartes und weiches Fleisch
- sanftgegartes Fleisch benötigt keine Ruhezeiten und kann problemlos bei niedriger Temperatur Warmgehalten werden.

Hinweise

Nur frisches, einwandfreies Fleisch verwenden.

Fleisch sehr heiß und ausreichend lange anbraten.

Fleisch beim Garen im Backofen nicht abdecken.

Auch größere Fleischstücke nicht wenden.

Keine Ruhezeit nach dem Sanftgaren erforderlich.

Das Fleisch sieht nach dem Sanftgaren innen immer rosa aus. Dies ist kein Zeichen für eine zu kurze Garzeit.

Alle zarten Partien von Rind, Schwein, Kalb und Lamm sind für diese Garmethode geeignet.

Die Stückgröße des Fleisches ist für die Anbrat- und Nachgarzeiten entscheidend.

Einschalten

1. Tippen Sie die -Taste an und wählen Sie im Untermenü **Sanftgaren**. Wahl bestätigen.
Im Textdisplay erscheint **Bitte warten**.
2. Sobald Ihr Gerät durchgeheizt hat (ca. 10 min.), ertönt ein Signal und Sie können das Fleisch einschieben. Der Text auf dem Textdisplay wechselt von **Bitte warten** auf **Gargut einschieben**.

Sanftgegartes Fleisch hat keine so hohe Temperatur wie normal gebratenes Fleisch.

Achten Sie darauf, dass die Teller erwärmt sind (siehe „Vorwärmen“) und die Saucen sehr heiß serviert werden.

Sanftgegartes Fleisch warmhalten.

Schalten Sie auf die Betriebsart **Warmhalten** und stellen Sie die Temperatur auf 60 °C. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 min, große Stücke bis zu 2 h warm gehalten werden.

Gericht	Anbraten auf der Kochstelle in Min.	Nachgaren im Backofen in Min.
Kleine Fleischstücke		
Würfel oder Streifen	Rundherum 1 – 2	20 – 30
Kleine Schnitzel, Steaks oder Medaillons	Pro Seite 1 – 2	35 – 50
Mittlere Fleischstücke		
Ganzes Filet (400 – 800 g)	Rundherum 4 – 5	75 – 120
Lammrücken (ca. 450 g)	Pro Seite 2 – 3	50 – 60
Doppeltes Kotelett	Rundherum 7 – 9	100 – 120
Große Fleischstücke		
Ganzes Filet (ab 900 g)	Rundherum 6 – 8	120 – 150
Braten (600 – 1000 g)	Rundherum 8 – 10	120 – 150
Braten (1100 – 2000 kg)	Rundherum 8 – 10	180 – 270

Auftauen und Wärmen

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.

Einschubhöhen

Bei 1 Blech: Einschubhöhe **1**

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

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 Hefengebäck 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.

Auftaustufe

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

1. Tippen Sie die  -Taste an und wählen Sie im Untermenü **Auftaustufe**. Wahl bestätigen. Im Textdisplay erscheint **Auftaustufe**; das Gebläse an der Backofenrückwand läuft ohne Heizung.
2. Tauen Sie Gebäck je nach Größe und Art 25–45 Minuten auf.
3. Danach nehmen Sie es aus dem Backofen und lassen es 30–45 Minuten nachtauen.

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

Vorwärmen

Zum Vorwärmen von Tellern und Anrichtgeschirr.
Speisen kühlen in vorgewärmtem Geschirr nicht so schnell ab.

1. Tippen Sie das **S**-Feld an und wählen Sie im Untermenü **Vorwärmen**. Wahl bestätigen.
Im Textdisplay erscheint **Vorwärmen**.
Vorwärmen hat eine fest eingestellte Temperatur.
2. Stellen Sie das Geschirr in die Backrostmitte.
Benutzen Sie bei der Entnahme des Geschirrs immer Topflappen oder -handschuhe.

