



Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

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

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

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

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

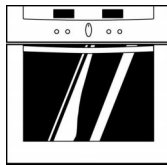
Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

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

NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25 0,14 EUR/Min

Gebrauchsanleitung



B 4462.0

de

9000 261 735

Inhaltsverzeichnis

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

Inhaltsverzeichnis

Uhrzeit	21
So stellen Sie ein	21
Wecker	22
So stellen Sie ein	22
Kindersicherung	23
Backofen kurzfristig sperren	23
Backofen dauerhaft sperren	23
Automatische Zeitbegrenzung	24
Pyrolyse	25
So stellen Sie ein	26
Die Pyrolyse soll automatisch ein- und ausschalten	27
Wenn der Backofen abgekühlt ist	27
Pflege und Reinigung	28
Gerät außen	28
Backofen	29
Reinigung der Glasscheiben	31
Gestelle reinigen	33
Dichtung	33
Zubehör	33
Eine Störung, was tun?	34
Backofenlampe an der Decke auswechseln	34
Kundendienst	35
Verpackung und Altgerät	36

Inhaltsverzeichnis

Tabellen und Tipps	36
Backen	37
Backtabelle	38
Backen mit der Pizzastufe	40
Tipps zum Backen	41
Fleisch, Geflügel, Fisch	42
Braten	42
Grillen	43
Brattabelle	44
Grilltabelle	45
Tipps zum Braten und Grillen	46
Auftauen und Garen mit Heißluft	47
Einkochen	49
Tipps zum Energiesparen	50
Acrylamid in Lebensmitteln	51
Prüfgerichte	52

Worauf Sie achten müssen

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

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Kinder



Kinder dürfen Gerichte nur dann zubereiten, wenn Sie angelernt wurden. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können. Sie müssen die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird. Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

Heißer Backofen



Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

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

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Brandgefahr!

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

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.

Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Backofen entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.

Reparaturen



Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

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

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

Rufen Sie den Kundendienst.

Automatische Selbstreinigung



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

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

Nie Brennbares, wie z.B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Brandgefahr!

Der Herd wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

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

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Ursachen für Schäden

Backblech, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

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

Wasser im Backofen

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

Obstsaff

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

Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

Auskühlen mit offener Backofentür

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

Stark verschmutzte Backofendichtung

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

Backofentür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

Herd transportieren

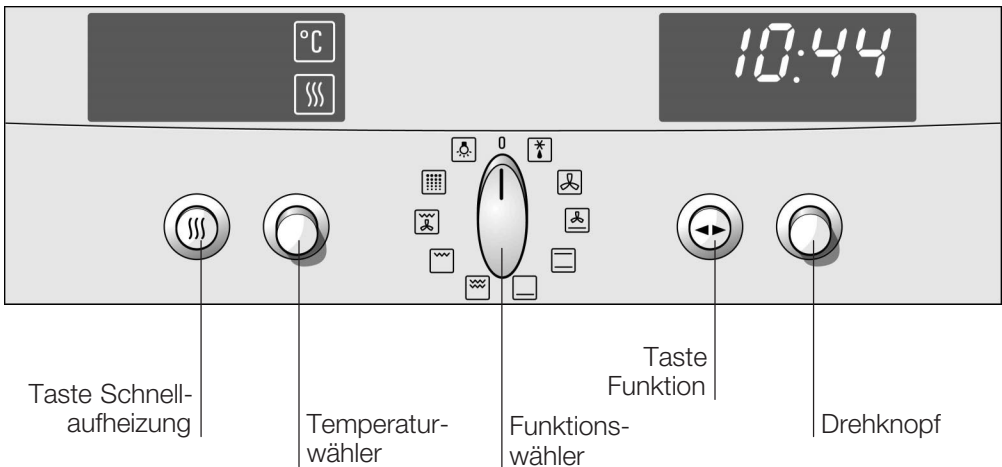
Tragen oder halten Sie den Herd nicht am Türgriff. Der Türgriff hält das Gewicht des Herdes nicht aus und kann abbrechen.

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.

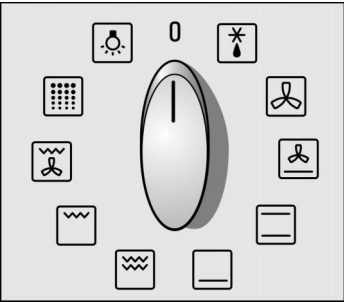
Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



Funktionswähler

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



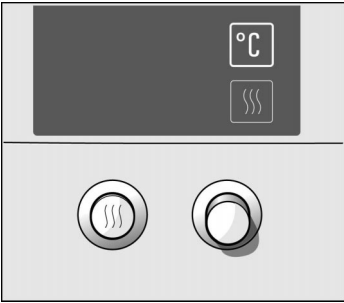
Stellungen	
	Auftauen
	CircoTherm Heißluft
	Pizzastufe
	Ober-/Unterhitze
	Unterhitze
	Grill groß
	Grill klein
	Thermogrillen
	Pyrolyse
	Backofenlampe

Backofenlampe

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

Temperaturwähler

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



Temperatur	
50-275	Temperaturbereich in °C
---	Auftauen
Reinigung	
1	Reinigung leicht
2	Reinigung mittel
3	Reinigung intensiv

In der Anzeige leuchtet das Symbol , wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt es.

