



## **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.

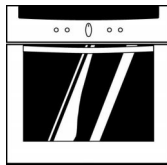
Und nun Guten Appetit.

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

**NeffCOM<sup>©</sup>**  
**0 18 05 - 24 00 25** 0,14 EUR/Min

## **Gebrauchsanleitung**

---



**B 4562.0**

**de**

---

**9000 262 225**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen</b>	<b>5</b>
Vor dem Einbau	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	7
<b>Ihr neuer Herd</b>	<b>8</b>
Das Bedienfeld	8
Funktionswähler	9
Temperaturwähler	10
Bedientasten und Anzeigefeld	10
Versenkbare Schaltergriffe	11
<b>Betriebsarten</b>	<b>11</b>
Heißluft- Funktionen	11
Konventionelle Funktionen	12
Grill-Funktionen	13
Spezielle Funktionen	13
Backofen und Zubehör	14
Kühlgebläse	15
<b>Vor der ersten Benutzung</b>	<b>16</b>
Sprache für die Text-Anzeige wählen	16
Backofen aufheizen	16
Zubehör vorreinigen	16
<b>Backofen einstellen</b>	<b>17</b>
So stellen Sie ein	18
Der Backofen soll automatisch ausschalten	19
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	20
Restwärme-Anzeige	21

# Inhaltsverzeichnis

<b>Schnellaufheizung</b> .....	<b>21</b>
So stellen Sie ein .....	21
<b>Dampfgarstufe</b> .....	<b>22</b>
So stellen Sie ein .....	22
<b>Gärstufe</b> .....	<b>23</b>
So stellen Sie ein .....	23
<b>Uhrzeit</b> .....	<b>25</b>
So stellen Sie ein .....	25
<b>Wecker</b> .....	<b>26</b>
So stellen Sie ein .....	26
<b>Grundeinstellungen</b> .....	<b>27</b>
Grundeinstellung ändern .....	27
<b>Kindersicherung</b> .....	<b>28</b>
Backofen kurzfristig sperren .....	28
Backofen dauerhaft sperren .....	28
<b>Sicherheitsabschaltung</b> .....	<b>29</b>
<b>Pyrolyse</b> .....	<b>29</b>
So stellen Sie ein .....	30
Die Pyrolyse soll automatisch ein- und ausschalten .....	31
Wenn der Backofen abgekühlt ist .....	32
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>33</b>
Gerät außen .....	33
Backofen .....	34
Reinigung der Glasscheiben .....	36
Gestelle reinigen .....	38

# Inhaltsverzeichnis

Dichtung .....	38
Zubehör .....	38
<b>Eine Störung, was tun? .....</b>	<b>39</b>
Backofenlampe an der Decke auswechseln .....	39
Linke Backofenlampe auswechseln .....	40
<b>Kundendienst .....</b>	<b>41</b>
<b>Verpackung und Altgerät .....</b>	<b>42</b>
<b>Tabellen und Tipps .....</b>	<b>42</b>
Backen .....	43
Backtabelle .....	44
Backen mit der Pizzastufe .....	46
Tipps zum Backen .....	47
Fleisch, Geflügel, Fisch .....	49
Braten .....	49
Grillen .....	50
Brattabelle .....	51
Grilltabelle .....	52
Tipps zum Braten und Grillen .....	53
Auftauen und Garen mit Heißluft .....	54
Einkochen .....	56
Tipps zum Energiesparen .....	57
<b>Acrylamid in Lebensmitteln .....</b>	<b>58</b>
<b>Prüfgerichte .....</b>	<b>59</b>

---

# 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 Emailschäden 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**

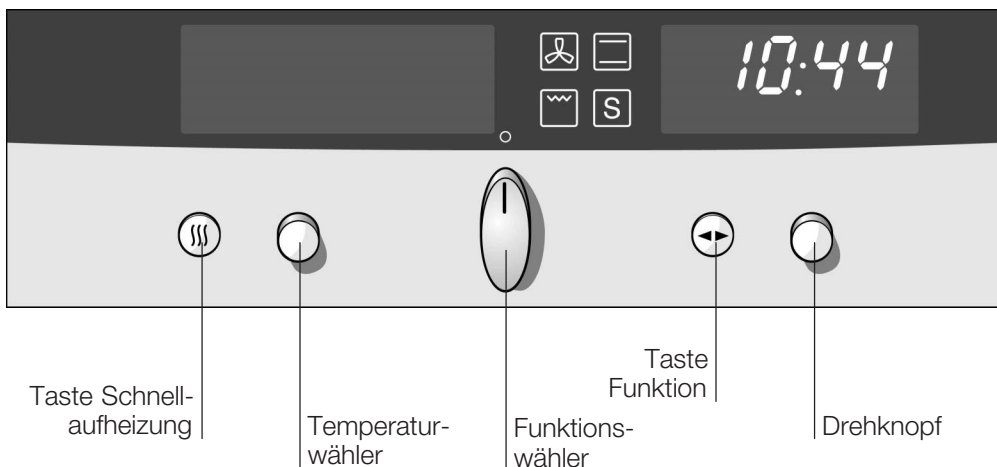
Tragen oder halten Sie den Herd nicht am Türgriff. Der Türgriff hält das Gewicht des Herdes nicht aus und kann abbrechen.