Warmhalten

Zum Warmhalten von Speisen.

1. Tippen Sie die **S**-Taste an und wählen Sie im Untermenü **Warmhalten**. Wahl bestätigen.
Im Textdisplay erscheint **Warmhalten** mit **Temperatur wählen**.
2. Stellen Sie mit der Walze die gewünschte Temperatur ein. Beachten Sie, dass bei **Warmhalten** nur Einstellungen von 60–120 °C möglich sind.
3. Stellen Sie die Speise zum Warmhalten in den Backofen.

Speisen nicht länger als zwei Stunden warm halten, da warme Speisen leichter verderblich sind.

Sabbatprogramm

Der Backofen befindet sich für 24–73 Stunden im Dauerbetrieb mit einer Temperatur von ~ 80–90°C. Ohne den Backofen während dieser Zeit ein- oder ausschalten zu müssen, können Speisen warmgehalten oder erwärmt werden.

Hinweis

Die Backofenbeleuchtung ist während der Laufzeit des Sabbathprogramms ausgeschaltet.



Einstellen

1. Berühren Sie die [S]-Taste und wählen Sie im Untermenü **Sabbatprogramm**. Wahl bestätigen. Im Textdisplay erscheint **Dauer einstellen**.
2. Stellen Sie mit der Walze die gewünschte Dauer ein und bestätigen Sie die Einstellung mit Drücken der Walze oder automatischer Übernahme nach 3 Sekunden Wartezeit.

Im Textdisplay erscheint **Sabbatprogramm**; das Sabbathprogramm ist für die eingestellte Zeit aktiv.

Dauer ändern

Sie können Zeiteinstellung über **Betriebsdauer** ändern.

1. Drücken Sie dazu auf die [Uhr]-Taste und wählen Sie im Untermenü **Betriebsdauer**. Wahl bestätigen.
2. Korrigieren Sie die Dauer mit der Walze.

Einkochen von Obst und Gemüse

Einkochen mit CircoTherm Heißluft

Hinweise

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

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 **Blechk Dosen oder festverschraubten Gläsern** müssen Sie im Einkochtopf oder -kessel einkochen.

Diese Gefäße müssen während dem Einkochen im Wasser schwimmen.

Vorbereiten von Obst

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

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

Auf 1-Liter Wasser:

bei süßem Obst ca. 250 g Zucker

bei saurem Obst ca. 500 g Zucker

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

Vorbereiten von Gemüse

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

Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

Verschließen der Gläser

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

Einsetzen der Gläser



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

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

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

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

Entnehmen der Gläser

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

Entfernen Sie die Klammern erst nach dem Erkalten der Gläser.

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

Eigene Programme

Um Ihnen die Zubereitung von Lieblingsgerichten oder aufwändiger Speisen zu erleichtern, können Sie den Garverlauf von 10 Speisen aufzeichnen und jederzeit wieder abspielen.

Der Backofen speichert dabei die eingestellte Betriebsart, Temperatur und Dauer und bis zu vier weitere Änderungen, die Sie während der Aufzeichnung vornehmen.

Neues Programm aufzeichnen

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Tippen Sie die **[S]**-Taste an und wählen Sie im Untermenü **Eigene Programme**.



3. Wählen Sie im Untermenü **Neues Programm**. Drei Backofen-Funktionen stehen zur Auswahl (Spezielle Funktionen nicht anwählbar):



4. Wählen Sie eine Funktion und bestätigen Sie Ihre Wahl, um zu den zugehörigen Betriebsarten zu gelangen.
5. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und bestätigen Sie Ihre Wahl.
Im Textdisplay erscheinen die gewählte Betriebsart und die Aufforderung zur Temperatureinstellung; die Vorschlagstemperatur leuchtet auf.
6. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und bestätigen Sie Ihre Wahl.
Der Backofen beginnt jetzt zu heizen.