Taste Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

Bedientasten und Anzeigefeld



Taste Funktion ◀▶	Damit wählen Sie die Funktion Uhrzeit ⌚, Wecker ⏰, Backofen-Dauer ⏸, Endezeit →⏸ und Temperatur in °C
-------------------	---

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

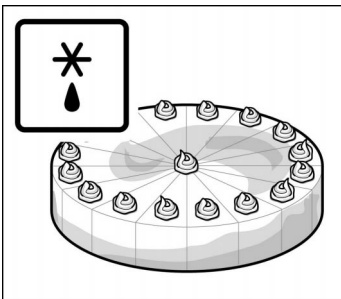
Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Versenkbare Schaltergriffe

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

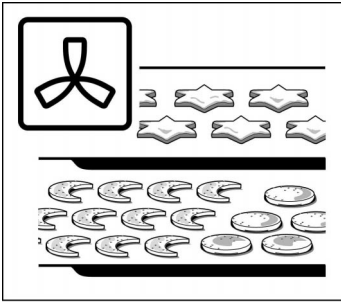
Betriebsarten

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



Auftauen

Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise. Tiefgekühlte Fleischstücke, Geflügel, Brot und Kuchen tauen gleichmäßig auf.



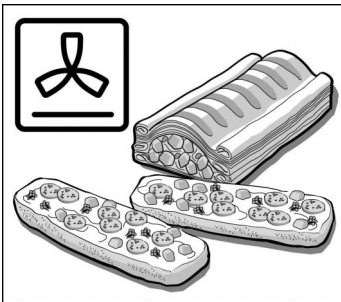
CircoTherm Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme des Ringheizkörpers gleichmäßig im Backofen. So überträgt sich die Wärme besonders gut auf das Back- und Bratgut.

Mit CircoTherm Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen backen. Blätterteig und Plätzchen können Sie auf drei Ebenen gleichzeitig backen. Zusätzliche Bleche erhalten Sie im Fachhandel.

Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober-/Unterhitze.

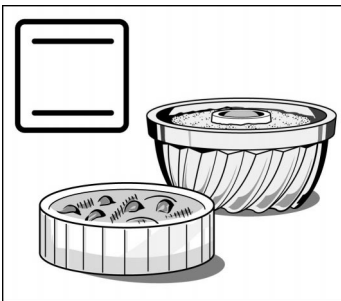
Zum Einkochen und Auftauen ist CircoTherm Heißluft bestens geeignet.



Pizzastufe

Dabei wird die Unterhitze zu CircoTherm Heißluft zugeschaltet.

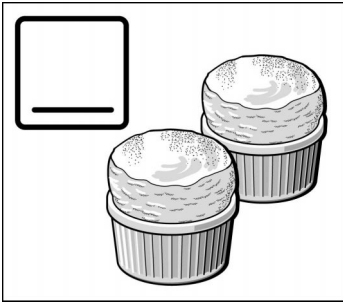
Diese Betriebsart ist besonders gut geeignet für frische saftige Gerichte und für Tiefkühlprodukte. Süße Strudel oder tiefgekühlte Pizza und Pommes frites gelingen Ihnen ideal.



Ober-/Unterhitze

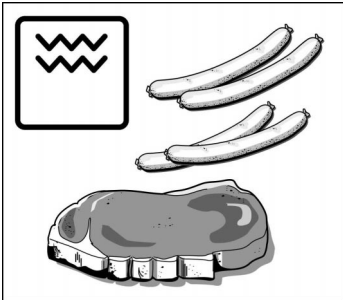
Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.

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



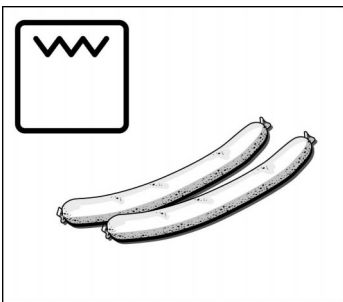
Unterhitze

Es heizt nur der untere Heizkörper im Backofen. Mit Unterhitze können Sie Gerichte, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung erhalten sollen, nachbacken. Verwenden Sie dazu die Unterhitze am Ende der Back- und Bratzeit.



