

# Gebrauchsanleitung



**B 19H8 . .**



# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen . . . . .</b>	<b>4</b>	<b>Backofen-Bedienung . . . . .</b>	<b>18</b>
Verpackung und Altgeräte . . . . .	4	Schnellaufheizung . . . . .	19
Vor dem Einbau . . . . .	5	Aktuelle Backofentemperatur . . . . .	19
Sicherheitshinweise . . . . .	5	Ausschalten des Backofens . . . . .	19
Ursachen für Schäden . . . . .	7		
<b>Ihr neuer Herd . . . . .</b>	<b>8</b>	<b>Sicherheitseinrichtung . . . . .</b>	<b>21</b>
Das Bedienfeld . . . . .	8	Verriegelung . . . . .	21
Backofen-Betriebsarten . . . . .	8	Dauerhafte Verriegelung . . . . .	22
Versenkbare Schalter . . . . .	9	Automatische Sicherheitsabschaltung . . . . .	22
Einschubhöhen . . . . .	9		
<b>Zubehör . . . . .</b>	<b>10</b>	<b>Backen . . . . .</b>	<b>23</b>
<b>Vor dem ersten Benutzen . . . . .</b>	<b>11</b>	Backtabelle . . . . .	24
Vorreinigung . . . . .	11	Backen mit der Pizzastufe . . . . .	26
Ausheizen . . . . .	11	Tipps und Tricks . . . . .	27
Nachreinigung . . . . .	11		
Tageszeit . . . . .	11	<b>Braten . . . . .</b>	<b>28</b>
<b>Elektronikuhr . . . . .</b>	<b>12</b>	Brattabelle . . . . .	30
Das Bedienfeld . . . . .	12	<b>Grillen . . . . .</b>	<b>31</b>
Sonderfunktionen . . . . .	12	Rundum-Grillen . . . . .	31
Kurzzeitwecker . . . . .	13	Thermogrillen . . . . .	32
Zeitschaltautomatik . . . . .	13	Flächengrillen . . . . .	33
<b>Backofen-Betriebsarten . . . . .</b>	<b>15</b>	<b>Auftauen und Garen . . . . .</b>	<b>34</b>
		Auftauen mit CircoTherm Heißluft . . . . .	34
		Aufstaustufe . . . . .	36

# Inhaltsverzeichnis

Dampfgarstufe . . . . .	37	EasyClean®-Reinigungssystem . . . . .	45
Gärstufe . . . . .	38	Aus- und Einhängen der Backofentür . . . . .	47
Einkochen . . . . .	40	Heizkörper absenken . . . . .	48
Einkochen mit CircoTherm Heißluft .	40	Einhängegitter . . . . .	49
Reinigen und Pflegen . . . . .	42	Störungen und Reparaturen . . . . .	50
Wichtige Hinweise . . . . .	42	Was ist, wenn etwas nicht funktioniert? . . . . .	51
Katalytische Backofenverkleidung .	44	Prüfgerichte . . . . .	54
Zubehör aufbewahren . . . . .	44		

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

**Neff COM<sup>©</sup>**  
**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](http://www.neff.de)

€ 0,12/min. DTAG

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

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

# 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



Ihr Gerät darf nur im ordnungsgemäß eingebauten Zustand benutzt werden.

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.

Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten.

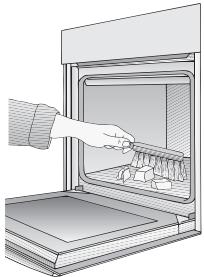
Bei Überhitzung kann es sich entzünden.

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.

Verwenden Sie zum Braten oder Grillen nur hitzebeständiges Geschirr.

## Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

Stromschlag-Gefahr!

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

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

Rufen Sie den Kundendienst.

# Ursachen für Schäden

## Backbleche, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

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

## Einschubteile

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

## Backpapier

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

## Wasser im Backofen

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

## 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.

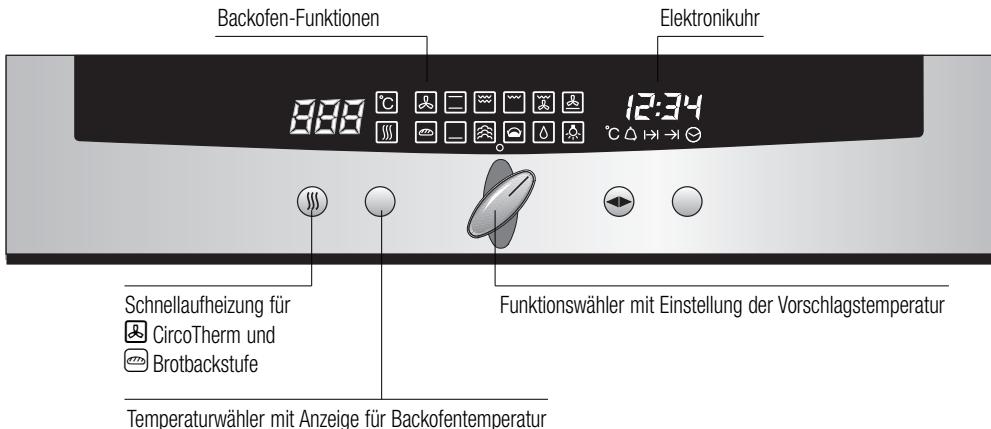
## Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

# Ihr neuer Herd

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

## Das Bedienfeld



## Backofen-Betriebsarten

- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Grill groß
- Grill klein
- Thermogrillen
- Pizzastufe
- Brotbackstufe
- Unterhitze
- Dampfgarstufe
- Gärstufe
- EasyClean®
- Backofenbeleuchtung
- Backofentemperatur
- Schnellaufheizung

### Hinweise:

Die Backofenbeleuchtung wird mit jeder Backofenbetriebsart eingeschaltet. Ausnahme: EasyClean.