7. Auf dem Textdisplay erscheint **Start Programm**.



Entscheiden Sie, ob der Backofen vorgeheizt werden soll oder nicht.

Ohne Vorheizen

8. Schieben Sie das Gargut in den Backofen.

Mit Vorheizen

8. Warten Sie, bis der Backofen aufgeheizt ist (siehe Temperaturkontrolle).
Schieben Sie dann das Gargut in den Backofen.

9. Drücken Sie danach die Walze zur Startbestätigung. **Aufzeichnung beginnt.**
Die momentane Temperatur wird gespeichert, die Gesamtzeit läuft im Uhrendisplay mit; der Text auf dem Textdisplay wechselt von **Start Programm** zu **Stop Programm**.

10. Backen, braten bzw. grillen Sie Ihr Gericht wie gewohnt.

Programm- Aufzeichnung beenden

Sofort nach Startbestätigung erscheint auf dem Textdisplay **Stop Programm**.



Drücken Sie die Walze, wenn Sie die Aufzeichnung beenden wollen.

Drei Möglichkeiten stehen zur Auswahl:



Speichern,

wenn Sie die Aufzeichnung abspeichern wollen.
Die Aufzeichnung wird beendet.

Namensvergabe

Geben Sie der Aufzeichnung im nächsten Schritt einen Namen. Setzen Sie den Namen Zeichen (max. 20) für Zeichen zusammen.



Zeichenanwahl:

Drehen der Walze

Zeichenübernahme:

Drücken der Walze

Zeichen löschen:



Namen speichern:



Namenseingabe abbrechen:



Anzeige des Programms: **Spezielle Funktionen / Eigene Programme.**

Fortfahren,

wenn Sie die Aufzeichnung fortsetzen wollen.
Sie gelangen wieder zur Aufzeichnung zurück.

Abbrechen,

wenn Sie die Aufzeichnung beenden wollen, OHNE
sie zu speichern. Die Aufzeichnung wird beendet.

Hinweis

Ein einmal aufgezeichnetes Programm kann nicht
mehr geändert werden.

Aufzeichnung mehrerer Programmschritte

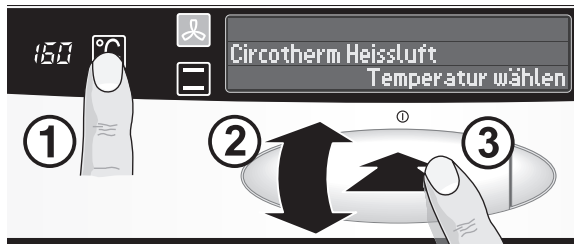
Während der Aufzeichnung können Sie bis zu vier Temperatur- bzw. Betriebsartänderungen vornehmen. Diese Änderungen werden mit aufgezeichnet und bei Programmaufruf wieder abgespielt, so dass Sie Ihr Programm individuell zusammen stellen können.

Als Änderung gilt:

- Betriebsart-Änderung
- Temperatur-Änderung
- Betriebsart-Änderung einschließlich Temperatur-Änderung.

Temperatur ändern

Starten Sie die Aufzeichnung wie in „Neues Programm aufzeichnen“ beschrieben.



1. Um die Temperatur bei laufender Aufzeichnung zu ändern, tippen Sie die - Taste an. Auf dem Textdisplay blinkt die Aufforderung zur Temperatureinstellung.
2. Ändern Sie die Temperatur durch Drehen der Walze.
3. Bestätigen Sie die Einstellungen mit **Drücken der Walze**, ansonsten springt das Gerät nach 3 Sekunden automatisch wieder zur vorigen Temperatur zurück.

Die Temperaturänderung wird mit aufgezeichnet.

Betriebsart ändern

Starten Sie die Aufzeichnung wie in „Neues Programm aufzeichnen“ beschrieben.