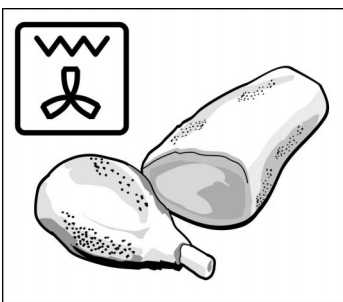
Grill groß

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



Grill klein

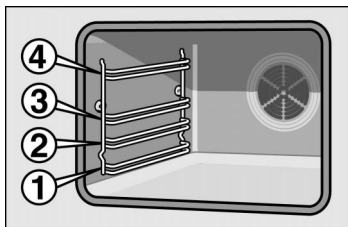
Dabei wird nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet. Diese Betriebsart ist geeignet für kleine Mengen. Sie sparen Energie. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes.



Thermogrillen

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

Backofen und Zubehör

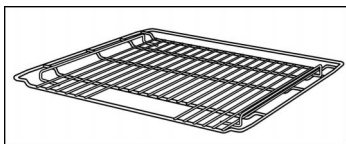


Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden. Die Höhen werden von unten nach oben gezählt und sind am Backofen gekennzeichnet.

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

Bei Betriebsarten **mit CircoTherm Heißluft die Einschubhöhe 2 nicht benutzen**. So wird die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt.

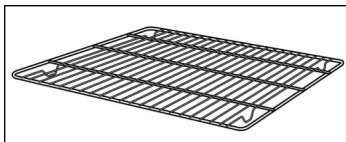
Zubehör



Rost gekröpft

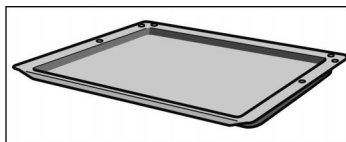
für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Den Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



Rost engmaschig

für Geschirr, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



Email-Backblech

für Kuchen und Plätzchen.

Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

Die Verfügbarkeit von Zubehör ist international unterschiedlich. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Zubehör	Bestell-Nr.
Mega System-Dampfgarer	N 8642X0
System-Dampfgarer	N 8642X0 EU
Universalpfanne emailliert	Z 1232X0
Universalpfanne antihalt-beschichtet	Z 1233X0
Universalpfanne mit Einlegerost	Z 1242X0
Glaspfanne	Z 1262X0
Auflaufpfanne emailliert	Z 1272X0
Backblech emailliert	Z 1342X0
Backblech antihalt-beschichtet	Z 1343X0
Pizzaform	Z 1352X0
Rost gekröpft	Z 1432X0
Rost engmaschig	Z 1442X0
Bratenblech emailliert	Z 1512X0
CLOU 3-fach Teleskopauszug	Z 1742X1
CLOU 4-fach Teleskopauszug	Z 1752X1
Brotbackstein	Z 1912X0
Universalbräter emailliert	Z 9930X0

Hinweis

Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebs 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 wurde. Der Verzug geht bereits während des Backens, Bratens oder Grillens wieder zurück.

Kühlgebläse

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

Vor der ersten Benutzung

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

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

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

Wenn in der Anzeige drei Nullen blinken

Stellen Sie die Uhrzeit ein.


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

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

Backofen aufheizen

So gehen Sie vor

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

1. Funktionswähler auf Ober-/Unterhitze  stellen. In der Anzeige erscheint 170 °C als Vorschlags-Temperatur.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

Zubehör vorreinigen

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

Backofen einstellen

Backofen von Hand ausschalten

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen.

Der Backofen schaltet automatisch aus

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

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus









Sie können die Küche auch für längere Zeit verlassen.

Tabellen und Tipps

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

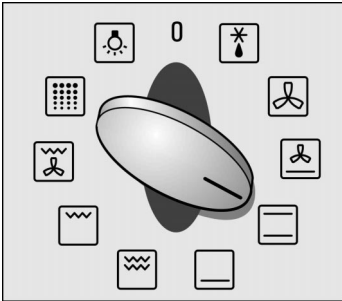
Betriebsarten und Temperaturbereiche

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

Betriebsart	Vorschlags-temp.	Temp. Bereich
 Auftauen		---
 CircoTherm Heißluft	160	50-200
 Pizzastufe	220	50-275
 Ober-/Unterhitze	170	50-275
 Unterhitze	200	50-225
 Grill groß	220	50-275
 Grill klein	180	50-275
 Thermogrillen	170	50-250

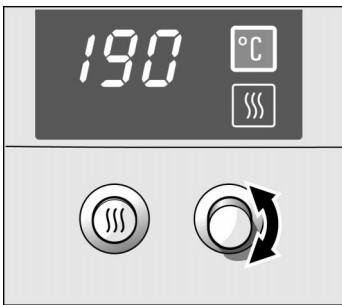
So stellen Sie ein

Beispiel: Ober-/Unterhitze ,
190 °C



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Betriebsart einstellen.