# 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

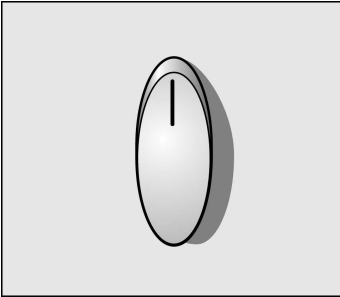
Detailabweichungen je nach Gerätetyp.





# Funktionswähler

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



Stellungen	
 HeiBluft-Funktionen	CircoTherm HeiBluft
	Auftaustufe
	Pizzastufe
	Brotbackstufe
 Konventionelle Funktionen	Ober-/Unterhitze
	Unterhitze
 Grill-Funktionen	Grill groß
	Grill klein
	Thermogrillen
 Spezielle Funktionen	Dampfgarstufe
	Gärstufe
	Pyrolyse
	Backofenbeleuchtung

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

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

## Taste Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

## Hinweise

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

# Bedientasten und Anzeigefeld



Taste Funktion	Damit wählen Sie die Funktion Uhrzeit , Wecker , Backofen-Dauer , Endezeit  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

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

---

### Heißluft- Funktionen

#### CircoTherm Heißluft

Zu den Heißluft-Funktionen gehören:

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.

## Auftaustufe

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

## 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.

## Brotbackstufe

Bei der Brotbackstufe wird die Hitze im Backofen mit CircoTherm Heißluft optimal geregelt.

Das Brot trocknet innen nicht aus und bekommt eine knusprige Kruste.

---

## Konventionelle Funktionen

### Ober-/Unterhitze (Konventionelles System)

Zu den Konventionellen Funktionen gehören:

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-Funktionen

### Grill groß

Zu den Grill-Funktionen gehören:

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

### Grill klein

Dabei wird nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet.

Die 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.

---

## Spezielle Funktionen

### Dampfgarstufe

Zu den Speziellen Funktionen gehören:

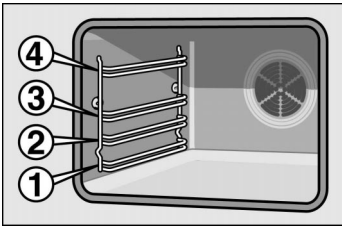
Bei der Dampfgarstufe ist die Unterhitze in Betrieb. Diese Betriebsart wird in Verbindung mit dem System-Dampfgarer verwendet. Sie erhalten es als Zubehör im Fachhandel.

Das Dampfgaren eignet sich besonders für das schonende Zubereiten von Gemüse und Fisch.

### Gärstufe

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

# Backofen und Zubehör

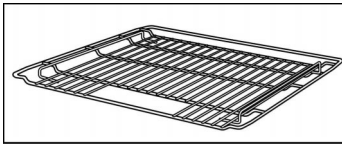


Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden. Die Höhen werden von unten nach oben gezählt und sind am Backofen gekennzeichnet.

Sie können das Zubehör zu zwei Drittel 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.

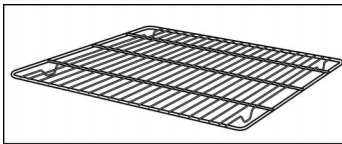
## Zubehör



### Rost gekröpft

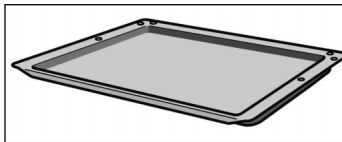
für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Den Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



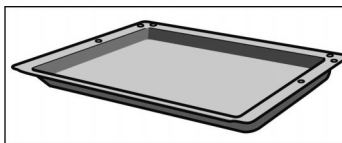
### Rost engmaschig

für Geschirr, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



### Email-Backblech

für Kuchen und Plätzchen.