1. Um die Betriebsart bei laufender Aufzeichnung zu ändern, tippen Sie auf die Backofen-Funktions-taste, in dessen Untermenü sich die gewünschte Betriebsart befindet.



Ihnen wird das Untermenü mit den Betriebsarten angezeigt.

2. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart – wahlweise durch mehrmaliges Antippen der Backofen-Funktionsfelder oder durch Drehen der Walze.
3. Bestätigen Sie die Einstellungen mit Drücken der Walze.
4. Auf dem Textdisplay blinkt die Aufforderung zur Temperatureinstellung; die Vorschlagstemperatur leuchtet auf.
5. Bestätigen Sie die Einstellungen mit Drücken der Walze.



Die Änderung der Betriebsart und ggf. die Temperaturänderung werden mit aufgezeichnet.

Programm abspielen

1. Berühren Sie die **[S]**-Taste und wählen Sie im Untermenü **Eigene Programme**.
2. Wählen Sie im Untermenü das gewünschte Programm.
Sobald das Gerät die Starttemperatur erreicht ertönt ein Signal.
3. Schieben Sie entsprechend der Aufforderung auf dem Textdisplay das Gargut ein und starten das Programm mit Drücken der Walze.
Das Programm läuft ab. Bei mehreren Programmschritten ertönt ein Signal nach jedem Schritt.
4. Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal; auf dem Textdisplay blinkt **Programm fertig**.
5. Bestätigen Sie das Programm-Ende mit Drücken der Walze. Der Backofen schaltet sich aus.

Hinweis

Beim Abspielen wird im Uhr-Display ein Countdown zu jedem einzelnen Programmschritt angezeigt.

Beachten Sie, dass der Backofen Einstellungen wie Vorheizen speichert. Verfahren Sie beim Abspielen des Programms genauso wie bei der Aufzeichnung.

Bei Abruf eines Programms gibt der Balken den Grad der Vorheizung an:

alle Balken leuchten → vorgeheizt

kein Balken leuchtet → nicht vorgeheizt.

Beim Abspielen eines Programms blinkt im Textdisplay:

Bitte warten, Backofen zu kalt?

Der Backofen hat die gespeicherte Starttemperatur noch nicht erreicht. Warten Sie auf den Signalton und die Aufforderung, das Gargut einzuschieben und das Programm zu starten.

Nicht möglich, Backofen zu heiß?

Die Temperatur liegt über der gespeicherten Starttemperatur. Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis er weit genug abgekühlt ist. Starten Sie das Programm neu.

Programmschritte anzeigen

Sie können sich die Einstellungen der einzelnen Programmschritte anzeigen lassen.

1. Tippen Sie die **[S]**-Taste und wählen Sie im Untermenü **Eigene Programme**.
2. Markieren Sie das gewünschte Programm.
3. Tippen Sie die **[i]**-Taste an und drehen Sie die Walze.

In den Displays werden für jeden Programmschritt die Einstellungen angezeigt:

- Textdisplay: Betriebsart und Programmschritt
- Temperatur-Display: Gespeicherte Temperatur
- Balken der Aufheizkontrolle: Vorheizgrad
- Uhren-Display: Dauer der Programmschritte.

Programm löschen

1. Berühren Sie die **[S]**-Taste und wählen Sie im Untermenü **Eigene Programme**.
2. Wählen Sie im Untermenü **Programm löschen**. Alle aufgezeichneten Programme werden angezeigt.
3. Wählen Sie ein Programm an und bestätigen Sie den Löschvorgang mit Drücken der Walze. Programm wird gelöscht.
4. Wählen Sie **zurück**, um zum ursprünglichen Menü zu gelangen.

Hinweis

Einmal gelöschte Programme können nicht wieder hergestellt werden.

Reinigen und Pflegen

Wichtige Hinweise

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

Kratzen Sie eingebrannte Speiserückstände 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.

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 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.