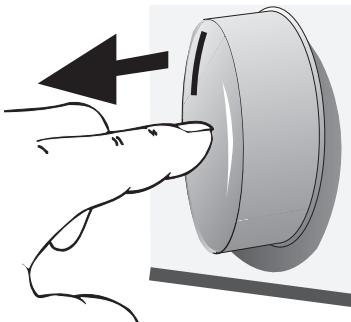
Die Anzeigelampe für Backofentemperatur leuchtet während der Aufheizphase und beim Nachheizen rot.

Sie erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

Die Schnellaufheizung kann wahlweise bei CircoTherm und Brotbackstufe zugeschaltet werden.

Dampfgarstufe für System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

## Versenkbare Schalter



Zum Aus- und Einrasten drücken Sie auf den Schalter.

## 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.

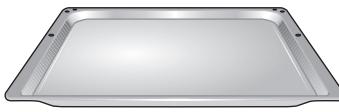
# Zubehör

Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

Universalpfanne mit Rost



Backblech Email



Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne	Z 1232 X0
Universalpfanne Antihaftbeschichtung	Z 1233 X0
Glaspfanne	Z 1262 X0
Auflaufpfanne	Z 1272 X0
Backblech Alu	Z 1332 X0
Backblech Email	Z 1342 X0
Backblech Antihaftbeschichtung	Z 1343 X0
Pizzaform	Z 1352 X0
Back-/Bratrost gekröpft	Z 1432 X0
Back-/Bratrost engmaschig	Z 1442 X0
Bratenblech	Z 1512 X0
Nachrüstsatz CLOU 3fach	Z 1762 X0
Nachrüstsatz Einzelteleskop	Z 1784 X0
System-Dampfgarer	N 8642 X0
Brotbackstein	Z 1912 X0
Universalbräter	Z 9930 X0

## Hinweis:

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

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

# Vor dem ersten Benutzen

## Vorreinigung

Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.

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

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

## Ausheizen

**Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie an der Elektronikuhr die Tageszeit einstellen.**

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

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

## Nachreinigung

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

## Tageszeit

### Einstellen



Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige **0:00**.

Drücken Sie die Taste **◀▶** und stellen Sie am Drehknopf die aktuelle Tageszeit ein (Beispiel **15:00** Uhr).

Zum Korrigieren der Tageszeit drücken Sie die Taste **◀▶** bis das Symbol **⊖** blinkt. Dann stellen Sie die Tageszeit ein.

**Hinweis:** Die Tageszeit kann nicht korrigiert werden, wenn eine Automatikfunktion oder der Kurzzeitwecker eingestellt ist. (Löschen siehe Elektronikuhr).

# Elektronikuhr

Sie können die Elektronikuhr mit einer Hand bedienen. Dazu müssen Sie nach einem Druck der Funktionstaste die Zeit am Drehknopf einstellen. Einstellungen sind möglich, solange die Funktionsanzeige blinkt (~ 4 Sekunden).

## Das Bedienfeld



## Sonderfunktionen

### Ausblendung der Anzeige

1. Drücken Sie 7 Sekunden lang die Taste **◀▶**. Nach dieser Zeitspanne wird die Anzeige dunkel, die Tageszeit und die Displayanzeige laufen im Hintergrund weiter.

2. Zum Einschalten der Anzeige drücken Sie kurz auf die Taste **◀▶**.

### Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung kann über die Taste **☰** eingestellt werden (siehe Abschnitt „Backofen Ein- und Ausschalten“).

### Einstellen der Tageszeit

siehe Abschnitt „Vor dem ersten Benutzen“.

### 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 Sonderzubehör).

## Kurzzeitwecker



1. Drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  und stellen die Zeit ein (Beispiel: 15 Minuten).

Nach dem Einschalten wird die restliche Zeit angezeigt.

2. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und die Anzeige  $\blacktriangleleft$  blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltos drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ .

## Zeitschaltautomatik



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

Das Backen oder Braten beginnt sofort.

1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
2. Drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  bis das Symbol  $\rightarrow\!\!$  blinkt und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten).  
Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.  
Das Symbol  $\rightarrow\!\!$  signalisiert den Automatikbetrieb.
3. Nach Ablauf der Dauer (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten) ertönt ein Signal und die Anzeige  $\rightarrow\!\!$  blinkt.  
Der Backofen wird automatisch abgeschaltet.  
Zum vorzeitigen Beenden des Signaltos drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ .
4. Schalten Sie den Backofen aus.
5. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ .

## Automatische Ein- und Ausschalten



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

1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
2. Drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  bis das Symbol  $\rightarrow\!\!$  blinkt und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein  
(Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten).
3. Drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  bis das Symbol  $\rightarrow\!\!$  blinkt und stellen Sie das Betriebszeit-Ende am Drehknopf ein (Beispiel: 12:30 Uhr).  
Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.  
Das Symbol  $\rightarrow$  signalisiert den Automatikbetrieb.
4. Der Backofen wird mit der eingestellten Zeit automatisch eingeschaltet (Beispiel: 11:00 Uhr), und ausgeschaltet (Beispiel: 12:30 Uhr).
5. Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal und das Symbol  $\rightarrow\!\!$  blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltos drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ .
6. Schalten Sie den Backofen aus.
7. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ .

## Kontrollieren, Korrigieren und Löschen von Einstellungen

1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren drücken Sie auf die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  bis das Symbol blinkt.
2. Bei Bedarf können Sie die Einstellungen am Drehknopf korrigieren.
3. Wenn Sie Ihre Einstellungen löschen wollen, drehen Sie die eingestellte Zeit auf 0:00 zurück, und schalten den Backofen aus.