### Universalpfanne

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

Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

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

<b>Zubehör</b>	<b>Bestell-Nr.</b>
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.

---

## Sprache für die Text-Anzeige wählen

Die Texte im Display sind deutsch. Sie können für die Text-Anzeige 7 verschiedene Sprachen wählen. Wie Sie Ihre Sprache einstellen, lesen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

---

## 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
CircoTherm Heißluft	160	40-200
Auftauen	Auftaustufe	feste Temp.
Pizzastufe	220	50-275
Brotbackstufe	200	180-220
Ober-/Unterhitze	170	50-275
Unterhitze	200	50-225
Grill groß	220	50-275
Grill klein	180	50-275
Thermogrillen	170	50-250
Dampfgarstufe	—	feste Temp.
Gärstufe	—	feste Temp.

## So stellen Sie ein

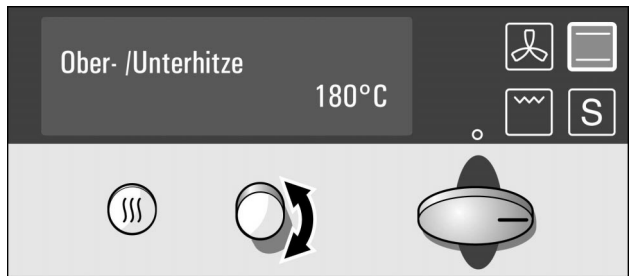
1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Betriebsart einstellen.

In der Anzeige erscheint der Vorschlagswert für die Betriebsart.

Beispiel: Ober- und Unterhitze, 180 °C



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.



### Ausschalten

Wenn das Gericht fertig ist, den Funktionswähler ausschalten.

### Einstellung ändern

Die Temperatur können Sie jederzeit ändern.

### Hinweis

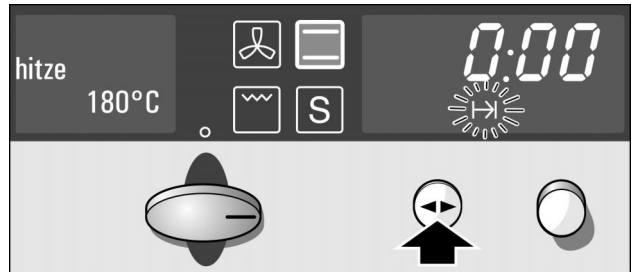
Während der Backofen aufheizt, können Sie die aktuelle Aufheiztemperatur mit der Taste ◀▶ abfragen.

## Der Backofen soll automatisch ausschalten

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

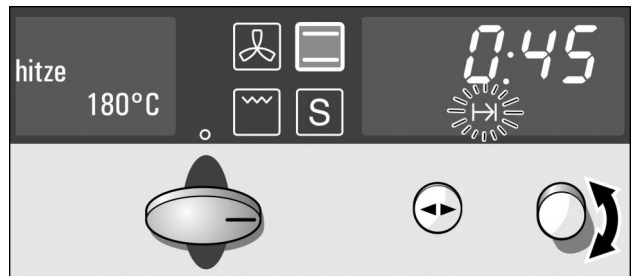
Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.  
Geben Sie jetzt noch die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht ein.

Beispiel: Dauer 45 Minuten



4. Mit dem Drehschalter die Dauer einstellen.

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



## Die Dauer ist abgelaufen

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

Damit die Uhrzeit wieder erscheint Taste ◀▶ drücken.

## Einstellung ändern

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

## Einstellung löschen

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

## Einstellungen abfragen

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

## Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

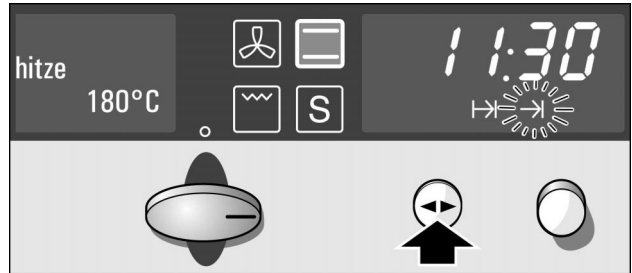
Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.

