



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für einen neuen Herd von Neff entschieden.  
Für dieses Vertrauen möchten wir Ihnen herzlich danken und  
hoffen, dass Sie viel Vergnügen beim Kochen und langjährige  
Freude an Ihrem neuen Herz Ihrer Küche haben.

Um alle technischen Vorzüge Ihres Herdes voll  
auszuschöpfen, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung.

Das ausführliche Inhaltsverzeichnis leitet Sie schnell zu allen  
wichtigen Informationen:

- Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit.
- Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes kennen.
- Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen.
- In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstell-  
werte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.
- Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen,  
wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Viel Spaß beim Kochen!

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

---

B46E74N0

de

9000 266 613

# Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>5</b>
Vor dem Einbau .....	5
Hinweise zu Ihrer Sicherheit .....	5
Ursachen für Schäden .....	7
<b>Energie- und Umwelttipps .....</b>	<b>8</b>
Energiesparen .....	8
Umweltgerecht entsorgen .....	8
<b>Ihr neues Gerät .....</b>	<b>9</b>
Bedienfeld .....	9
Betriebsarten .....	10
Einschubhöhen .....	11
NeffLight .....	12
Zubehör .....	12
<b>Vor dem ersten Benutzen .....</b>	<b>14</b>
Sprache einstellen .....	14
Uhrzeit einstellen .....	15
Gerät reinigen .....	16
<b>Gerät bedienen .....</b>	<b>16</b>
Gerät einschalten .....	16
Gerät ausschalten .....	18
Grundeinstellungen ändern .....	19
Automatische Sicherheitsabschaltung .....	20
<b>Elektronikuhr .....</b>	<b>20</b>
Uhrendisplay .....	21
Kurzzeitwecker .....	22
Betriebsdauer .....	22

# Inhaltsverzeichnis

Betriebsende .....	23
Vorwahl-Betrieb .....	24
Uhrzeit einstellen .....	25
Schnellaufheizung .....	25
Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen .....	26
<b>Kindersicherung .....</b>	<b>27</b>
Sperrung .....	27
Dauerhafte Sperrung .....	28
<b>Backen .....</b>	<b>29</b>
Backen auf Blechen und in Formen .....	30
Backen auf mehreren Ebenen .....	31
Backtabelle für Grundteige .....	31
Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte .....	33
Tipps und Tricks .....	36
<b>Brotbackstufe .....</b>	<b>37</b>
<b>Braten .....</b>	<b>38</b>
Offenes Braten .....	39
Geschlossenes Braten .....	40
Brattabelle .....	40
Tipps und Tricks .....	42
<b>Grillen .....</b>	<b>43</b>
Thermogrillen .....	43
Flächengrillen .....	45
<b>Dampfgaren .....</b>	<b>47</b>

# Inhaltsverzeichnis

<b>Gärstufe</b> .....	<b>48</b>
Hefeteig .....	48
Joghurt .....	49
<b>Sanftgaren</b> .....	<b>50</b>
Sanftgaren anwenden .....	51
Sanftgar-Tabelle .....	52
Tipps und Tricks .....	53
<b>Auftauen</b> .....	<b>54</b>
Auftauen mit CircoTherm Heißluft .....	54
Aufstaustufe .....	55
<b>Einkochen</b> .....	<b>55</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>58</b>
Gerät außen reinigen .....	59
Garraum reinigen .....	60
Selbstreinigende Fläche .....	61
EasyClean .....	62
Gerätetür aus- und einhängen .....	64
Türscheiben reinigen .....	67
Garraumdecke reinigen .....	69
Einhängegitter reinigen .....	70
Teleskopauszüge reinigen .....	71
<b>Störungen und Reparaturen</b> .....	<b>72</b>
Garraumlampe wechseln .....	74
Halogenlampen wechseln .....	75
Türdichtung austauschen .....	76
Kundendienst .....	77
<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>78</b>

# **⚠ Sicherheitshinweise**

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. 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.

## **Hinweise zu Ihrer Sicherheit**

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

### **Heißer Garraum**

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.

**Brandgefahr!**

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

**Kurzschlussgefahr!**

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

**Verbrühungsgefahr!**

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

**Verbrennungsgefahr!**

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

## **Heißes Zubehör und Geschirr**

**Verbrennungsgefahr!**

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

## **Unsachgemäße Reparaturen**

**Stromschlaggefahr!**

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

Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

# **Ursachen für Schäden**

## **Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden**

Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist.

Es entsteht ein Wärimestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

## **Wasser im heißen Garraum**

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

## **Feuchte Lebensmittel**

Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

## **Obstsaft**

Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

## **Auskühlen mit offener Gerätetür**

Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

## **Stark verschmutzte Backofendichtung**

Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.

## **Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche**

Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.

## **Gerät transportieren**

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

# Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

## Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

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

Öffnen Sie die Geräteküche während Sie garen, backen oder braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

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

## 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.

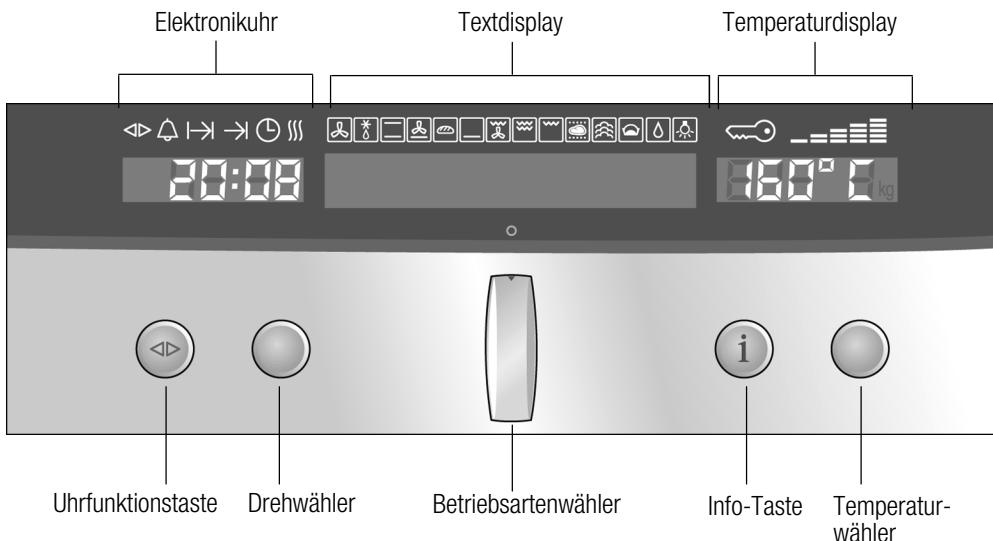
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Informationen über