## Hinweise

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

Kurzzeitwecker und Betriebszeit-Ende können max. 24 Stunden vorprogrammiert werden.

Ablesen der Einstellungen ist durch Drücken der Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  jederzeit möglich.

# Backofen-Betriebsarten

## CircoTherm Heißluft



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

### Vorteile:

- Backen und Braten bis zu 3 Ebenen gleichzeitig möglich (Hinweis siehe Tabelle)
- geringe Verschmutzung des Backofens
- kurze Aufheizzeiten
- niedrige Backofentemperaturen
- Auftauen, einstellen der **Auftau-Stufe** siehe Abschnitt „Auftauen und Garen“.

## Ober- und Unterhitze (Konventionelles System)



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

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

### Vorteile:

- Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche

## Flächengrill

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

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

## Grill groß



### Vorteile:

- gesamte Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für große Mengen

## Grill klein



### Vorteile:

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

## Thermogrillen



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

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

### Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

## Unterhitze



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

### Vorteile:

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

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

## Pizzastufe



Bei der Pizzastufe wird die Unterhitze zu 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.

## Dampfgarstufe



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

## Brotbackstufe



Brotbackstufe mit CircoTherm Heißluft.

Regelbar 180 – 220° C.

## 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.

## 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.

Nähere Angaben siehe „Reinigen und Pflegen“.

### Vorteile:

- leichtere Backofenreinigung
- Schonung der Emailflächen des Backofens
- umweltfreundlich

## Schnellaufheizung

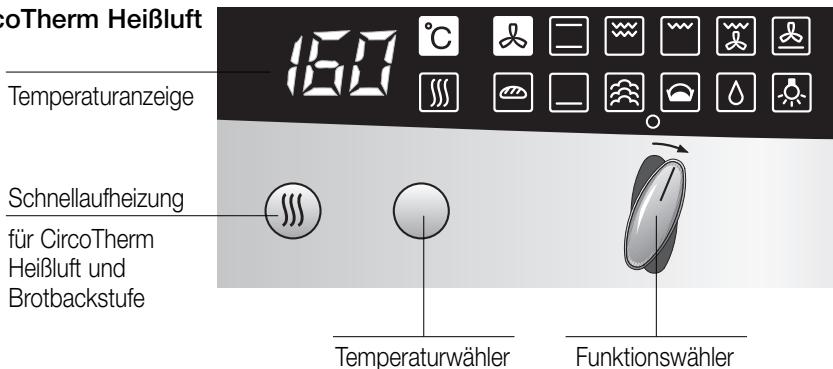


### Hinweis

Wahlweise zuschaltbar bei CircoTherm Heißluft und Brotbackstufe.

# Backofen-Bedienung

Beispiel: CircoTherm Heißluft



Bevor Sie Ihren Backofen einschalten entscheiden Sie, welche Betriebsarten Sie benutzen möchten.

Drehen Sie den Funktionswähler bis das Symbol für die gewünschte Betriebsart leuchtet.

Die Vorschlagstemperatur erscheint im Display und die Backofenbeleuchtung schaltet ein.

Sie können die Vorschlagstemperatur mit dem Temperaturwähler in Schritten von 5° C nach oben oder unten verändern (Temperaturangaben siehe Back- oder Brattabellen).

Sie ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden.  
Im Display erscheint .

Sie ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden. Im Display erscheint .

Sie ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden. Im Display erscheint .

## Temperatur ändern

**Dampfgarstufe**   
für System-Dampfgarer  
(als Sonderzubehör im  
Fachhandel erhältlich).

**Gärstufe**

**EasyClean®**

**Anzeigelampe**

## Schnellaufheizung

### Einschalten

Nach dem Einschalten des Backofens kann bei CircoTherm Heißluft oder Brotbackstufe über die Taste die Schnellaufheizung zugeschaltet werden.

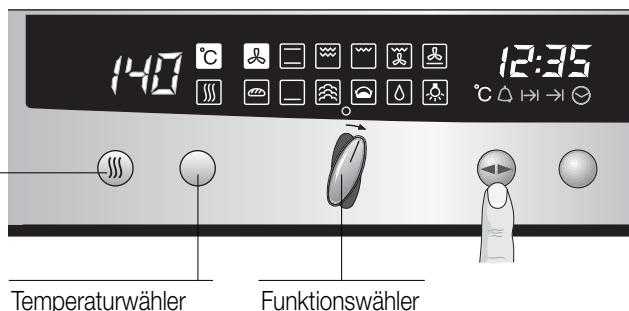
Das Symbol leuchtet während des Aufheizens. Es erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

### Vorzeitiges Löschen

Drücken Sie die Taste , das Symbol geht aus und die Schnellaufheizung wird gelöscht.

## Aktuelle Backofentemperatur

Schnellaufheizung für  
 CircoTherm und  
 Brotbackstufe



Nur während der Aufheizphase kann durch einmaliges Drücken der Taste die Ist-Temperatur für ca. 5 Sekunden in der Temperaturanzeige angezeigt werden.

Sie können bei den Funktionen den Ist-Wert abfragen (ausser bei , , , , Auftaustufe).

## Ausschalten des Backofens

### Restwärmeanzeige den Backofen

Zum Ausschalten drehen Sie den Funktionswähler auf -Stellung. Alle Funktionen sind gelöscht.

Nach dem Ausschalten kann das Gebläse zum Kühlen des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

Das Display zeigt den momentanen Temperaturbereich an.

bis ~ 120° C.

120° bis ~ 80° C.