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

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

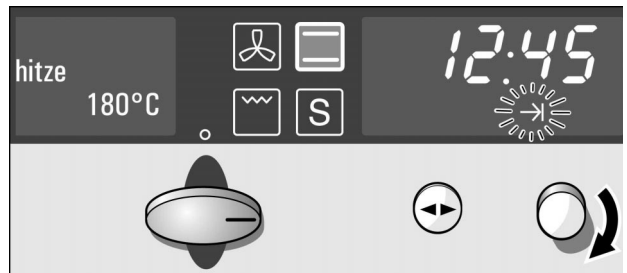
Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.

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



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

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



## Die Dauer ist abgelaufen

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

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

Damit die Uhrzeit wieder erscheint Taste ◀▶ drücken.

## Einstellung löschen

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

## Hinweis

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

---

## Restwärme-Anzeige

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

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

### Restwärme nutzen

Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warmhalten.

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

---

## Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.


### Geeignete Betriebsart

CircoTherm Heißluft

---

## So stellen Sie ein

Stellen Sie zuerst den Backofen ein.

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

### Die Schnellaufheizung ist beendet

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

### Hinweis

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

# Dampfgarstufe

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

## So stellen Sie ein

Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.

Funktionswähler auf "Dampfgarstufe" stellen.  
Die Dampfgarstufe regelt sich automatisch.



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

**Ausschalten**

**Hinweis**

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

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Weitere Angaben erhalten Sie in der Gebrauchsanleitung für den System-Dampfgarer.

Andere Anwendungen bzw. Betriebsarten sind nicht zulässig.

# Gärstufe

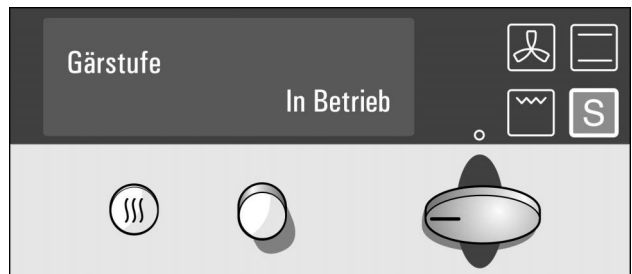
Die Gärstufe ist ideal für das Aufgehen von Hefeteig.

## So stellen Sie ein

Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.  
Nie kaltes Wasser in den heißen Backofen gießen.  
Nur normales Leitungswasser verwenden, kein destilliertes Wasser.  
Beim Herstellen von Jogurt kein Wasser in den Backofen gießen.

1. Vorsichtig 50 ml Wasser in die Bodenwanne des kalten Backofens gießen.
2. Rost in Höhe 1 einschieben.
3. Schüssel mit dem Teig in die Mitte des Rostes stellen.  
Den Teig nicht abdecken.
4. Backofentür schließen
5. Mit dem Funktionswähler "Gärstufe" einstellen.

Die Gärstufe regelt sich automatisch.



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

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

## Ausschalten

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

**Tabelle**

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

Hefeteig	Mehlmenge	Gärdauer, Minuten
Kuchen bis	500 g	20-25
Kuchen bis	500-750 g	25-30
Teig für Hefezopf	500 g	30-35
Teig für Hefezopf	750 g	30-40
Brotteig	1000 g	35-60
Jogurt	1 l Milch	6 Stunden

**Hinweise**

Rezepte finden Sie im beiliegenden Kochbuch.

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



# Uhrzeit

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

## So stellen Sie ein

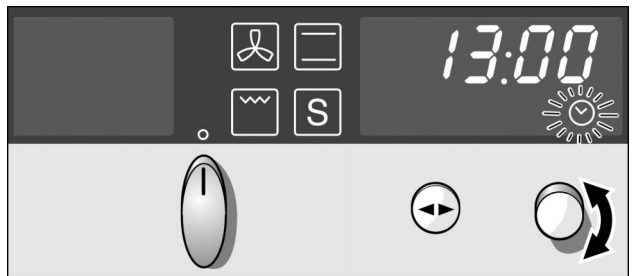
Beispiel: 13:00 Uhr

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



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

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



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

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

## Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden.

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

Zum Einblenden drücken Sie kurz die Taste ◀▶.

# Wecker

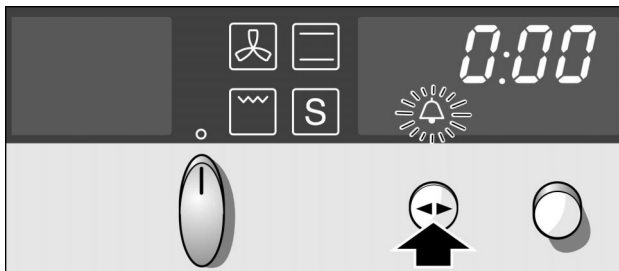
Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Backofen-Dauer abgelaufen ist.