- das Bedienfeld
- die Betriebsarten
- die Einschubhöhen
- das NeffLight®
- das Zubehör

## Bedienfeld



Bedienelement	Verwendung
Uhrfunktionstaste	Gewünschte Uhrfunktion oder die Schnellaufheizung auswählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Drehwähler	Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen oder die Schnellaufheizung zuschalten (siehe Kapitel: Elektronikuhr)

<b>Bedienelement</b>	<b>Verwendung</b>
Betriebsartenwähler	Gewünschte Betriebsart auswählen (siehe Kapitel: Gerät einschalten)
Info-Taste	Eingeschaltetes Gerät: Aktuelle Temperatur während des Aufheizens anzeigen (siehe Kapitel: Gerät einschalten) Ausgeschaltetes Gerät: Menü Grundeinstellungen aufrufen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)
Temperaturwähler	Eingeschaltetes Gerät: Temperatur einstellen (siehe Kapitel: Gerät einschalten) Ausgeschaltetes Gerät: Einstellungen im Menü Grundeinstellungen ändern (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)

**Versenkbare Bedienknebel** Die Dreh-, Temperatur- und Betriebsartenwähler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den jeweiligen Bedienknebel.

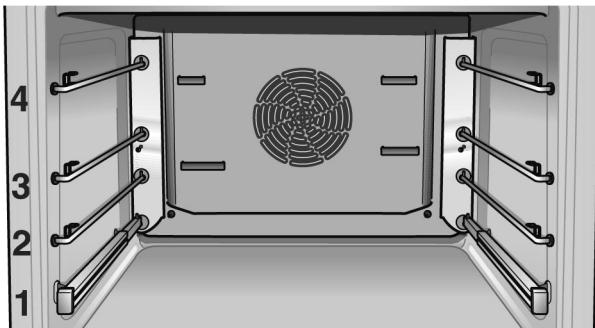
## Betriebsarten

Sie erhalten hier eine Übersicht über die Betriebsarten Ihres Gerätes.

<b>Betriebsart</b>	<b>Anwendung</b>
	zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen
	zum schonenden Auftauen von Fleischstücken, Brot und empfindlichem Gebäck (z.B. Sahnetorte)
	zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen)
	für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen. (siehe Kapitel: Backen)
	für Backwaren, die bei hoher Temperatur gebacken werden sollen
	für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu.
	für Geflügel und größere Fleischstücke
	für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen)

Betriebsart	Anwendung
<input checked="" type="checkbox"/> Grill klein	für kleine Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Toast)
<input checked="" type="checkbox"/> Sanftgaren	für zarte Fleischstücke, die medium/rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen
<input checked="" type="checkbox"/> Dampfgarstufe	zum schonenden Zubereiten von Gemüse, Fleisch und Fisch
<input checked="" type="checkbox"/> Gärstufe	zur Herstellung von Hefeteig und Joghurt
<input checked="" type="checkbox"/> EasyClean®	erleichtert das Reinigen des Garraums
<input checked="" type="checkbox"/> Garraumbeleuchtung	unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

## Einschubhöhen



Der Garraum hat vier Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Die Einzelstecksysteme können in die von Ihnen bevorzugte Einschubhöhe eingesetzt werden. Das einfache Stecksystem ermöglicht Ihnen eine flexible und schnelle Handhabung beim Wechsel.



Die Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Gerätes heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenem Zustand.

### Hinweis:

Beim Backen und Braten mit CircoTherm® Heißluft die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Back- und Bratergebnis verschlechtert sich.

## NeffLight®

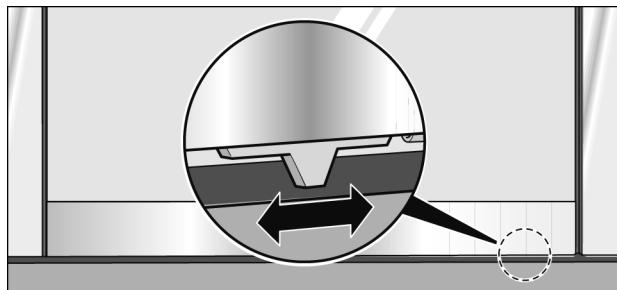
Ihr Gerät ist mit NeffLight® ausgestattet. Das NeffLight® besteht aus zwei Halogenlampen und einer Spiegeltechnik, mit deren Hilfe der Garraum hell ausgeleuchtet wird.

### Türkontakte Schalter

Das NeffLight® schaltet sich beim Öffnen der Gerätetür aus und beim Schließen der Gerätetür ein.

### Energie sparen

Zum Energiesparen können Sie das NeffLight® ausschalten. Hierzu müssen Sie den Türkontakte schalter betätigen. Dieser befindet sich im Spalt zwischen der Gerätetür und dem Einbaumöbel rechts unten.



NeffLight® ausschalten:  
Schieben Sie den Türkontakte schalter nach rechts.

NeffLight® einschalten:  
Schieben Sie den Türkontakte schalter nach links.

## Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



### Backblech, emailliert

zum Backen von Blechkuchen und Kleingebäck



### Rost, flach

zum Braten im Bratgeschirr und zum Grillen



**Universalpfanne,  
emailliert**

zum Backen von saftigen Kuchen, zum Braten, zum Grillen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeiten



**Rost, gekröpft,  
mit Schöpfloch**

zum Backen in Formen, zum Braten im Bratgeschirr und zum Grillen

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Mega System-Dampfgarer	N8642X0
System-Dampfgarer	N8642X0EU
Universalpfanne, emailliert	Z1232X0
Universalpfanne, antihaft-beschichtet	Z1233X0
Universalpfanne mit Rost	Z1242X0
Glaspfanne	Z1262X0
Auflaufpfanne, emailliert	Z1272X0
Backblech, Aluminium	Z1332X0
Backblech, emailliert	Z1342X0
Backblech, antihaft-beschichtet	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0
Rost, gekröpft mit Schöpfloch	Z1432X0
Rost, flach	Z1442X0
Bratenblech, emailliert, zweiteilig	Z1512X0
Nachrüstsatz Einzelteleskop	Z1784X0
Brotbackstein	Z1912X0
Universalbräter, emailliert	Z9930X0

### Hinweis:

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

---

## Vor dem ersten Benutzen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie die Sprache einstellen
- wie Sie die Uhrzeit einstellen
- wie Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen reinigen

---

### Sprache einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss müssen Sie die Sprache für das Textdisplay einstellen.



1. Temperaturwähler drehen, bis die gewünschte Sprache im Textdisplay erscheint.
2. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken.  
Ihre Einstellung wird übernommen.

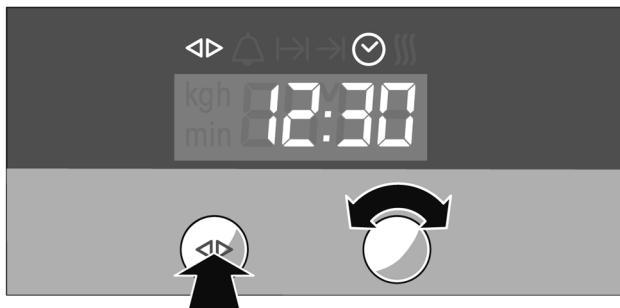
## Sprache ändern

Ihr Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken.  
Sie gelangen direkt zur Sprachauswahl.
2. Temperaturwähler drehen, bis die gewünschte Sprache im Textdisplay erscheint.
3. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken.  
Ihre Einstellung wird übernommen.

## Uhrzeit einstellen

Im Uhrendisplay blinkt **0:00**.



1. Uhrfunktionstaste drücken.  
Die Symbole  $\leftrightarrow$  und  $\odot$  leuchten.  
Im Uhrendisplay erscheint **12:00**.
2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.  
Ihre Einstellung wird nach 3 Sekunden automatisch übernommen.

## Uhrzeit ändern

Um die Uhrzeit nachträglich zu ändern, drücken Sie so oft die Uhrfunktionstaste, bis die Symbole  $\leftrightarrow$  und  $\odot$  leuchten. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit ändern.

## Gerät reinigen

Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Betrieb.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. Rückstände der Verpackung (z.B. Styroporteilchen) vollständig aus dem Garraum entfernen.
3. Zubehör und Garraum mit heißer Spüllauge reinigen (siehe Kapitel: Reinigung und Pflege).
4. Ober-/Unterhitze  mit 240°C 30 Minuten lang heizen.
5. Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge nachwischen.
6. Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch und Spüllauge außen reinigen.

## Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät ein- und ausschalten
- wie Sie eine Betriebsart und Temperatur wählen
- wie Sie die Grundeinstellungen ändern können
- wann sich Ihr Gerät automatisch ausschaltet

## Gerät einschalten



1. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart im Textdisplay erscheint.

Im Temperaturdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.

2. Temperaturwähler drehen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.

Ihr Gerät beginnt zu heizen.

#### Hinweise:

- Die Betriebsarten: EasyClean® , Gärstufe , Dampfgarstufe  und Sanftgaren  können Sie nur starten, wenn im Temperaturdisplay weder  noch  angezeigt wird.
- Wird keine Vorschlagstemperatur angezeigt, ist die Temperatur Ihrer gewählten Betriebsart fest eingestellt. Sie können diese Temperatur nicht ändern.

Betriebsart	Vorschlags-temperatur in °C	Temperatur- bereich in °C
 CircoTherm® Heißluft	160	40 - 200
	Festeinstellung	
	170	50 - 275
	220	50 - 275
	200	180 - 220
	200	50 - 225
	170	50 - 250
	220	50 - 275
	(Intensiv)*	Festeinstellung
	180	50 - 275
	(Intensiv)*	Festeinstellung
	Festeinstellung	
	Festeinstellung	
	Festeinstellung	

\* Drehen Sie den Temperaturwähler über 275 °C. Im Temperaturdisplay erscheint .

Betriebsart	Vorschlags-temperatur in °C	Temperatur- bereich in °C
<input checked="" type="checkbox"/> EasyClean®	Festeinstellung	
<input type="checkbox"/> Garraumbeleuchtung	Festeinstellung	

\* Drehen Sie den Temperaturwähler über 275 °C. Im Temperaturdisplay erscheint **Int**

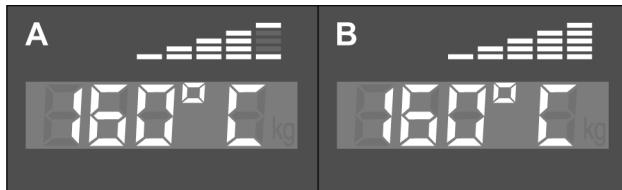
## Aktuelle Temperatur

Bei Betriebsarten, die eine Vorschlagstemperatur haben, können Sie sich die aktuelle Temperatur während des Aufheizens anzeigen lassen.

Drücken Sie die Info-Taste. Die aktuelle Temperatur erscheint für 3 Sekunden.

## Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an.



- Temperatur erreicht (Bild A)
- Gerät heizt nach (Bild B)

## Gerät ausschalten

Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Stellung 0 zurück. Das Gerät ist ausgeschaltet.

Das Gerät hat ein Kühlgebläse. Nach dem Ausschalten kann das Kühlgebäse nachlaufen.

## Restwärmeanzeige

Im Temperaturdisplay sehen Sie, ob die Restwärme im Garraum hoch oder niedrig ist.

Temperaturdisplay	Textdisplay	Bedeutung
H	Restwärme hoch	Restwärme über 120°C
h	Restwärme niedrig	Restwärme zwischen 60°C und 120°C

## Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die werkseitig voreingestellt sind. Sie können jedoch diese Grundeinstellungen nach Bedarf ändern.