Katalytische Backofenverkleidung

Selbstreinigende Flächen im Backofen

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

Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

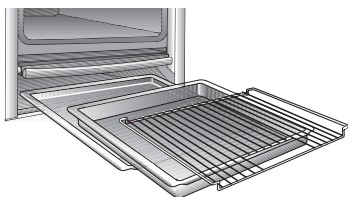
Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Wichtige Hinweise

Benutzen Sie nie scheuernde Reinigungsmittel. Sie zerkratzen bzw. zerstören das selbstreinigende Email.

Reinigen Sie das selbstreinigende Email nie mit Backofenreiniger. Gelangt versehentlich Backofenreiniger auf das selbstreinigende Email, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Zubehör aufbewahren



Öffnen Sie die Backofentür und schieben sie nach innen.

Sie können Ihr Zubehör in dem Fach unterhalb des Backofens aufbewahren.

Beim Einlegen Reihenfolge beachten:

- 1. Backblech**
- 2. Universalpfanne**
- 3. Back-/Bratrost.**

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 (Raumtemperatur).

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 Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten einwirken lassen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Tippen Sie die **[S]**-Taste an und wählen Sie im Untermenü **EasyClean**.

Im Textdisplay erscheint **EasyClean – in Betrieb**.

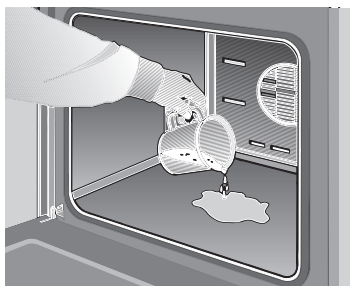
Die Reinigungshilfe läuft automatisch ab.

Nach 21 Minuten ist das Programm beendet.

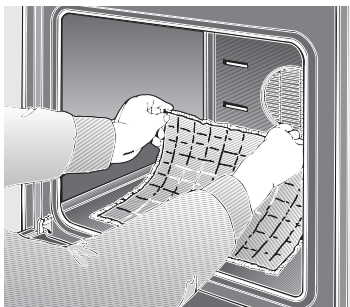
Es ertönt ein Signal und auf dem Textdisplay erscheint **EasyClean – beendet**.

Blinkt im Textdisplay die Ansage **nicht möglich?**

Der Backofen ist nicht vollständig abgekühlt. Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Starten Sie EasyClean neu.



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 Glas-keramik) 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.

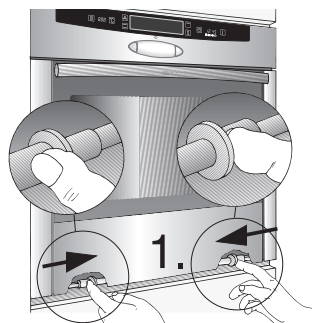
Bei starker Verschmutzung mit Fett, nach dem Braten oder Grillen, empfehlen wir die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten der Reinigungshilfe mit Spülmittel einzureiben.

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

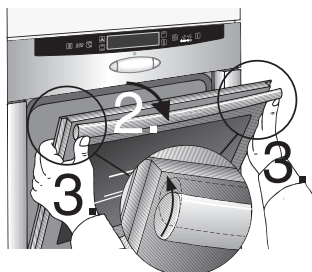
1. Stellen Sie die Backofentür bis zur Raststellung ca. 30° schräg.
2. Drücken Sie auf die -Taste und wählen Sie im Untermenü CircoTherm Heißluft.
3. Stellen Sie die Temperatur mit der Walze auf **50° C**. Dauer: 5 Minuten.
4. Schalten Sie danach den Backofen wieder aus.