In der Temperatur-Anzeige erscheint der Vorschlagswert für die Betriebsart .



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

Ausschalten

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Funktionswähler aus.

Einstellung ändern

Die Temperatur können Sie jederzeit ändern.

Hinweis

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

Der Backofen soll automatisch ausschalten

Beispiel: Dauer 45 Minuten



Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Geben Sie jetzt noch die Garzeit (Dauer) für Ihr Gericht ein. Sie können max. 6 Stunden einstellen.

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

4. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

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

Die Dauer ist abgelaufen

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

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Damit die Uhrzeit wieder erscheint, Taste ◀▶ drücken.

Einstellung ändern

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

Einstellung löschen

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

Einstellungen abfragen

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

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

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



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

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

5. Taste ◀▶ drücken, bis das Symbol Ende →| blinkt.
In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.

6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

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

Die Dauer ist abgelaufen

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

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

Damit die Uhrzeit wieder erscheint, Taste ◀▶ drücken.

Einstellung löschen

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

Hinweis

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

Restwärme-Anzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, können Sie in der Temperatur-Anzeige die Restwärme im Backofen ablesen.

Das Symbol H leuchtet bis die Temperatur auf etwa 120 °C abgesunken ist. Dann wechselt es auf h und erlischt, wenn die Temperatur im Backofen unter 80 °C liegt.

Restwärme nutzen

Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warmhalten.

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

Schnellaufheizung



Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

Geeignete Betriebsart

 CircoTherm Heißluft

So stellen Sie ein

Stellen Sie zuerst den Backofen ein.

Danach Taste Schnellaufheizung  drücken. In der Anzeige leuchtet das Symbol . Der Backofen heizt auf.

Die Schnellaufheizung ist beendet

Das Symbol  erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Hinweis

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

Uhrzeit

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

So stellen Sie ein

Beispiel: 13:00 Uhr



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



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

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

Ändern z. B. von Sommer- auf Winterzeit

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

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden.

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

Zum Einblenden drücken Sie kurz die Taste ◀▶.


Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Backofen-Dauer abgelaufen ist. Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist. Sie können max. 23:59 Std. einstellen.

So stellen Sie ein


Beispiel: 20 Minuten



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



2. Mit dem Drehknopf die Weckerzeit einstellen.

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

Die Zeit ist abgelaufen

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

Weckerzeit ändern

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

Einstellung löschen


Taste ◀▶ drücken. Die Zeit mit dem Drehknopf auf 0:00 drehen, bis die Anzeige auf Null steht.

Kindersicherung


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

Backofen kurzfristig sperren

Backofen sperren

Funktionswähler dreimal hintereinander schnell von Stellung 0 nach links bis  und wieder zurückdrehen.
–5– erscheint in der Anzeige.

Sperre aufheben

Funktionswähler dreimal hintereinander schnell von Stellung 0 nach links bis  und wieder zurückdrehen.
–5– erlischt.


Hinweis

Wecker und Uhrzeit können Sie auch im gesperrten Zustand einstellen.


Backofen dauerhaft sperren

Backofen sperren


Der Backofen wird immer, 30 Sekunden nachdem der Funktionswähler ausgeschaltet wurde, gesperrt.

Funktionswähler sechsmal hintereinander schnell von Stellung 0 nach links bis  und wieder zurückdrehen.
–5P erscheint in der Anzeige.

Backofen einstellen

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

Dauerhafte Sperre löschen

Funktionswähler sechsmal schnell hintereinander von Stellung 0 nach links bis  und wieder zurückdrehen.
–5P erlischt.

Automatische Zeitbegrenzung

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

Wenn der Backofen nicht mehr heizt, blinkt in der Anzeige **000**.

Die Heizung ist unterbrochen, bis Sie den Funktionswähler ausschalten. **000** erlischt. Jetzt können Sie den Backofen wieder neu einstellen.

Pyrolyse

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

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

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

Das sollten Sie wissen



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

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

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

Bitte versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.

Während der Reinigung leuchtet die Backofenlampe nicht.

Vor der Pyrolyse

Der Backofen muss leer sein. Nehmen Sie Zubehör, Geschirr und Gestelle aus dem Backofen.

Zum Gestelle Aushängen sehen Sie bitte im Kapitel Pflege und Reinigung nach.

Wenn Sie vergessen, die Gestelle aus dem Backofen zu nehmen, ertönt ein Signal. Die Automatische Selbstreinigung startet nicht.



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

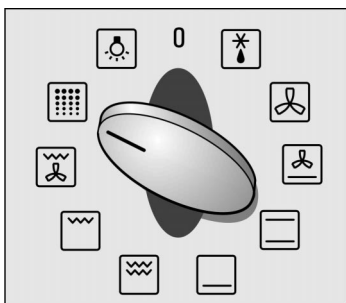
Wischen Sie den Backofen und Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus.