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

## So stellen Sie ein

Beispiel: 20 Minuten

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



2. Mit dem Drehkopf 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 Drehkopf die Zeit verändern.

## Einstellung löschen

Taste ◀▶ drücken. Die Zeit mit dem Drehkopf auf 0:00 drehen.

# Grundeinstellungen

Sie können in Ihrer Textanzeige zwischen 7 Sprachen wählen.

## Grundeinstellung ändern

Es darf kein Betrieb eingestellt sein.

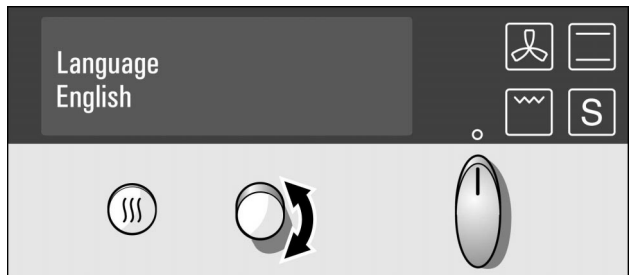
Beispiel: Sprache ändern.

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




2. Mit dem Temperaturwähler die Sprache verändern.

Nach einigen Sekunden wird die Änderung übernommen.



## Korrektur

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

---

# Kindersicherung

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

---

## Backofen kurzfristig sperren

### Backofen sperren

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

### Sperre aufheben

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

### Hinweis

Wecker und Uhrzeit können Sie auch im gesperrten Zustand einstellen.

---

## Backofen dauerhaft sperren

### Backofen sperren

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

### Backofen einstellen

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

### Dauerhafte Sperre löschen

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

---

# Sicherheitsabschaltung

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

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

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

Jetzt können Sie den Backofen wieder neu einstellen.

---

# Pyrolyse

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

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

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

## Das sollten Sie wissen

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



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

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

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.

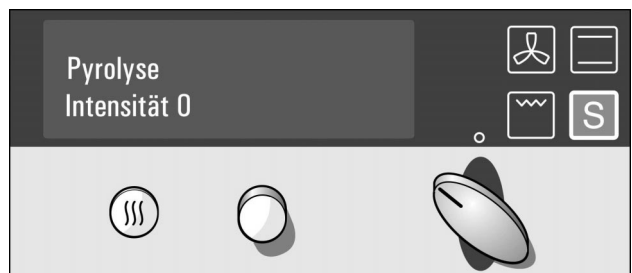
Achten Sie vor Beginn der Reinigung darauf, dass die Backofentür geschlossen ist.

---

## So stellen Sie ein

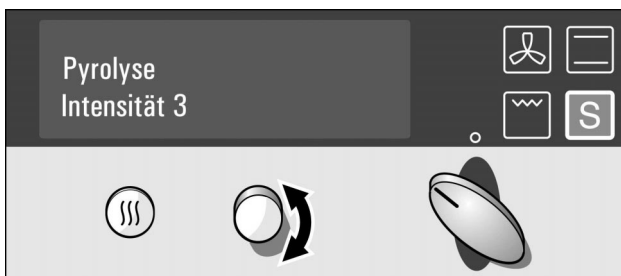
1. Funktionswähler auf Pyrolyse stellen.

Beispiel: Reinigungsstufe 3



2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Reinigungsstufe einstellen.

Nach einigen Sekunden startet die Pyrolyse.



## Die Reinigungszeit ist abgelaufen

## Dauer und Ende abfragen

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

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

## Die Pyrolyse soll automatisch ein- und ausschalten

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

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

Beispiel: Die Pyrolyse soll um 23.00 Uhr fertig sein.

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

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



4. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

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



## Die Reinigungszeit ist abgelaufen

In der Anzeige steht “beendet”.

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

## Einstellung abbrechen

Funktionswähler ausschalten.

## Hinweise

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

---

## Wenn der Backofen abgekühlt ist

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

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.

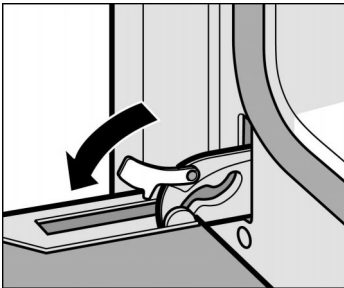
### Backofenlampe einschalten

Stellen Sie den Funktionswähler auf "Backofenbeleuchtung".