## Temperaturbereiche der verschiedenen Heizsysteme

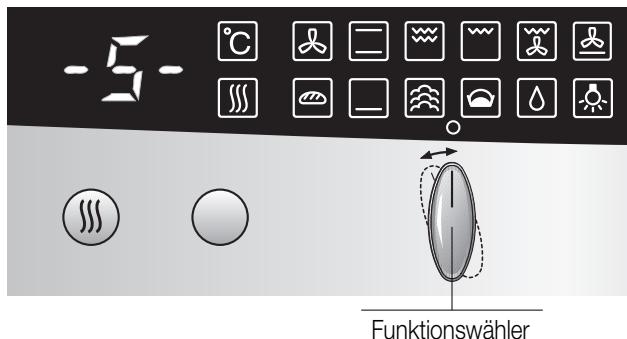
System	Vorzugs-temperatur in ° C	Temperatur-bereich in ° C
	160	40–200
Auftau-stufe 	— — —	ohne Temperatur-einstellung
	170	50–275
	220	50–275
	180	50–275
	170	50–250

System	Vorzugs-temperatur in ° C	Temperatur-bereich in ° C
	220	50–275
	200	180–220
	200	50–225
	□ □	feste Einstellung
	- □ -	feste Einstellung
	ECS	feste Einstellung

# Sicherheitseinrichtungen

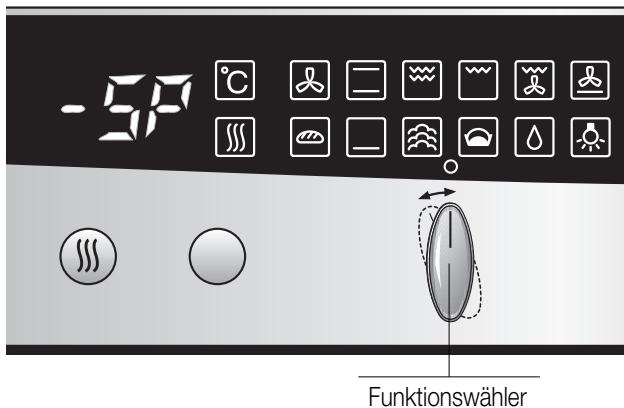
Bei eingeschalteter Verriegelung kann der Backofen nicht mehr versehentlich oder durch Unbefugte (z. B. spielende Kinder) eingeschaltet werden. Die Verriegelung ist als Kindersicherung einsetzbar.

## Verriegelung



1. Schalten Sie mit dem Funktionswähler **3 x** schnell hintereinander von 0-Stellung nach links auf Stellung und wieder zurück.  
Im Display erscheint **- 5 -**.
2. Zum Entriegeln schalten Sie **3 x** schnell hintereinander von 0-Stellung nach links auf Stellung und wieder zurück.  
**- 5 -** erlischt.

## Dauerhafte Verriegelung



1. Schalten Sie mit dem Funktionswähler **6 x** schnell hintereinander von 0-Stellung nach links auf Stellung und wieder zurück.  
Im Display erscheint **-SP**.  

Der Backofen kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z. B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.
2. Zum in Betrieb nehmen des Backofens entriegeln Sie **3 x** von 0-Stellung nach links auf Stellung und wieder zurück.  
Nach dem Benutzen des Backofen, wenn der Funktionswähler 30 Sekunden in der 0-Stellung ist, wird die permanente Verriegelung automatisch wieder eingeschaltet.
3. Zum Löschen schalten Sie wieder **6 x** schnell hintereinander von 0-Stellung auf Stellung und wieder zurück. **-SP** erlischt.

## Automatische Sicherheitsabschaltung

Je nach Einstellung wird der Backofen nach 30 Minuten bis 30 Stunden automatisch abgeschaltet und die Anzeige blinkt .

Die Abschaltungen erfolgen nur dann, wenn keine Veränderung der Einstellung am Gerät vorgenommen wurde.

# Backen

## Backen in Backformen



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

**Wir empfehlen** dunkle Backformen aus Metall.

## Hinweise

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

Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.

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

## Backen auf Backblechen



Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein.

Verwenden Sie nur Originalbleche.

## Backen in Weißblechformen



CircoTherm

Einschubhöhe 1



Ober-/Unterhitze

Einschubhöhe 1

### **Wird der Kuchen unten zu dunkel:**

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

### **Wird der Kuchen unten zu hell:**

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

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

## Backtabelle

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

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

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

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

Gebäckart	CircoTherm		Ober- und Unterhitze		
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
<b>Rührteige</b>					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	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
<b>Mürbeteige</b>					
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
<b>Biskuitteige</b>					
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

Gebäckart	CircoTherm		Ober- und Unterhitze		
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
<b>Hefeteig</b>					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	170–180	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
<b>Kleinegebäck</b>					
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	–	–
<b>Brotbackstufe</b>					
Gebäckart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
<b>Brot</b> (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 gleichmäßige Bräunung.

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

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

Gericht	Geschirr	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Dauer Minuten
<b>Tiefgekühlte Fertigprodukte*</b>				
Pizza** mit dünnem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1	190–210	10–20
Pizza** mit dickem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1	180–200	15–25
Kartoffelprodukte** (z. B. Pommes frites)	Universalpfanne	1	200–220	15–25
Backwaren** (z. B. Brötchen)	Rost belegt mit Backpapier	1	200–220	5–15
Strudel**	Backblech	1	200–220	25–45

\* Herstellerangaben beachten

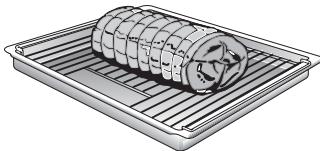
\*\* Backofen vorheizen

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

## Tipps und Tricks

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

# Braten



## Braten im offenen Geschirr

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

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

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

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

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

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

## Braten im geschlossenen Geschirr

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

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



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

Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

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

## Hinweise

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

= Lange Bratdauer, niedrige Temperatur

**Mittelgroße, niedrige Braten**

= Mittlere Bratdauer, mittlere Temperatur

**Kleine, flache Braten**

= Kurze Bratdauer, hohe Temperatur

Bratdauer je cm Fleischhöhe ohne Knochen

ca. 13 – 15 Minuten

Bratdauer je cm Fleischhöhe mit Knochen

ca. 15 – 18 Minuten

**Wir empfehlen** beim ersten Versuch die niedrigere

der angegebenen Temperaturen einzustellen.

Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßige Bräunung.

**Wir empfehlen** beim Braten mit  den Braten

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

Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.

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

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

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

---

## Das Fleisch ist innen nicht gar

Stellen Sie die Brattemperatur etwas niedriger ein.

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

---

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

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

## Brattabelle

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

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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

# Grillen

## Hinweise

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

Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.

Die Grilltemperaturen sind regelbar.

Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

Schaltet sich der Grillheizkörper automatisch aus, wurde der Überhitzungsschutz wirksam.

Der Grillheizkörper schaltet sich nach kurzer Zeit wieder ein.

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

## Rundum-Grillen

### Grillen mit CircoTherm Heißluft

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

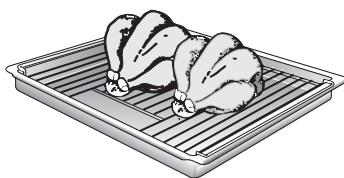
Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.

Hinweise auf Vorheizen beachten.

Grillgut	Temperatureinstellung	Einschubhöhe	Grillzeit
Schweinesteak	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 Dritteln der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

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

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

Grillgut	Gewicht	Geschirr	Temperatur-einstellung	Einschub-höhe	Grillzeit
<b>Schweinebraten</b> mit Schwarte	2 kg	Rost/Universalpfanne	170–190° C	1	120–140 Min.
<b>Roastbeef</b>	1,5 kg	Rost/Universalpfanne	200–220° C	1	45–55 Min.
<b>Geflügel</b>					
Halbe Hähnchen 1–3 Stück	ca. 500 g pro Stück	Rost/Universalpfanne	210–230° C	1	40–50 Min.
Ganze Hähnchen 1–2 Stück	ca. 1 kg pro Stück	Rost/Universalpfanne	190–210° C	1	45–60 Min.
Ente	2–2,5 kg	Rost/Universalpfanne	150–170° C	1	90–120 Min.
Gans	3–3,5 kg	Rost/Universalpfanne	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 Dritteln der Zeit.

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

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

Grillgut	Temperatur-einstellung	Ein-schub-höhe	Rost-lage	Grillzeit 1. Seite	Grillzeit 2. Seite	Bemerkungen
<b>Schwein</b>						
Filetsteaks (2–2,5 cm)	max.	3		7–11 Min.	4– 6 Min.	
Kammsteaks	250° C	3		10–13 Min.	5– 8 Min.	
Bratwürste	250° C max.	3		6–10 Min.	5– 7 Min.	Leicht einschneiden
<b>Rind</b>						
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.	
<b>Fisch</b>						
Kleine Fische	220–250° C	2		10–15 Min.	5–10 Min.	Wenden
Fischsteaks	max.	3		7–12 Min.	4– 6 Min.	Wenden

# Auftauen und Garen

## Auftauen mit CircoTherm Heißluft

### Wichtige Hinweise

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

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

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

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

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

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

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

**Bei 1 Blech:** Einschubhöhe 1

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

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

### Einschubhöhen

## Auftauen und Garen

Tauen Sie **rohe Tiefkühlprodukte oder Lebensmittel aus einem Gefriergerät** bei 50° C auf.

Bei höheren Auftautemperaturen besteht die Gefahr des Austrocknens.

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

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

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

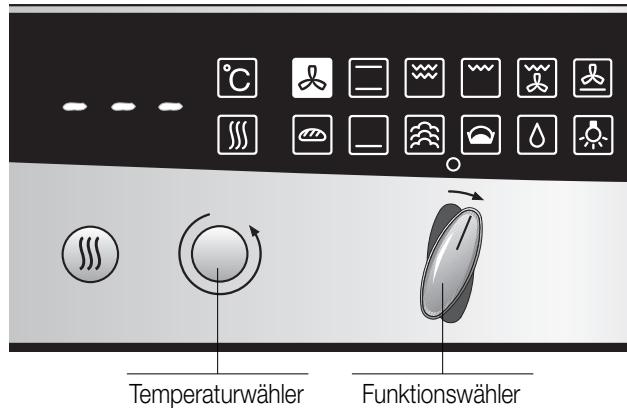
Tauen Sie **feuchte Tiefkühl-Blechkuchen** (mit Obstbelag) bei 160 – 170° C, 30 – 50 Minuten auf. Dazu packen Sie die Kuchen in Alufolie ein. damit der Belag nicht abtrocknet.

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

**Tiefkühl-Pizza:**

Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

## Auftaustufe



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

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung .
2. Regeln Sie die Backofentemperatur mit dem Temperaturwähler nach unten, bis im Display - - - erscheint.

Das Gebläse an der Backofenrückwand läuft ohne Heizung.

Tauen Sie Gebäck je nach Größe und Art 25–45 Minuten auf.