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

Achten Sie vor Beginn der Reinigung darauf, dass die Backofentür geschlossen ist.

So stellen Sie ein

Beispiel: Reinigungsstufe 3




1. Funktionswähler auf  stellen.
In der Anzeige erscheint eine Null.







2. Mit dem Temperaturwähler Stufe 3 einstellen.

Nach einigen Sekunden startet die Pyrolyse.
In der Anzeige leuchtet das Symbol .

**Die Reinigungszeit ist
abgelaufen**

Das Symbol Dauer  erlischt. Schalten Sie den Funktionswähler erst aus, wenn sich die Backofentür öffnen lässt.

Dauer und Ende abfragen

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

Die Pyrolyse soll automatisch ein- und ausschalten

Beispiel: Die Pyrolyse soll um 23.00 Uhr fertig sein.



Die Reinigungszeit ist abgelaufen

Einstellung abbrechen

Hinweis

Wenn der Backofen abgekühlt ist

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

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

3. Taste ◀▶ so oft drücken, bis das Symbol Ende →| blinkt.
In der Anzeige sehen Sie, wann die Pyrolyse fertig ist.

4. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

Die Pyrolyse schaltet zum richtigen Zeitpunkt ein und aus.

Nach dem Start erscheint wieder die Uhrzeit.

Das Symbol Dauer |→| erlischt.

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

Funktionswähler ausschalten.

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

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

Hängen Sie die Gestelle wieder ein. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel Pflege und Reinigung nach.

Übrigens

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

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

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Gerät außen

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

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

Hinweise

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

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

Geräte mit Edelstahlfront

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

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

Geräte mit Aluminiumfront

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

Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher.

Backofen

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

Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.

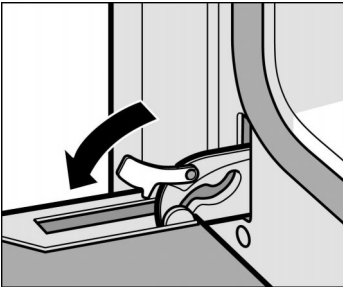
Backofenlampe einschalten

Stellen Sie den Funktionswähler auf .

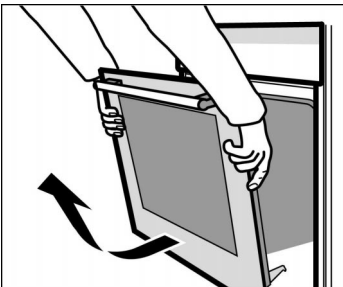
Backofentür aushängen



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



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



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

Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Emailflächen im Backofen reinigen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

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

Übrigens:

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

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

Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen

Reinigung der Abdeckung auf der Backofentür

Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

Die Abdeckung auf der Backofentür kann sich verfärben. Zum Reinigen müssen Sie die Abdeckung entfernen.

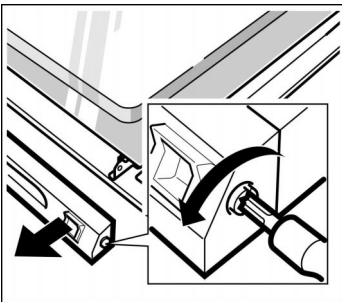
So gehen Sie vor:

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen.
3. Abdeckung abnehmen

Achten Sie bitte darauf, dass die Backofentür nicht geschlossen wird, solange die Abdeckung abgenommen ist. Die Innenscheibe kann beschädigt werden.

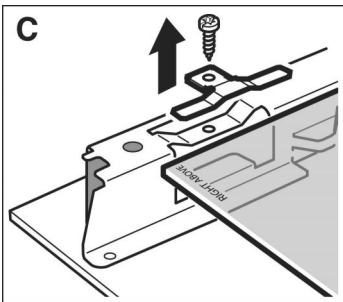
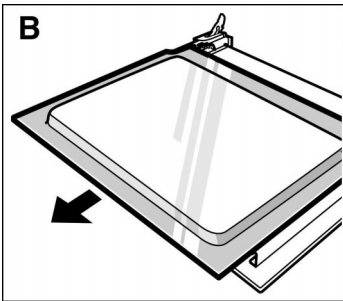
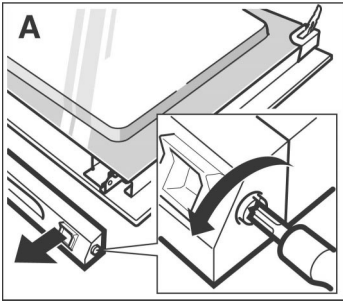
Reinigen Sie die Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger.