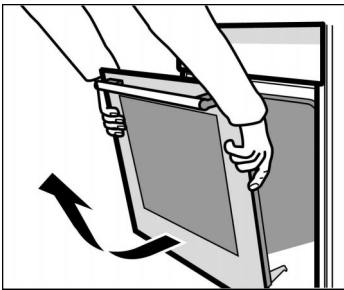
### Backofentür aushängen



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 emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

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

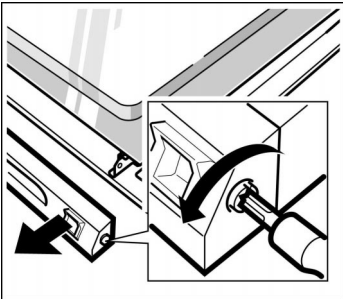
Achten Sie bitte darauf, dass die Backofentür nicht geschlossen wird, solange die Abdeckung abgenommen ist. Die Innenscheibe kann beschädigt werden.

Reinigen Sie die Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger.

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

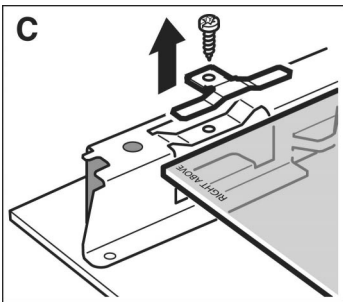
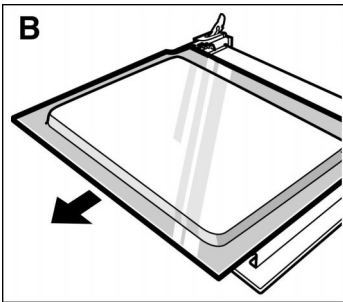
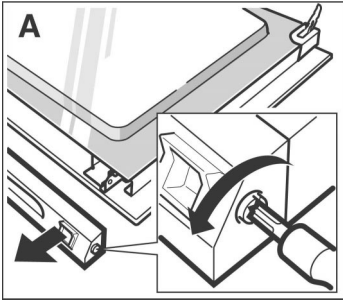
## **Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen**

### **Reinigung der Abdeckung auf der Backofentür**



# Reinigung der Glasscheiben

## Ausbau



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

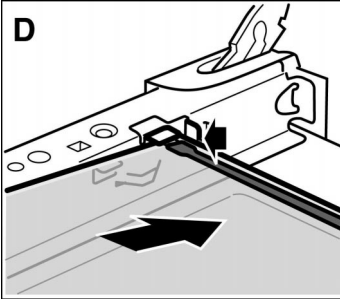
1. Backofentür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen. (Bild A)
3. Die oberste Scheibe anheben und herausziehen. (Bild B)
4. Die Klammern links und rechts aufschrauben und entfernen.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

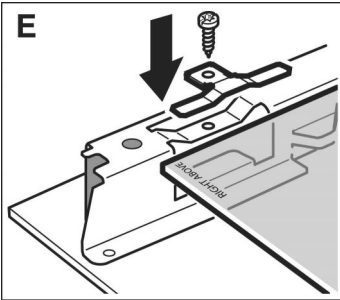
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

## 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)

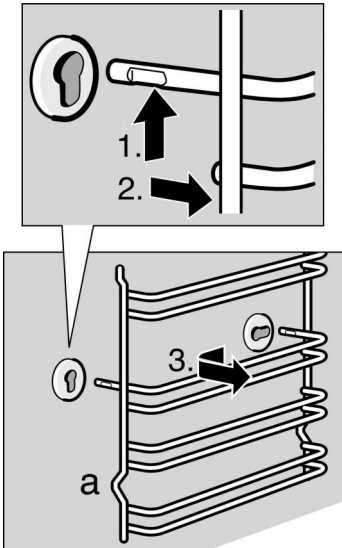


3. Die Klammern aufsetzen und wieder fest-schrauben. (Bild E)
4. Die oberste Scheibe schräg nach hinten einschieben.
5. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
6. Backofentür wieder einbauen.