Aus- und Einhängen der Backofentür

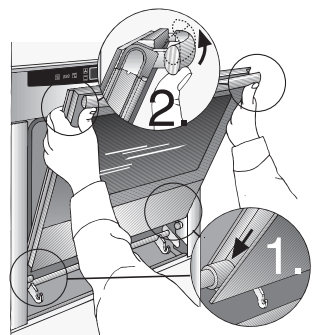


Backofentür aushängen

1. Schieben Sie die Riegel links und rechts nach innen und öffnen Sie die Backofentür bis zur Schrägstellung.

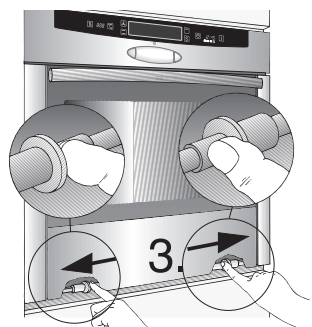


2. Halten Sie die Backofentür oben und heben Sie gleichzeitig den Griff etwas an.
3. Nehmen Sie die Backofentür in Schrägstellung nach oben heraus.



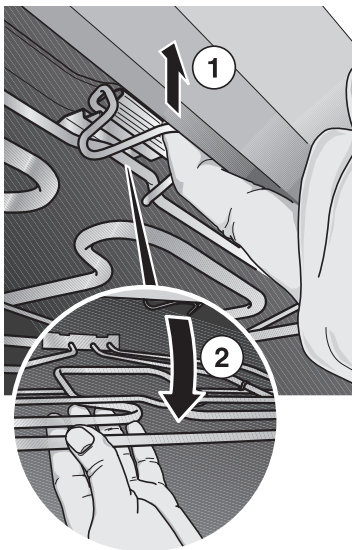
Backofentür einhängen

1. Setzen Sie die Backofentür in Schrägstellung über die Führungsrollen ein.
2. Heben Sie den Griff bis zur waagerechten Position etwas an, bis die Backofentür einrastet.



3. Schließen Sie die Backofentür und schieben Sie die Riegel links und rechts nach aussen.

Heizkörper absenken



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

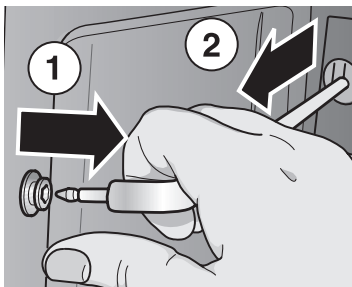
Achtung: Der Heizkörper muss abgekühlt sein.

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.

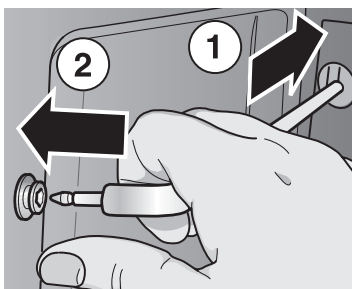
Einhängegitter



Aushängen

1. Ziehen Sie das Einhängegitter aus der Lagerbuchse heraus.
2. Hängen Sie das Einhängegitter aus.

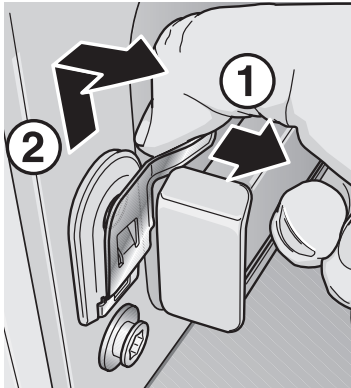
Reinigen Sie die Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder mit einer Bürste.



Einhängen

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

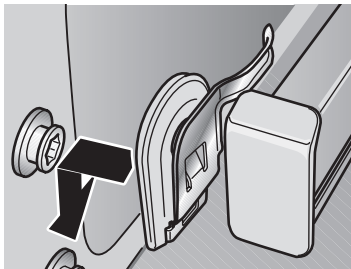
Teleskopauszüge



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

1. Stecken Sie den Teleskopauszug hinten ein.
2. 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.
3. 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.