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.  
Im Textdisplay erscheint "Sprache wählen: Deutsch". Ist das Gerät gesperrt, müssen Sie es erst entsperren.
2. Info-Taste so oft kurz drücken, bis im Textdisplay die aktuelle Grundeinstellung des entsprechenden Untermenüs angezeigt wird (z.B. "Signalton aus").
3. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Grundeinstellung innerhalb eines Untermenüs einstellen (z.B. "Signaltondauer 2min.").
4. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken.  
Ihre Grundeinstellung wird gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

### Menü Grundeinstellungen

Untermenü	Textdisplay (Grundeinstellung)	Einstellsymbol (Temperaturdisplay)
Sprache	Sprache wählen Deutsch	
Sperrung	Gerät entsperrt Gerät gesperrt Gerät dauerhaft gesperrt	c 10 c 11 c 21

Untermenü	Textdisplay (Grundeinstellung)	Einstellsymbol (Temperaturdisplay)
Signalton	Signalton aus	c 30
	Signaltondauer 30s.	c 31
	Signaltondauer 2min.	c 32
	Signaltondauer 10min.	c 33

## Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird nur dann aktiviert, wenn Sie über längere Zeit keine Einstellungen an Ihrem Gerät vornehmen.

Die Dauer nach der sich Ihr Gerät abschaltet, ist abhängig von Ihren Einstellungen.

Im Textdisplay erscheint "Sicherheitsabschaltung" und im Temperaturdisplay blinkt **000**. Der Gerätebetrieb wird unterbrochen.

### Deaktivieren

Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Stellung o zurück.

## Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie den Kurzzeitwecker stellen
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ausschalten (Betriebsdauer und Betriebsende)
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ein- und ausschalten (Vorwahl-Betrieb)
- wie Sie die Uhrzeit einstellen
- wie Sie die Schnellaufheizung zuschalten

# Uhrendisplay



Uhrfunktion	Verwendung
△ Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus.
→  Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. <b>1:30</b> Stunden) automatisch aus.
→  Betriebsende	Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z.B. <b>12:30</b> Uhr) automatisch aus.
Vorwahl-Betrieb	Das Gerät schaltet automatisch ein und aus. Betriebsdauer und Betriebsende werden kombiniert.
⌚ Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
☰ Schnellaufheizung	Aufheizdauer verkürzen

## Hinweise:

- Zwischen **22:00** und **5:59** Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Bei den Uhrfunktionen Kurzzeitwecker △, Betriebsdauer →|, Betriebsende →| und Vorwahl-Betrieb ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das Symbol △ bzw. →| blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Uhrfunktionstaste.

## Uhrendisplay aus- und einschalten

1. Uhrfunktionstaste 6 Sekunden lang drücken.  
Das Uhrendisplay schaltet aus. Ist eine Uhrfunktion aktiv, bleibt das zugehörige Symbol beleuchtet.
2. Uhrfunktionstaste kurz drücken.  
Das Uhrendisplay schaltet ein.

## Kurzzeitwecker



1. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  $\triangleleft\triangleright$  und  $\triangle$  leuchten.
  2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. 5:00 Minuten).
- Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.

## Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.



1. Betriebsart und Temperatur einstellen.  
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  $\triangleleft\triangleright$  und  $\rightarrow$  leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).  
Die Einstellung wird automatisch übernommen.  
Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und die eingestellte Betriebsdauer läuft ab.  
  
Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.
4. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
5. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

---

## Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt.



1. Betriebsart und Temperatur einstellen.  
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  $\triangleleft\triangleright$  und  $\rightarrow$  leuchten.
3. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. **12:30** Uhr).  
Die Einstellung wird automatisch übernommen.  
Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt.

Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus.

4. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
5. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

## Vorwahl-Betrieb

Das Gerät schaltet automatisch ein und zum vorgewählten Betriebsende aus. Kombinieren Sie dazu die Uhrfunktionen Betriebsdauer und Betriebsende.

Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.

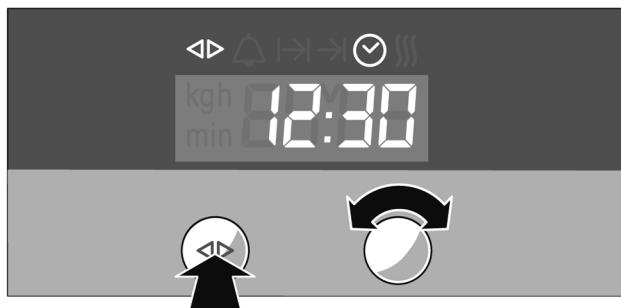
1. Betriebsart und Temperatur einstellen.  
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole <▷ und ↗ leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).  
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
4. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole <▷ und → leuchten.
5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. **12:30** Uhr).  
Das Gerät schaltet ab und wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um **11:00** Uhr).

Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (**12:30** Uhr). Ein Signal ertönt und das Symbol → blinkt.

6. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
7. Uhrfunktionstaste drücken, um den Vorwahl-Betrieb zu beenden.

## **Uhrzeit einstellen**

Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn keine andere Uhrfunktion aktiv ist.



- 1.** Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  $\triangleleft\triangleright$  und  $\odot$  leuchten.
- 2.** Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.  
Die Einstellung wird automatisch übernommen.

## **Schnellaufheizung**

Bei den Betriebsarten CircoTherm® Heißluft und Brotbackstufe können Sie die Aufheizdauer verkürzen, wenn Ihre eingestellte Temperatur höher als 100 C° ist.

### **Hinweis:**

Stellen Sie während der Schnellaufheizung, solange das Symbol leuchtet, kein Gargut in den Garraum.

- 1.** Betriebsart und Temperatur einstellen.  
Das Gerät heizt.
- 2.** Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  $\triangleleft\triangleright$  und leuchten und OFF im Uhrendisplay erscheint.
- 3.** Mit dem Drehwähler nach rechts drehen.  
Im Uhrendisplay wird angezeigt und das Symbol leuchtet. Die Schnellaufheizung wird zugeschaltet.



Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Schnellaufheizung aus. Das Symbol  erlischt.

## Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen

1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie die Uhrfunktionstaste so oft, bis das entsprechende Symbol leuchtet.
2. Bei Bedarf können Sie Ihre Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.
3. Wenn Sie Ihre Einstellung löschen wollen, drehen Sie den Drehwähler nach links auf den Ursprungswert zurück.

# Kindersicherung

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät sperren
- wie Sie Ihr Gerät dauerhaft sperren

## Sperrung

Das gesperrte Gerät kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z.B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Um das Gerät wieder einzuschalten, müssen Sie es entsperren. Nach dem Gerätebetrieb wird das Gerät nicht automatisch gesperrt. Sperren Sie es ggf. erneut oder aktivieren Sie die Dauerhafte Sperrung.

### Gerät sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
3. Info-Taste so oft kurz drücken, bis im Temperaturdisplay  erscheint.
4. Temperaturwähler drehen, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
5. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol  im Temperaturdisplay erscheint.

### Hinweis:

Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint im Temperaturdisplay  – und im Textdisplay "Gerät gesperrt".

### Gerät entsperren

1. Info-Taste gedrückt halten, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
3. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt.

## Dauerhafte Sperrung

Das dauerhaft gesperrte Gerät kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z.B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Um das Gerät einzuschalten, müssen Sie die Dauerhafte Sperrung kurzzeitig unterbrechen. Nachdem Sie Ihr Gerät ausgeschaltet haben, sperrt sich das Gerät wieder automatisch.

### Gerät dauerhaft sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
3. Info-Taste so oft kurz drücken, bis im Temperaturdisplay  erscheint.
4. Temperaturwähler drehen, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
5. Info-Taste 3 Sekunden drücken.  
Ihr Gerät wird nach 30 Sekunden gesperrt. Im Temperaturdisplay erscheint das Symbol .

### Hinweis:

Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint im Temperaturdisplay  und im Textdisplay "Gerät dauerhaft gesperrt".

### Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Info-Taste gedrückt halten, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
3. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt.  
Die dauerhafte Sperrung ist unterbrochen.

4. Gerät innerhalb von 30 Sekunden einschalten.

Nach dem Ausschalten wird die Dauerhafte Sperrung nach 30 Sekunden wieder aktiviert.

## Gerät dauerhaft entsperren

1. Info-Taste gedrückt halten, bis **c2!** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c20** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol **≈** erlischt.
4. Innerhalb von 30 Sekunden die Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
5. Info-Taste so oft kurz drücken, bis im Temperaturdisplay **c2!** erscheint.
6. Temperaturwähler drehen, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
7. Info-Taste 3 Sekunden drücken.  
Das Gerät ist dauerhaft entsperrt.

---

# Backen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Backformen und -bleche
- Backen auf mehreren Ebenen
- Backen gebräuchlicher Grundteige (Backtabelle)
- Backen von Tiefkühl-Fertigprodukten und frisch zubereiteten Gerichten (Backtabelle)
- Tipps und Tricks zum Backen

### Hinweis:

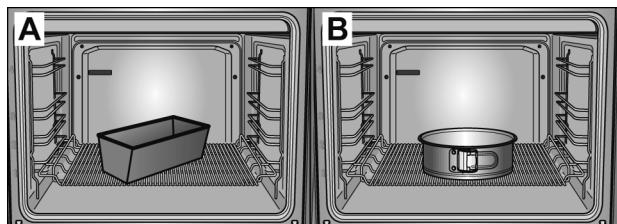
Beim Backen mit CircoTherm® Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Backergebnis verschlechtert sich.

# Backen auf Blechen und in Formen

## Backformen

Wir empfehlen Ihnen dunkle Backformen aus Metall zu verwenden.

Weißblechformen und Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit Weißblechformen und Ober-/Unterhitze  backen wollen, dann verwenden Sie die Einschubhöhe 1.



Stellen Sie beim Backen auf einer Ebene mit CircoTherm® Heißluft  eine Kastenform immer diagonal (Bild A) und eine runde Backform immer in die Mitte des gekröpften Rostes (Bild B).

## Backbleche

Wir empfehlen Ihnen nur Originalbleche zu verwenden, da diese optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt sind.

Schieben Sie das Backblech bzw. die Universalpfanne immer vorsichtig bis zum Anschlag ein und achten Sie darauf, dass die Abschrägung immer zur Gerätetür zeigt.

Verwenden Sie bei saftigem Kuchen die Universalpfanne, damit der Garraum nicht verschmutzt.

## Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen vorzugsweise Backbleche und schieben Sie diese gleichzeitig ein.

Beachten Sie, dass Ihr Gebäck auf den jeweiligen Ebenen unterschiedlich schnell bräunen kann. Das Gebäck auf der obersten Ebene bräunt am schnellsten und kann früher entnommen werden.

Wollen Sie beim Backen auf zwei Ebenen ein Backblech und eine Universalpfanne verwenden, dann schieben Sie das Backblech auf Einschubhöhe 3 und die Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 ein.

## Backtabelle für Grundteige

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für emaillierte Backbleche sowie dunkle Backformen. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

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

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

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

Grundteig	CircoTherm® Heißluft		Backdauer Minuten	Ober-/Unterhitze	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C		Einschub- höhe	Temperatur in °C
<b>Rührteig</b>					
Blechkuchen mit Belag					
■ 1 Ebene	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
■ 2 Ebenen	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Spring-/Kastenform	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Obstbodenform	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
* Backofen vorheizen					

Grundteig	CircoTherm® Heißluft ☰			Ober-/Unterhitze ☐	
	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub-höhe	Temperatur in °C
<b>Mürbeteig</b>					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel					
■ 1 Ebene	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
■ 2 Ebenen	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguß	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Springform, z.B. Quarktorte	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Obstbodenform	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
<b>Biskuitmasse</b>					
Biskuitrolle	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Obstbodenform	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Biskuit (6 Eier)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Biskuit (3 Eier)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
<b>Hefeteig</b>					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel					
■ 1 Ebene	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
■ 2 Ebenen	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Hefekranz/-zopf (500g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Springform	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Napfkuchenform	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