**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.

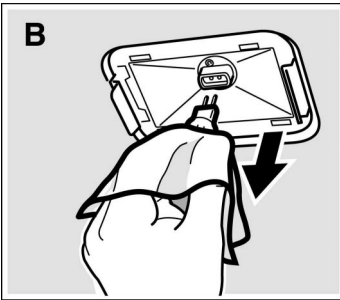
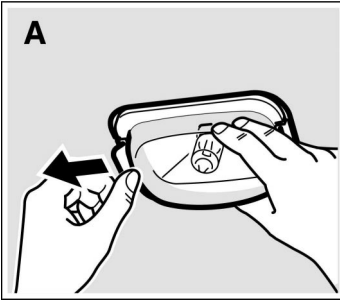
**Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.**

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 Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Halten Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

## So gehen Sie vor

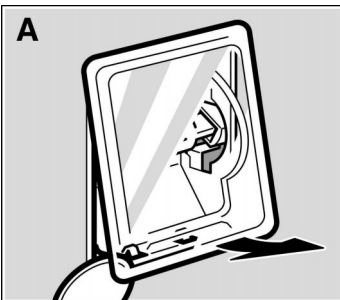


1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Lasche aus Metall zur Seite drücken. Bild A.
4. Die Lampe herausziehen - nicht drehen - und die neue Lampe einsetzen. Bild B. Dabei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

## Linke Backofen- lampe auswechseln

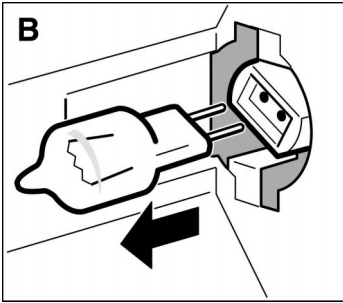
Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Halten Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

## So gehen Sie vor

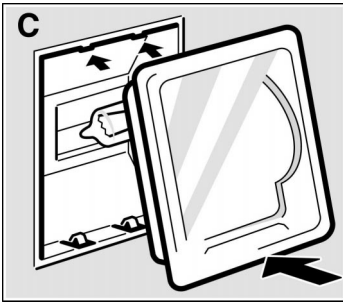


1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von unten öffnen. (Bild A) Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe.





4. Die Lampe herausziehen - nicht drehen - und die neue Lampe einsetzen. Bild B. Dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



5. Die Glasabdeckung wieder anbringen. Achten Sie darauf, dass die Wölbung im Glas rechts ist. Das Glas oben einsetzen und unten fest andrücken. Bild C. Das Glas rastet ein.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung wieder einschalten.

### Glasabdeckung auswechseln

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

## Kundendienst

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

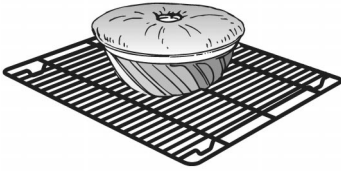
Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die passenden Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Betriebsarten und Temperatur für Ihr Gericht geeignet sind, welches Zubehör Sie verwenden und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung,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

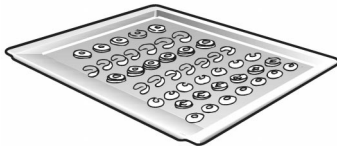
**Wir empfehlen** dunkle Backformen aus Metall.

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
<b>Rührteig</b>					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	160-170	<b>30-45</b>	3	170-180
2 Bleche	1 + 3	150-160	<b>40-50</b>	—	—
Kuchen in runder Form / Kasten	1	160-170	<b>60-80</b>	2	160-170
Obst-Tortenboden	1	160-170	<b>20-35</b>	2	170-180
<b>Mürbeteig</b>					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	160-170	<b>45-65</b>	3	180-190
2 Bleche	1 + 3	160-170	<b>60-75</b>	—	—
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguss					
1 Blech	1	150-170	<b>60-80</b>	—	—
Kuchen in Form	1	160-170	<b>60-100</b>	2	170-180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	1	160-170	<b>20-35</b>	2	190-200

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

Gebäck	Brotbackstufe 			Ober-/Unterhitze 	
	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten	Höhe	Temperatur in °C
<b>Brot</b> (vorheizen)					
Anbacken	1	220	<b>10-15</b>	2	240
Fertigbacken	1	180-200	<b>45-50</b>	2	200-220

## 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
<b>Gericht</b>				
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

## Pizzastufe

	Geschirr	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
<b>Tiefkühl-Fertigprodukt*</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

\* 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.