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

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

## Dampfgarstufe

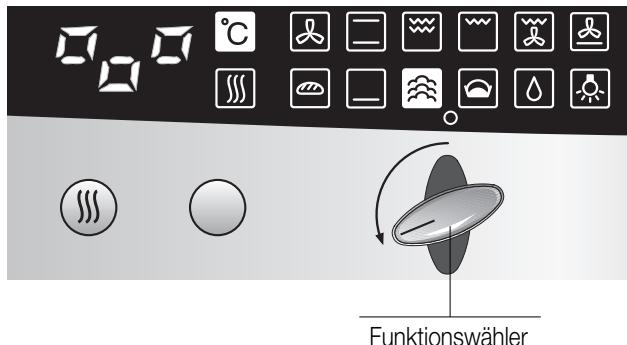
Achtung

Nur in Betriebnahme mit dem System-Dampfgarer.  
(Als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

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

Verwenden Sie als Betriebsart nur .

Andere Anwendungen bzw. Betriebsarten sind nicht zulässig.



1. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung . Die Anzeigelampe  leuchtet und im Display erscheint .
2. Der Dampfgarvorgang wird nun automatisch geregelt.

Hinweis

Blinkt die Anzeige  ist der Backofen nicht vollständig abgekühlt.

Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Backofen auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Starten Sie die Dampfgarstufe neu.

Weitere Hinweise entnehmen Sie der Gebrauchsanleitung für 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**. Siehe beiliegende Broschüre.

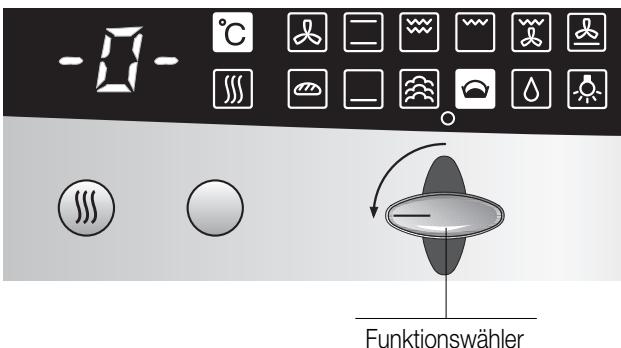
### Einschalten

1. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens 0,05 Liter Wasser (entspricht 50 ml, oder  $\frac{1}{4}$  Wasserglas).

2. Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig auf die Mitte des Backrostes und schieben in Einschubhöhe 1 ein.

 Den Teig nicht abdecken.

3. Schließen Sie die Backofentür.



4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung . Die Anzeigelampe  leuchtet und im Display erscheint -□-.

Der Gärvorgang wird nun automatisch geregelt.

 Blinkt nach dem Einschalten -□- ist der Backofen zu heiß.

Schalten Sie den Backofen aus.

Warten Sie, bis der Backofen auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Starten Sie die Gärstufe neu.

Hefeteig	Mehlmenge	Einschubhöhe	Gärdauer
Kuchen bis	500 g	1	20–25 Min.
Kuchen bis	500–750 g	1	25–30 Min.
Teig für Hefezopf	500 g	1	30–35 Min.
Teig für Hefezopf	750 g	1	30–40 Min.
Brotteig	1000 g	1	35–60 Min.
Jogurt	1 Liter Milch	1	6 Stunden

- Achtung** Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.  
Sie können je nach Art und Menge des Teiges so wie  
der Beschaffenheit der Zutaten, z. B. Alter und  
Qualität der Hefe, variieren.  
Die Weiterverarbeitung des Teiges entnehmen Sie  
dem beiliegenden Kochbuch.
- Ausschalten** Drehen Sie den Funktionswähler auf -Stellung.  
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.

# Einkochen von Obst und Gemüse

## Einkochen mit CircoTherm Heißluft

### Hinweise

Im Backofen können Sie die Inhalte von bis zu sechs Einweckgläsern 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 **Blechdosen oder festverschraubten Gläsern** müssen Sie im Einkochtopf oder -kessel einkochen.

Diese Gefäße müssen während dem Einkochen im Wasser schwimmen.

### Vorbereiten von Obst

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

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

Auf 1-Liter Wasser:

bei süßem Obst ca. 250 g Zucker

bei saurem Obst ca. 500 g Zucker

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

### Vorbereiten von Gemüse

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

Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

## Verschließen der Gläser

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

## Einsetzen der Gläser



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

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

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

Gießen Sie  $\frac{1}{2}$  l heißes Wasser (ca.  $80^{\circ}\text{C}$ ) 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 Klemmern 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. $160^{\circ}\text{C}$ einstellen.	2	CircoTherm Heißluft wählen und auf ca. $160^{\circ}\text{C}$ 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 <b>Sobald</b> die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofen ausschalten.	3	Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst. Gläser mit $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50–60 Minuten <b>Sobald</b> die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofentemperatur auf $100^{\circ}\text{C}$ zurückstellen.
4	Gläser noch einige Minuten im geschlossenen Backofen belassen. – Himbeeren, Erdbeeren Kirschen, Gurken: <b>5–10 Min.</b> – Anderes Obst: <b>10–15 Min.</b> – Tomatenmark, Apfelmus: <b>15–20 Min.</b>	4	Gläser im geschlossenen Backofen ca. <b>60</b> Minuten weiterperlen lassen.  Backofen ausschalten.  Gläser noch ca. <b>15–30</b> Minuten im geschlossenen Backofen belassen.

# Reinigen und Pflegen

## Wichtige Hinweise

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

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

Besonders empfehlenswerte Reinigungsprodukte können über den Kundendienst bezogen werden.

## Gerät aussen

### Edelstahl-/Aluminiumfront

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

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

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

### Email und Glas

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

### Backofentürscheibe

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

Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.

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

## Backofen

Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen.

Verschmutzungen brennen beim nächsten Aufheizen ein.

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

### **Hinweise:**

Um Verschmutzungen zu vermeiden verwenden Sie:

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

### **Zur leichteren Reinigung**

Können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.

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

### **Emailflächen im Backofen**

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

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

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

Lassen Sie den Backofen nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet.