\* Backofen vorheizen

Kleingebäck	CircoTherm® Heißluft ☰			Ober-/Unterhitze ☐	
	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub-höhe	Temperatur in °C
<b>Hefeteig</b>					
■ 1 Ebene	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
■ 2 Ebenen	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
<b>Baisermasse</b>					
■ 1 Ebene	1	80	100 - 130	3	80
■ 2 Ebenen	1 + 3	80	150 - 170	-	-

\* Backofen vorheizen

Kleingebäck	CircoTherm® Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschuh-höhe	Temperatur in °C
<b>Blätterteig</b>					
■ 1 Ebene	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
■ 2 Ebenen	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
<b>Brandteig</b>					
■ 1 Ebene	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
■ 2 Ebenen	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
<b>Rührteig, z.B. Muffins</b>					
■ 1 Ebene	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
■ 2 Ebenen	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
<b>Mürbeteig, z.B. Butterplätzchen</b>					
■ 1 Ebene	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
■ 2 Ebenen	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-
■ 3 Ebenen	1 + 3 + 4	130 - 140*	20 - 25	-	-

\* Backofen vorheizen

## Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte

Die Pizzastufe  eignet sich besonders gut für frisch zubereitete Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen, und für Tiefkühl-Fertigprodukte.

Beachten Sie folgende Punkte:

- Verwenden Sie für Tiefkühlprodukte die Universalpfanne
- Belegen Sie die Universalpfanne mit Backpapier oder mit fettaufsaugendem Spezialpapier, wenn Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte backen
- Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist
- Legen Sie Pommes frites nicht übereinander
- Wenden Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte nach der Hälfte der Backdauer
- Würzen Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte erst nach dem Backen

- Lassen Sie zum Aufbacken von Brötchen etwas Platz zwischen den einzelnen Teiglingen. Legen Sie nicht zu viele auf ein Backblech
- Verwenden Sie keine Tiefkühlprodukte mit Gefrierbrand
- Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte
- Beachten Sie die Herstellerangaben

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für emaillierte Backbleche. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

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

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

#### **Hinweise:**

- Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen
- Mit der Pizzastufe können Sie nicht auf mehreren Ebenen backen

Gerichte	Brotbackstufe 		Pizzastufe 		
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
<b>Gerichte</b>					
Pizza, frisch					
■ 1 Ebene	1	190 - 210*	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 Ebenen	1 + 3	180 - 190	35 - 45	-	-
Flammkuchen	1	190 - 210*	15 - 25	1	200 - 220
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tarte	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Schweizer Wähe	1	180 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190

Gerichte	Brotbackstufe 			Pizzastufe 		
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C	
<b>Pizza, tiefgekühlt</b>						
Pizza mit dünnem Boden						
■ 1 Ebene	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220	
■ 2 Ebenen	1 + 3	180 - 190	20 - 30	-	-	
Pizza mit dickem Boden						
■ 1 Ebene	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200	
■ 2 Ebenen	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-	
<b>Kartoffelprodukte</b>						
Pommes frites						
■ 1 Ebene	1	190 - 210	15 - 25	1	210 - 230	
■ 2 Ebenen	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-	
Kroketten	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220	
Rösti (gefüllte Kartoffeltaschen)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220	
<b>Backwaren, tiefgekühlt</b>						
Brötchen/Baguette, vorgebacken	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200	
Aufbackbrötchen/ -baguette	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220	
Bretzeln, Teiglinge	1	180 - 190	15 - 20	1	170 - 190	
<b>Backwaren, vorgebacken</b>						
Aufbackbrötchen/ -baguette	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200	
<b>Bratlinge, tiefgekühlt</b>						
Fischstäbchen	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210	
Gemüseburger	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220	
<b>Strudel, tiefgekühlt</b>	1	190 - 210	35 - 45	1	180 - 200	

## Tipps und Tricks

<b>Der Kuchen ist zu hell</b>	<p>Überprüfen Sie die Einschubhöhe.</p> <p>Überprüfen Sie, ob Sie das von uns empfohlene Backgeschirr verwendet haben.</p> <p>Stellen Sie Ihre Form auf den Rost und nicht auf das Backblech.</p> <p>Ist die Einschubhöhe und das Backgeschirr korrekt, dann verlängern Sie entweder die Backdauer oder erhöhen Sie die Temperatur.</p>
<b>Der Kuchen ist zu dunkel</b>	<p>Überprüfen Sie die Einschubhöhe.</p> <p>Ist die Einschubhöhe korrekt, verkürzen Sie entweder die Backdauer oder reduzieren Sie die Temperatur.</p>
<b>Der Kuchen in der Backform ist ungleichmäßig gebräunt</b>	<p>Überprüfen Sie die Einschubhöhe.</p> <p>Überprüfen Sie die Temperatur.</p> <p>Achten Sie darauf, dass Ihre Backform nicht direkt vor den Luftrausritten der Garraumrückwand steht.</p> <p>Überprüfen Sie die richtige Lage der Backform auf dem Rost.</p>
<b>Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt</b>	<p>Überprüfen Sie die Einschubhöhe.</p> <p>Überprüfen Sie die Temperatur.</p> <p>Entnehmen Sie beim Backen auf mehreren Ebenen die Backbleche zu unterschiedlichen Zeiten.</p> <p>Achten Sie darauf, dass Sie beim Backen von Kleingebäck gleiche Größen und Dicken verwenden.</p>
<b>Der Kuchen ist zu trocken</b>	<p>Stellen Sie die Temperatur etwas höher ein und wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.</p>
<b>Der Kuchen ist innen zu feucht</b>	<p>Stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.</p> <p>Merke: Backzeiten können sich durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh).</p> <p>Wählen Sie eine längere Backzeit und lassen Sie den Kuchenteig länger gehen.</p> <p>Geben Sie weniger Flüssigkeit in den Teig.</p>
<b>Bei sehr feuchtem Kuchen, z. B. Obstkuchen, entsteht viel Wasserdampf im Garraum, der sich an der Gerätetür niederschlägt</b>	<p>Durch kurzes, vorsichtiges Öffnen der Gerätetür (1 bis 2 mal, bei langer Backzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Garraum entziehen und dadurch das Kondensat wesentlich vermindern.</p>