<b>Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).</b>	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.
<b>Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.</b>	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.
<b>Das Gebäck ist stark ungleichmäßig gebräunt bei CircoTherm Heißluft .</b>	Überprüfen Sie die Einschubhöhe.
<b>Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.</b>	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer CircoTherm Heißluft  . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
<b>Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.</b>	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

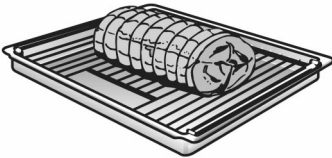
Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

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.**

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.**

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 HeiBluft 			Ober-/ Unterhitze 	
	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten	Höhe	Temperatur in °C
<b>Schwein</b>					
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter od. Haxe)	1	160-170	<b>100-130</b>	2	200-220
Braten/Rollbraten	1	160-170	<b>90-120</b>	2	190-210
Kasseler	1	160-170	<b>70-80</b>	2	190-210
Schweinefilet	1	170-180	<b>30-45</b>	3	200-230
Hackbraten	1	170-190	<b>60-70</b>	2	190-210
<b>Rind</b>					
Filet	1	180-190	<b>45-65</b>	2	200-220
Roastbeef (rosa)	1	180-190	<b>30-45</b>	2	200-220
<b>Kalb</b>					
Braten/Brust	1	160-170	<b>90-120</b>	2	180-200
Haxe	1	160-170	<b>100-130</b>	2	190-210
<b>Lamm</b>					
Keule	1	180-190	<b>70-110</b>	2	200-220
Rücken	1	160-170	<b>90-120</b>	2	200-220
<b>Geflügel</b>					
Hähnchen, 1 kg	1	170-180	<b>60-70</b>	2	200-220
Ente	1	160-170	<b>90-120</b>	2	190-210
Gans, 4 kg	1	150-160	<b>130-180</b>	2	180-200
<b>Wild</b>					
Rehrücken	1	160-170	<b>90-120</b>	2	200-220
Rehbraten	1	160-170	<b>90-120</b>	2	190-210
Schwein-/Hirschbraten	1	160-170	<b>100-120</b>	2	190-210
<b>Fisch</b>	1	160-170	<b>30-40</b>	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 				
<b>Schwein</b>				
Steak (vorheizen)		1	180-190	15-20
Haxe (mit Bratenblech bis 190 °C)		1	170	100-130
<b>Rind</b>				
Steak (vorheizen)		1	190	ca. 15
<b>Hack</b>				
Steak		1	180-190	25-30
<b>Hähnchen</b>		1	170-180	60-70
Thermogrill 				
<b>Schwein</b>				
Braten mit Schwarte	2 kg	2	170-190	130-140
<b>Geflügel</b>				
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 			
<b>Schwein</b>			
Filetsteaks (2-2,5 cm)	4	max.	15-20
Kammsteaks	4	250	20-25
Bratwürste	4	250	10-15
<b>Rind</b>			
Filetsteaks	4	max.	15-20
Tournedos	4	max.	15-20
<b>Fisch</b>			
kleine Fische	4	220	20-25
<b>Toast</b>			
mit Belag	4	max.	6-9

## Tipps zum Braten und Grillen

<b>Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.</b>	Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
<b>Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist?</b>	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.
<b>Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.</b>	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
<b>Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.</b>	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
<b>Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.</b>	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
<b>Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.</b>	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. Sahnnetorten).

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung , "CircoTherm Heißluft".
2. Regeln Sie die Backofentemperatur mit dem Temperaturwähler nach unten, bis im Display "Auftaustufe" 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 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)
<b>1</b> Gläser einsetzen (siehe oben).	<b>1</b> Gläser einsetzen (siehe oben).
<b>2</b> <b>CircoTherm Heißluft</b>  wählen und auf <b>ca. 160 °C</b> einstellen.	<b>2</b> <b>CircoTherm Heißluft</b>  wählen und auf <b>ca. 160 °C</b> einstellen.
<b>3</b> 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. <b>Sobald</b> die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofen ausschalten.	<b>3</b> 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. <b>Sobald</b> die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofentemperatur auf <b>100 °C</b> zurückstellen.
<b>4</b> Gläser noch einigen Minuten im geschlossenen Backofen lassen:  - Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Gurken <b>5-10 Min.</b>  - Anderes Obst <b>10-15 Min.</b>  - Tomatenmark, Apfelmus <b>15-20 Min.</b>	<b>4</b> Gläser im geschlossenen Backofen <b>ca. 60 Min.</b> 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 hoherhitzzubereiteten 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

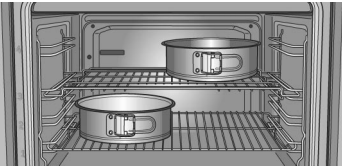
Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

## 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, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

## 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.

## 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.

## This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.