Übrigens:

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

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

## Katalytische Backofenverkleidung

### Selbstreinigende Flächen im Backofen

Die Rückwand 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.

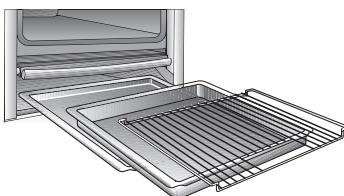
Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

### 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

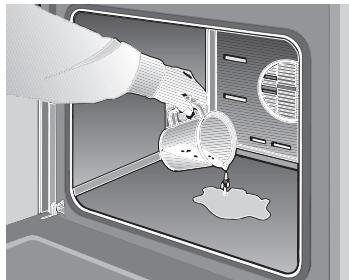
Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutzrückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

### Achtung:

Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Backofen.

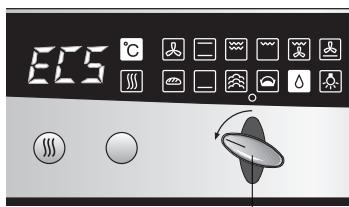
Die Reinigungshilfe kann nur **bei vollständig abgekühltem Backofen** eingeschaltet werden (Raumtemperatur).

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 Spülflüssigkeit einige Zeit vor dem Einschalten einwirken lassen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Position .



Die Anzeigelampe  und die Anzeigelampe  für Backofentemperatur leuchten.

Im Display erscheint **ECS**. Blinkt **ECS** ist der Backofen nicht vollständig abgekühlt.

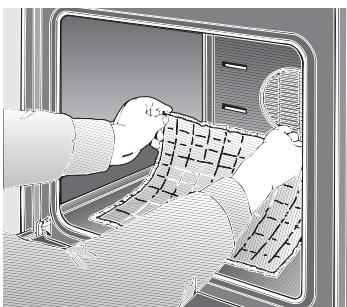
Nach Ablauf der Aufheizzeit (4 Minuten) geht die Anzeigelampe für die Backofentemperatur aus.

Nach weiteren 17 Minuten ist das Programm beendet. Es ertönt ein Signal.

### Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf -Stellung.

## 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. Kalkräder können Sie mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
4. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie mit einem weichen Tuch trocken (bitte auch unter der Backofentürdichtung).

### Hinweise:

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

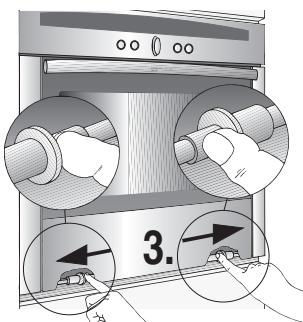
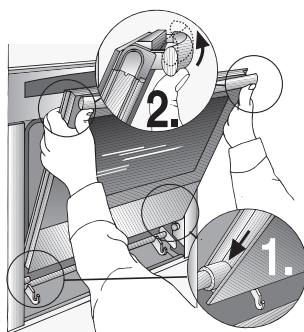
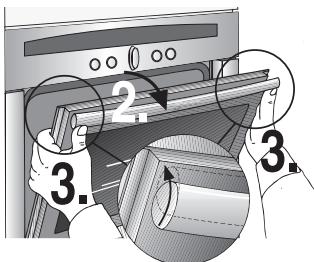
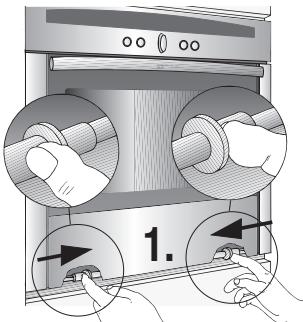
Bei starker Verschmutzung mit Fett, nach dem Braten oder Grillen, empfehlen wir die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten der Reinigungshilfe mit Spülmittel einzureiben.

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

## Schnelltrocknung

1. Stellen Sie die Backofentür bis zur Raststellung ca. 30° schräg.
2. Stellen Sie den Funktionswähler auf Position .
3. Regeln Sie die Backofentemperatur mit dem Temperaturwähler nach unten, bis im Display **50° C** erscheint. Dauer: etwas 5 Minuten.
4. Danach schalten Sie den Backofen 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.

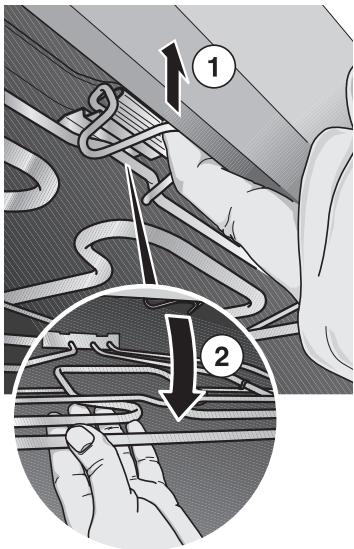
## Backofentür einhängen

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.

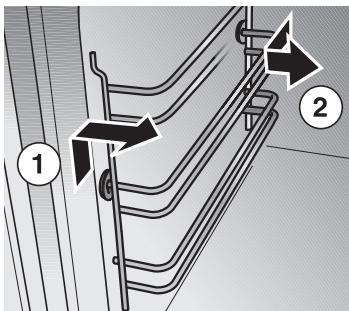
1. Drücken Sie den Haltebügel nach oben, bis er hörbar einrastet.
2. Halten Sie den Heizkörper fest und klappen Sie ihn nach unten.