4. Abdeckung wieder aufsetzen und befestigen.
5. Backofentür schließen.



Reinigung der Glasscheiben

Ausbau



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

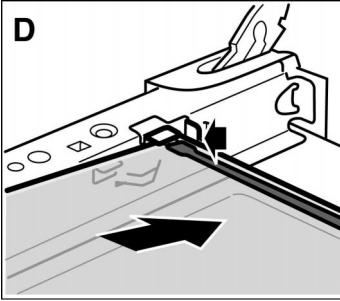
1. Backofentür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen. (Bild A)
3. Die oberste Scheibe anheben und herausziehen. (Bild B)
4. Die Klammern links und rechts aufschrauben und entfernen. (Bild C) Die Scheibe herausnehmen.
5. Die Dichtung unten an der Scheibe können Sie zum Reinigen entfernen. Dazu die Dichtung links und rechts aushaken.

Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

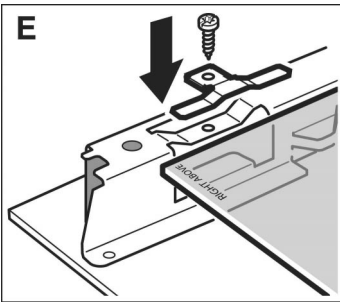
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

Einbau

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



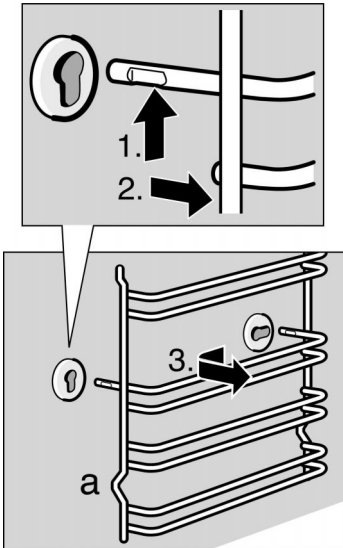
1. Die Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. (Bild D)
2. Die Dichtung unten an der Scheibe wieder einhängen. (Bild D)



3. Die Klammern aufsetzen und wieder festschrauben. (Bild E)
4. Die oberste Scheibe schräg nach hinten einschieben.
5. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
6. Backofentür wieder einbauen.

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

Gestelle reinigen



Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Aushängen der Gestelle:

1. Gestell vorne nach oben heben
2. und aushängen.
3. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen.

Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm, oder mit einer Bürste.

Einhängen der Gestelle:

Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken und dann in die vordere Buchse einhängen.

Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung (a) muss immer unten sein.

Dichtung


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

Zubehör

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

Eine Störung, was tun?

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

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

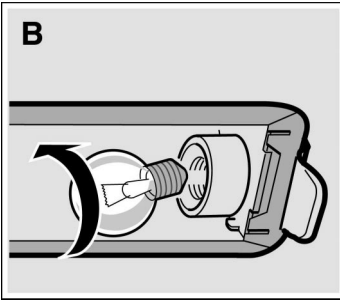
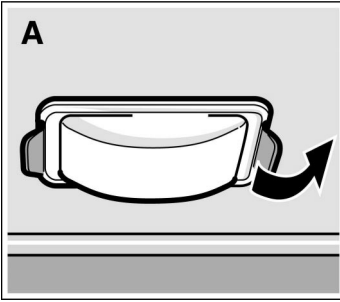
Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

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

Backofenlampe an der Decke austauschen

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

So gehen Sie vor



Glasabdeckung auswechseln

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Lasche aus Metall nach hinten drücken. (Bild A)
4. Die Lampe herausdrehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. (Bild B)
5. Glasabdeckung wieder anbringen. Dazu auf einer Seite einsetzen und an der anderen Seite fest andrücken. Das Glas rastet ein.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung wieder einschalten.

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.	FD
Kundendienst ☎	

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Tabellen und Tipps

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

Hinweis

Angegebenes Zubehör und Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen.

Backen

Backen in Backformen



Hinweise

Stellen Sie die Backform immer in die Mitte des Rostes.

Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.

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

Die Temperatureinstellung beeinflusst das Bräunungsergebnis.

Wenn ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammenfällt, wählen Sie eine längere Backzeit oder stellen Sie die Temperatur niedriger ein.

Backen auf Backblechen



Schieben Sie das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen.

Schieben Sie Zubehör vorsichtig in den Backofen, um Schäden zu vermeiden.

Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag in den Backofen.

Verwenden Sie nur Originalbackbleche.

Backen in Weißblechformen

 CircoTherm Heißluft

Einschubhöhe 1

 Ober-/Unterhitze

Einschubhöhe 1

Wird der Kuchen unten zu dunkel:

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

Wird der Kuchen unten zu hell:



Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verlängern Sie die Backzeit und 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.