Einstellungen

Sie gelangen zu den Einstellungen, indem Sie im Hauptmenü die Walze drehen, bis **Einstellungen** im Textdisplay rot markiert ist. Bestätigen Sie die Wahl durch Drücken der Walze oder automatische Übernahme nach 3 Sekunden Wartezeit.

Signalton-Intensität

Wählen Sie diese Option, um die Lautstärke der Signaltöne einzustellen. Je höher die Intensität, desto schneller die Signaltonabfolge.

Signalton-Dauer

Wählen Sie diese Option, um die Dauer der Signaltöne einzustellen.
Stellen Sie nach Anwahl dieser Option die gewünschte Signalton-Dauer mit der Walze ein. Der Signalton kann vorzeitig durch Berührung des -Feldes beendet werden.

Signalton AUS (EIN)

Wählen Sie diese Option, um die Signaltöne vollständig auszuschalten.
Zum Wiedereinschalten der Signaltöne wählen Sie **Signalton EIN**.

Sprache wählen


Wählen Sie diese Option, um eine neue Betriebs-sprache auszuwählen.

Folgende Sprachen stehen zur Auswahl: Deutsch
English
Français
Italiano
Nederlands
Español
ΣΛΛΗΝΙΚΑ

Achtung: Die Sprachumstellung erfolgt sofort nach der Bestätigung durch Drücken der Walze.

Wir empfehlen Ihnen, nur Sprachen einzustellen, die sie sicher beherrschen.

Aus Versehen die falsche Sprache eingestellt?

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie für 5 Sekunden das -Feld.
Im Textdisplay erscheinen wieder die wählbaren Sprachen.

Uhr-Display AUS (EIN)

Wählen Sie diese Option, um das Uhr-Display auszuschalten.
Zum Wiedereinschalten des Uhr-Displays wählen Sie **Uhr-Display EIN**.

Störungen und Reparaturen

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

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

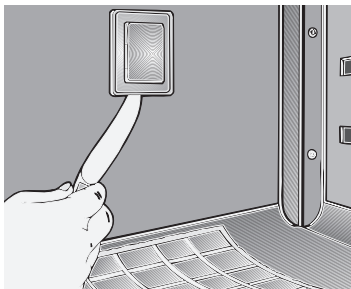
E-Nummer und FD-Nummer

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

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

E-Nr.	FD
-------	----

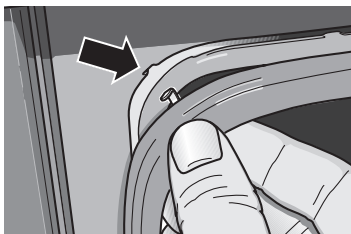
Austauschen der Backofenlampe



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

1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab. Dazu fassen Sie mit einem Messer, oder ähnlichem, zwischen das Glas und dem Halterahmen.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.

Austauschen der Backofentürdichtung



Nehmen Sie die defekte Backofentürdichtung durch einfaches Aushängen ab.

Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.

Was ist wenn?

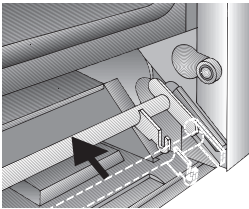
Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps.

Grundsätzlicher Hinweis:

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


was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z.B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
. . . wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert?	Elektronikuhr ist auf Zeitschaltautomatik eingestellt (siehe „Zeitschaltautomatik“).	Zeitschaltautomatik löschen. In Uhrenfunktionen Zeiten löschen wählen und bestätigen.
. . . wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert und die Elektronikuhr blinkend  :00 anzeigt?	Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Tageszeit neu einstellen.
. . . wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.
. . . wenn auf dem Display eine fremde Sprache erscheint.	Falsche Betriebssprache eingestellt (siehe „Inbetriebnahme“).	Gerät ausschalten. 5 Sekunden lang die  -Taste berühren. Neue Sprache auswählen.
. . . wenn der Backofen selbständig Einstellungen übernimmt?	Festeingestellte Programmierung.	Automatische Einstellungsübernahme nach 3 Sekunden ohne manuelle Einstellung.