<b>Der Kuchen fällt nach dem Herausnehmen zusammen</b>	Verwenden Sie für den Teig weniger Flüssigkeit. Wählen Sie eine längere Backdauer oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.
<b>Die angegebene Backdauer stimmt nicht</b>	Überprüfen Sie bei Kleingebäck die Menge auf Ihrem Backblech. Das Kleingebäck darf sich nicht berühren.
<b>Tiefkühlprodukt ist nach dem Backen unterschiedlich stark gebräunt</b>	Achten Sie darauf, ob das Tiefkühlprodukt unterschiedlich stark vorgebräunt ist. Die unterschiedlich starke Bräunung bleibt nach der Backdauer erhalten.
<b>Tiefkühlprodukt hat keine Bräunung, ist nicht knusprig oder die Zeitangaben stimmen nicht</b>	Entfernen Sie Eis an Tiefkühlprodukten vor dem Backen. Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte.
<b>Energiesparen</b>	Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist. Verwenden Sie dunkle Backformen, da diese die Hitze besser aufnehmen. Nutzen Sie die Nachwärme und schalten Sie bei längerer Backdauer den Backofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Backzeit aus.

## Brotbackstufe

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

Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßige Bräunung.

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum vorheizen.

Brot	Brotbackstufe 		Backdauer Minuten	Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C		Einschub- höhe	Temperatur in °C
<b>Weißbrot</b>					
■ Freigeschoben	1	220*	20 - 30	2	240*
■ in Kastenform	1	220*	20 - 30	2	240*

\* Backofen vorheizen

Brot	Brotbackstufe 		Ober-/Unterhitze 		
	Einschub-höhe	Temperatur in C°	Backdauer Minuten	Einschub-höhe	Temperatur in C°
<b>Mischbrot (freigeschoben)</b>					
■ Anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Fertigbacken	1	180*	25 - 35	2	200*
<b>Mischbrot (in Kastenform)</b>					
■ Anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Fertigbacken	1	180*	15 - 25	2	200*
<b>Brötchen</b>					
	1	220*	10 - 20	2	240*
<b>Fladenbrot</b>					
	1	220*	15 - 20	2	240*
<b>Empanada</b>					
	1	180*	30 - 40	3	200*

\* Backofen vorheizen

## Braten

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Braten allgemein
- das Offene Braten
- das Geschlossene Braten
- das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch (Brattabelle)
- Tipps und Tricks zum Braten



Verletzungsgefahr durch nicht hitzebeständiges Bratgeschirr. Verwenden Sie nur Bratgeschirr, das speziell für den Backofenbetrieb ausgezeichnet ist.

### Hinweis:

Beim Braten mit CircoTherm® Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Bratergebnis verschlechtert sich.

## **Offenes Braten**

### **Braten in der Universalpfanne**

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

Beim Braten mit Ober-/Unterhitze □ wenden Sie den Braten nach ca. der Hälfte bzw. zwei Dritteln der Bratdauer.

Während des Bratens in der Universalpfanne entsteht ein Bratensatz. Diesen Bratensatz können Sie als Grundlage für eine schmackhafte Soße verwenden.

Löschen Sie den Bratensatz mit heißem Wasser, Brühe, Wein oder ähnlichem ab, kochen Sie ihn auf, binden Sie ihn mit Speisestärke, schmecken Sie ihn ab und passieren Sie ihn wenn nötig durch einen Sieb.

Beim Braten in der Universalpfanne können Sie auch Beilagen (z.B. Gemüse) mitgaren.

#### **Hinweis:**

Bei kleineren Braten können Sie anstelle der Universalpfanne ein kleineres Bratgeschirr verwenden. Stellen Sie dieses direkt auf den Rost.

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

Geben Sie für fettes Fleisch und Geflügel je nach Größe und Art des Bratens  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser in die Universalpfanne.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Bratgeschirr. Gießen Sie bei Bedarf heiße Flüssigkeit nach.

Das Bratenblech verhindert Verschmutzungen im Garraum. Legen Sie das Bratenblech in die Universalpfanne ein und schieben Sie diese gemeinsam in dieselbe Einschubhöhe ein.

Abtropfendes Fett und Bratsaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

### **Braten in der Universalpfanne mit gekröpftem Rost**

### **Braten in der Universalpfanne mit Bratenblech**

## Geschlossenes Braten

Für das Geschlossene Braten wird ein Bratgeschirr mit Deckel verwendet. Geschlossenes Braten ist besonders geeignet für Schmorgerichte.

Legen Sie den Braten in das Bratgeschirr, geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder ähnliches hinzu, decken Sie ihn mit dem dazugehörigen Deckel ab und schieben Sie das Bratgeschirr auf dem Rost in den Garraum.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Bratgeschirr. Gießen Sie bei Bedarf heiße Flüssigkeit nach.

## Brattabelle

Die Bratdauer und Temperatur ist abhängig von der Größe, Höhe, Art und Qualität des Bratens.

Generell gilt: Je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Bratdauer.

Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und beziehen sich auf das Offene Braten. Die Werte können je nach Art und Menge des Bratens und je nach Bratgeschirr variieren.

Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßige Bräunung.

Lassen Sie nach dem Ende der Bratdauer den Braten zur Ruhezeit ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum. In der angegebenen Bratdauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Bratgut	Circo®Therm Heißluft			Ober-/Unterhitze	
	Einschub- höhe	Temperatur in C°	Bratdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in C°
<b>Schwein</b>					
Filet, medium (300 - 400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Braten mit Schwarte					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 kg	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Braten, durchwachsen ohne Schwarze, z.B. Nacken					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
■ 2,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Braten mager					
■ 1 kg	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
■ 2 kg	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Kassler	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
<b>Hackbraten (1 kg)</b>	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
<b>Rind</b>					
Filet, medium (1,0 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rostbeef, medium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Schmorbraten**					
■ 1,5 kg	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 kg	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
<b>Kalb</b>					
Kalbsbraten/-brust					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
■ 2,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Haxe	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
<b>Lamm</b>					
Keule ohne Knochen	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Rücken mit Knochen	1	180 - 190	40 - 50	2	200 - 220
Rücken ohne Knochen	1	180 - 190	30 - 40	2	200 - 220
<b>Geflügel (ungefüllt)</b>					
Hähnchen, ganz (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Ente, ganz (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Gans, ganz (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200