Gebäck	CircoTherm HeiBluft 			Ober-/ Unterhitze 	
	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten	Höhe	Temperatur in °C
Rührteig					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	160-170	30-45	3	170-180
2 Bleche	1 + 3	150-160	45-50	—	—
Kuchen in runder Form / Kasten	1	160-170	60-80	2	160-170
Obst-Tortenboden	1	160-170	20-30	2	170-180
Mürbeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	160-170	40-65	3	180-190
2 Bleche	1 + 3	160-170	65-80	—	—
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguss					
1 Blech	1	150-170	65-85	—	—
Kuchen in Form	1	160-170	60-100	2	170-180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	1	160-170	20-35	2	190-200


Gebäck	CircoTherm Heißluft 			Ober-/ Unterhitze 	
	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten	Höhe	Temperatur in °C
Biskuitteig					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180-190	10-15	3	200-210
Obst-Tortenboden	1	160-170	20-30	2	170-180
Biskuittorte (6 Eier)	1	160-170	30-40	2	160-170
Biskuittorte (3 Eier)	1	170-180	20-30	2	170-180
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	170-180	40-50	3	180-190
2 Bleche	1 + 3	170-180	45-60	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguss					
1 Blech	1	150-170	60-85	3	170-190
Hefekranz und -zopf (500g Mehl)	1	160-170	35-45	3	170-180
Kuchen niedrige Form	1	160-170	35-45	2	170-180
Kuchen hohe Form	1	160-170	35-45	2	170-180
Kleingebäck					
Baiser	1	80	100-130	3	80-90
Blätterteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180-200	20-30	3	200-210
2 Bleche	1 + 3	180-200	25-35	–	–
Brandteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180-200	25-35	3	200-210
2 Bleche	1 + 3	180-200	30-40	–	–
Rührteig (z. B. Muffins)					
1 Blech	1	150-160	20-30	2	170-180
2 Bleche	1 + 3	160-170	25-35	–	–
Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen)					
1 Blech	1	140-150	15-20	3	140-150
2 Bleche	1 + 3	140-150	15-20	–	–
3 Bleche	1+3+4	140-150	15-25	–	–

Backen mit der Pizzastufe

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.

Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen. Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.

Pizzastufe 				
	Geschirr	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Gericht				
Pizza	Backblech	1	180-200	30-40
Flammkuchen (vorheizen)	Backblech	1	200-220	15-20
Tarte	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	190-210	35-50
Quiche	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	190-200	40-50
Quarktorte	Springform	1	160-170	60-80
Schweizer Wähe	Backblech	1	210-230	40-50
Strudel	Backblech	1	190-210	40-50
Tiefkühl-Fertigprodukt*				
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

* Angaben des Herstellers beachten. Backofen vorheizen.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag: Backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Das Gebäck ist stark ungleichmäßig gebräunt bei CircoTherm Heißluft .	Überprüfen Sie die Einschubhöhe.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer CircoTherm Heißluft  . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

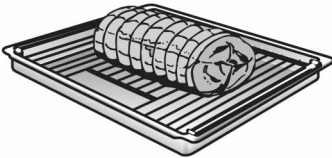
Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

Braten



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

Die Universalpfanne können Sie im Fachhandel erwerben (siehe Zubehör).

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

Braten auf dem Bratenblech

(als Zubehör 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.

Grillen



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

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

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

Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

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

Die Universalpfanne können Sie im Fachhandel erwerben (siehe Zubehör).

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal.



Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Brattabelle



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



Bratgut	CircoTherm Heißluft 			Ober-/ Unterhitze 	
	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten	Höhe	Temperatur in °C
Schwein					
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter od. Haxe)	1	160-170	100-130	2	200-220
Braten/Rollbraten	1	160-170	90-120	2	190-210
Kasseler	1	160-170	70-80	2	190-210
Schweinefilet	1	170-180	30-45	3	200-230
Hackbraten	1	170-190	60-70	2	190-210
Rind					
Filet	1	180-190	45-65	2	200-220
Roastbeef (rosa)	1	180-190	30-45	2	200-220
Kalb					
Braten/Brust	1	160-170	90-120	2	180-200
Haxe	1	160-170	100-130	2	190-210
Lamm					
Keule	1	180-190	70-110	2	200-220
Rücken	1	160-170	90-120	2	200-220
Geflügel					
Hähnchen, 1 kg	1	170-180	60-70	2	200-220
Ente	1	160-170	90-120	2	190-210
Gans, 4 kg	1	150-160	130-180	2	180-200
Wild					
Rehrücken	1	160-170	90-120	2	200-220
Rehbraten	1	160-170	90-120	2	190-210
Schwein-/Hirschbraten	1	160-170	100-120	2	190-210
Fisch	1	160-170	30-40	2	180-200

Grilltabelle

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

Wenden Sie große Braten bei Thermogrill nach der Hälfte der Zeit, Grillstücke bei Grill groß und klein nach zwei Drittel der Zeit.