### 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

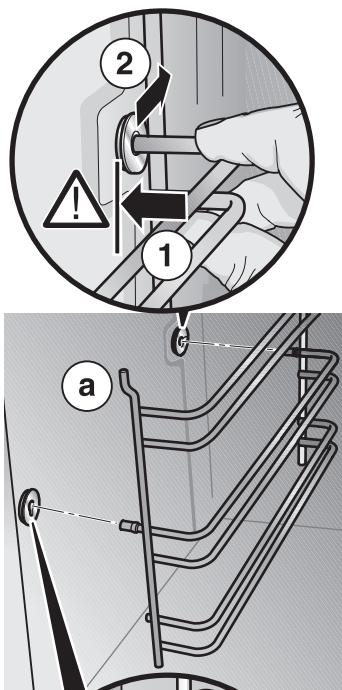


### Aushängen

Die Einhängegitter können Sie zum Reinigen herausnehmen.

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

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



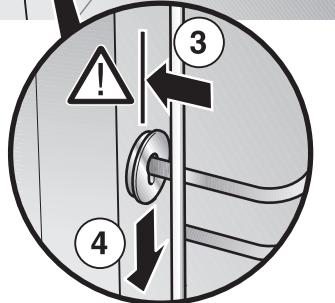
### Einhängen

Die Gestelle passen rechts und links.

**⚠ Die Einhängegitter nicht verdreht einbauen, da sonst die Einschubhöhen für das Zubehör nicht übereinstimmen.**

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

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



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

# Störungen und Reparaturen

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

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

## E-Nummer und FD-Nummer

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

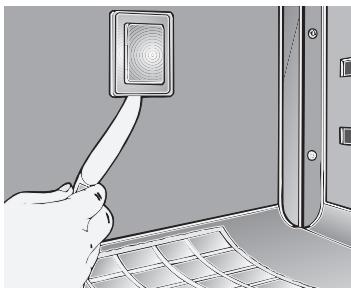
Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

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

## Austauschen der Backofenlampe

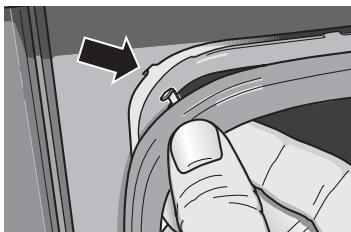
**Achtung: Gerät stromlos machen!**

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



1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. 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?

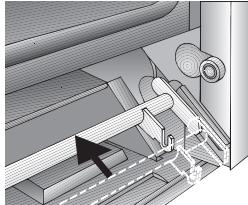
Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps.

## 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 sich Flüssigkeit oder dünflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut.	Einbau überprüfen.
... wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert?	Elektronikuhr ist auf Zeitschaltautomatik eingestellt.	Elektronikuhr auf Betrieb ohne Zeitschaltautomatik einstellen: 1. Taste ► drücken. 2. Betriebszeit-Dauer ↴ auf 0:00 zurückstellen.
... wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert und die Elektronikuhr blinkend 0:00 anzeigt?	Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Tageszeit neu einstellen.
... wenn das Display 1111 zeigt?	Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Elektronikuhr und Backofensteuerung neu aktivieren.

<b>was ist . . .</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
... wenn das Display <b>-5-</b> anzeigt?	Der Backofen ist verriegelt (Kindersicherung).	Drehen Sie den Funktionswähler <b>3 x</b> von 0-Stellung auf  Backofenbeleuchtung und wieder zurück. <b>-5-</b> erlischt.
... wenn das Display <b>-5P</b> anzeigt?	Der Backofen ist verriegelt (Kindersicherung).	Drehen Sie den Funktionswähler <b>6 x</b> von 0-Stellung nach links auf  Backofenbeleuchtung und wieder zurück. <b>-5P</b> erlischt.
... wenn die Symbole der Bedienblende leuchten, aber die Heizung im Backofen nicht funktioniert?	Der Backofen wurde gegen unbefugte Benutzung gesperrt (Demoschaltung).	Schalten Sie mit dem Funktionswähler <b>5 x</b> von Stellung  auf Stellung  und wieder zurück. <input checked="" type="checkbox"/> Im Display muss <b>333</b> erscheinen.
... wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z. B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.
... wenn nach dem Einschalten der Reinigungshilfe oder der Gärstufe die Anzeigelampe für Backofentemperatur nicht rot aufleuchtet?	Temperatur ist noch zu hoch, z. B. durch längere Benutzung des Backofens.  Anzeigelampe defekt.	Backofen vor dem Benutzen der Reinigungshilfe vollständig abkühlen lassen.  Austausch durch einen autorisierten Fachmann.

<b>was ist . . .</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
... wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur.  Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
... wenn emailierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.	Nicht möglich.
... wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenem Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
... wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?	Normale Erscheinung, z.B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.	Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb aufwischen.
... wenn 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 Rasthaken 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)	Ober-/Unterhitze	2	150–170	15–25
	CircoTherm	1	140–150	20–30
	CircoTherm	1 + 3	140–150	20–35
Small Cakes	Ober-/Unterhitze	2	160–170	25–35
	CircoTherm	1	150–160	25–35
Wasserbiskuit (vorheizen)	Ober-/Unterhitze	1	160–170	30–40
	CircoTherm	1	160–170	30–40
Hefeblechkuchen	Ober-/Unterhitze	2	170–180	45–55
	CircoTherm	1	160–170	45–55
	CircoTherm	1 + 3	160–170	50–65
Gedeckter Apfelkuchen	Pizzastufe	1	170–180	70–80
	Formen nebeneinander auf den Rost stellen			
Gedeckter Apfelkuchen (vorheizen)	CircoTherm	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)	Grill groß	3	max.	0,5–1,5
	Universalpfanne mit flachem Rost			
Beefsteaks 12 Stück	Grill groß	3	250	1. Seite 10–15 2. Seite 7–12
	Universalpfanne mit flachem Rost			



**9000 219 349**

Printed in Germany 1106 Es.