was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn das Gerät nicht mehr heizt und der Doppelpunkt der Uhr blinkt?	Demoschaltung aktiv. Verriegelung der Heizkörper.	Zum Deaktivieren der Demoschaltung 5 Sekunden lang die Felder  und  berühren.
. . . wenn Gerätebedienung nicht möglich ist und auf dem Display Gerät gesperrt steht?	Verriegelung bzw. Kindersicherung aktiv (siehe „Sicherheits-einrichtungen“).	Zum Deaktivieren 3 Sekunden lang die Felder  und  berühren. Gerät gesperrt erlischt.
. . . wenn Gerätebedienung nicht möglich ist und auf dem Display Gerät dauerhaft gesperrt steht?	Dauerhafte Verriegelung bzw. Kindersicherung aktiv (siehe „Sicherheits-einrichtungen“).	Zum Deaktivieren 6 Sekunden lang die Felder  und  berühren. Gerät dauerhaft gesperrt erlischt.
. . . wenn nach dem Einschalten der Betriebsart im Display die Ansage nicht möglich blinkt?	Der Backofen ist nicht vollständig abgekühlt z. B. durch längere Benutzung des Backofens.	Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist. Starten Sie dann die Betriebsart neu.
. . . wenn sich Ihr Gerät automatisch abgeschaltet hat und das Temperaturdisplay  blinkt?	Gerät hat sich zum Schutz vor Überhitzung selbst ausgeschaltet (siehe „Sicherheits-einrichtung“).	Durch Drehen an der Walze bzw. durch Wahl einer anderen Betriebsart kann der Backofenbetrieb fortgesetzt werden.
. . . 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 sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut.	Einbau überprüfen.
. . . 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.

was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn emaillierte 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 Sie bei denselben Einstellungen landen, nachdem Sie das Gerät aus- und gleich wieder eingeschaltet haben?	Memory-Effekt. Schutz vor versehentlichem Ausschalten. Gerät speichert die letzte Einstellung.	Schalten Sie Ihr Gerät ab. Warten Sie 7 Sekunden, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
. . . wenn sich die Backofentür nicht aushängen lässt?	Schrägstellung nicht eingehalten oder Griff zu weit angehoben.	Schrägstellung und Griffhaltung überprüfen.
. . . wenn sich die Backofentür nicht einhängen lässt?	Querstange unter dem Backofen ist nach vorne verschoben.	Querstange in die hinter Raststellung drücken.
		
	Backofentür sitzt nicht auf dem Rasthacken der Querstange auf.	Schrägstellung überprüfen.
	Griff wurde zu weit nach oben gedrückt.	Griffhaltung überprüfen.

Prüfgerichte Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.

Die Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung .

Backen	Betriebsart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer in Min.
Spritzgebäck (vorheizen)		2	150–170	15–25
		1	140–150	20–30
		1 + 3	140–150	20–35
Small Cakes		2	160–170	25–35
		1	150–160	25–35
Wasserbiskuit (vorheizen)		1	160–170	30–40
		1	160–170	30–40
Hefebblechkuchen		2	170–180	45–55
		1	160–170	45–55
		1 + 3	160–170	50–65
Gedeckter Apfelkuchen		1	170–180	70–80
Formen nebeneinander auf den Rost stellen				
Gedeckter Apfelkuchen (vorheizen)		1	170–180	70–80
Formen nebeneinander auf den Rost stellen				
Grillen	Betriebsart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Grilldauer in Min.
Toast (10 Min. vorheizen)		3	max.	0,5–1,5
Universalpfanne mit flachem Rost				
Beefsteaks 12 Stück		3	250	1. Seite 10–15 2. Seite 7–12
Universalpfanne mit flachem Rost				

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25

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

€ 0,14/min. DTAG

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

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