Grillgut		Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
CircoTherm Heißluft 				
Schwein				
Steak (vorheizen)		1	180-190	15-20
Haxe (mit Bratenblech bis 190 °C)		1	170	100-130
Rind				
Steak (vorheizen)		1	190	ca. 15
Hack				
Steak		1	180-190	25-30
Hähnchen		1	170-180	60-70
Thermogrill 				
Schwein				
Braten mit Schwarte	2 kg	2	170-190	130-140
Geflügel				
Halbe Hähnchen, 1-3 Stück	ca. 400 g pro Stück	2	200-220	40-50
Ganze Hähnchen, 1-3 Stück	ca. 1 kg pro Stück	2	200-210	55-65
Gans	ca. 4 kg	2	150-170	140-160

Grillgut	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Grill groß  / Grill klein 			
Schwein			
Filetsteaks (2-2,5 cm)	4	max.	15-20
Kammsteaks	4	250	20-25
Bratwürste	4	250	10-15
Rind			
Filetsteaks	4	max.	15-20
Tournedos	4	max.	15-20
Fisch			
kleine Fische	4	220	20-25
Toast			
mit Belag	4	max.	6-9

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist?	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Verwenden Sie Thermogrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

Auftauen und Garen mit Heißluft

Wichtige Hinweise

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- oder Tiefkühlprodukten nur 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-Portionsschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Backofen geben.

Einschubhöhen

Bei 1 Blech: Einschubhöhe 1

Bei 2 Blechen: Einschubhöhe 1+3

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

Auftauen

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).

Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung .

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

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

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

Einkochen

Vorbereiten

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

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

Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

Einsetzen der Gläser



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

Stellen Sie die Einweckgläser im Dreieck auf. Dabei ca. 5 cm Abstand zur Backofenrückwand halten.



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

Gießen Sie $\frac{1}{2}$ Liter 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 ½+1 l nach ca. 50 Minuten. Gläser mit 1½ l nach ca. 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 ½+1 l nach ca. 50 Min. Gläser mit 1½ l nach ca. 60 Min. Sobald die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofentemperatur auf 100 °C zurückstellen.
4 Gläser noch einigen Minuten im geschlossenen Backofen lassen: - Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Gurken 5-10 Min. - Anderes Obst 10-15 Min. - Tomatenmark, Apfelmus 15-20 Min.	4 Gläser im geschlossenen Backofen ca. 60 Min. weiterperlen lassen. Backofen ausschalten. Gläser noch ca. 15-30 Min. im Backofen lassen.

Tipps zum Energiesparen

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

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

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

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

Acrylamid in Lebensmitteln


Welche Speisen sind betroffen?	Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).
--------------------------------	--















Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen	
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit CircoTherm Heißluft max.180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit CircoTherm Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Prüfgerichte

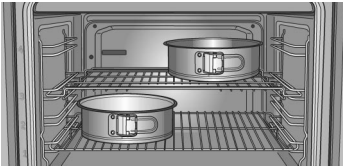
Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen

Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen. Die Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung .



Gericht	Betriebsart	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck (vorheizen)	 Ober-/Unterhitze	3	140-150	25-35
	 CircoTherm Heißluft	1	140-160	20-35
	 CircoTherm Heißluft	1 + 3	140-150	25-35
	 CircoTherm Heißluft	1 + 3 + 4	140-150	25-45
Small Cakes	 Ober-/Unterhitze	3	160-170	25-35
	 CircoTherm Heißluft	1 + 3	160-170	25-35
	 CircoTherm Heißluft	1 + 3 + 4	150-160	30-40
Wasserbiskuit (vorheizen)	 Ober-/Unterhitze	2	160-170	25-35
	 CircoTherm Heißluft	1	160-170	25-35
Hefebleckkuchen	 Ober-/Unterhitze	3	170-180	50-65
	 CircoTherm Heißluft	1	160-170	50-60
	 CircoTherm Heißluft	1 + 3	160-170	60-70
Gedeckter Apfelkuchen	 Pizzastufe	1	170-180	65-75
	Formen nebeneinander auf den Rost stellen			
Gedeckter Apfelkuchen (vorheizen)	 CircoTherm Heißluft	1 + 3	170-180	60-75

Formen diagonal versetzt einschieben.



Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Betriebsart	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Toast (10 Min. vorheizen)	 Grill groß Universalpfanne mit flachem Rost	4	275	½-1
Beefsteaks, 12 Stück	 Grill groß Universalpfanne mit tiefem Rost	4	250	1. Seite: 11-15 2. Seite: 9-13

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

This image shows a blank 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.

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.