\* Backofen vorheizen

\*\* Schmorbraten geschlossen braten

Bratgut	Circo®Therm Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub-höhe	Temperatur in C°	Bratdauer Minuten	Einschub-höhe	Temperatur in C°
<b>Wild</b>					
Rehbraten/-keule ohne Knochen (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Wildschweinbraten (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Hirschbraten (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Kanninchen	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
<b>Fisch</b>					
Fisch, ganz					
■ 300 g	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
■ 700 g	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
* Backofen vorheizen					
** Schmorbraten geschlossen braten					

## Tipps und Tricks

<b>Kruste zu dick und/oder Braten zu trocken</b>	Reduzieren Sie die Temperatur oder verkürzen Sie die Bratdauer. Überprüfen Sie die Einschubhöhe.
<b>Kruste zu dünn</b>	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
<b>Das Fleisch ist innen nicht gar</b>	Nehmen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum. Verlängern Sie die Bratdauer. Überprüfen Sie mit Hilfe eines Fleischthermometers die Kerntemperatur des Bratens.
<b>Wasserdampf im Garraum schlägt sich an der Gerätetür nieder</b>	Im Laufe des Gerätebetriebs trocknet der Wasserdampf ab. Bei sehr viel Wasserdampf können Sie kurz und vorsichtig die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf schneller abzieht.

# Grillen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Grillen allgemein
- das Thermogrillen 
- das Flächengrillen (Grill groß  und Grill klein 

## Achtung!

Möbelschäden durch Grillen bei geöffneter Gerätetür.  
Die angrenzenden Möbel werden durch die große  
Hitze beschädigt. Lassen Sie die Gerätetür während  
des Grillens geschlossen.

## Hinweise:

- Verwenden Sie zum Grillen immer den Rost und die Universalpfanne
- Legen Sie den Rost in die Universalpfanne und schieben Sie beides in die Einschubhöhe ein, die in der Grilltabelle angegeben wird
- Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Grillen mehrerer Fleischstücke die gleiche Fleischsorte mit ähnlicher Dicke und Gewicht verwenden

## Thermogrillen

Die Betriebsart Thermogrillen  ist besonders geeignet für Geflügel oder Fleisch (z.B. Schweinebraten mit Schwarze), das knusprig gegrillt werden soll.

Wenden Sie großes Grillgut nach ca. der Hälfte bis zwei Dritteln der Grillzeit.

Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln und Keulen ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

Beim Thermogrillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Garraumverschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Garraum nach jedem Benutzen, damit der Schmutz nicht einbrennt.

## Thermogrill-Tabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für die emaillierte Universalpfanne mit Rost. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

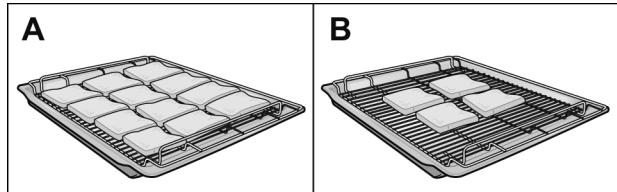
Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen einstellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßige Bräunung.

Lassen Sie nach dem Ende das Grillgut zur Ruhezeit ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen. In der angegebenen Grilldauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
<b>Schwein</b>			
Schweinebraten mit Schwarte	2	170 - 190	140 - 160
Schweinehaxen	2	180 - 200	120 - 150
<b>Rind</b>			
Roastbeef, medium (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
<b>Lamm</b>			
Lammkeule ohne Knochen, medium	2	170 - 190	120 - 150
<b>Geflügel (ungefüllt)</b>			
Hähnchenhälfte, 1 - 2 Stück	2	210 - 230	40 - 50
Hähnchen, ganz, 1 - 2 Stück	2	200 - 220	60 - 80
Ente, ganz (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Entenbrust	3	230 - 250	30 - 45
Gans, ganz (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160
Gänsebrust	2	160 - 180	80 - 100
Gänsekeule	2	180 - 200	50 - 80

# Flächengrillen



Verwenden Sie für große Mengen an flachem Grillgut den Grill groß  (Bild A).

Verwenden Sie für kleine Mengen an flachem Grillgut den Grill klein . Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes (Bild B). Durch die Verwendung des kleinen Flächengrills sparen Sie Energie.

Streichen Sie das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte bis zwei Dritteln der Grilldauer.

## Rostlage

Sie können das Grillergebnis beeinflussen, indem Sie den Rost oder die Rostlage wechseln:

Rost/ Rostlage	Verwendung
	Gekröpften Rost mit Vertiefung nach unten in die Universalpfanne einlegen: geeignet für Grillgut, das überwiegend durchgegart werden soll
	Gekröpften Rost mit Vertiefung nach oben in die Universalpfanne einlegen: geeignet für Grillgut, das überwiegend blutig bis medium werden soll
	Wenn Sie einen flachen Rost haben, können Sie eine Zwischenhöhe wählen und mehr Grillgut als auf dem Rost mit Schöpfloch grillen

**Tabelle Grill groß**

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren. Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen und für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
<b>Schwein</b>				
Filetsteaks, medium (3 cm dick)	4	Int	12 - 15	Über die Rostlage kann das gewünschte Garergebnis beeinflußt werden
Steak, durch (2 cm dick)	4	Int	15 - 20	
<b>Rind</b>				
Filetsteaks (3 - 4 cm dick)	4	Int	15 - 20	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Tournedos	4	Int	12 - 15	
<b>Lamm</b>				
Filets	4	Int	8 - 12	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Koteletts	4	Int	10 - 15	
<b>Würste</b>				
	4	250	10 - 14	Leicht einschneiden
<b>Geflügel</b>				
Hähnchenkeulen	3	250	25 - 30	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert werden
Hähnchenkleinteile	3	250	25 - 30	
<b>Fisch</b>				
Steaks	4	220	15 - 20	Teile sollten gleich dick sein
Koteletts	4	220	15 - 20	
Ganze Fische	3	220	20 - 25	
<b>Gemüse</b>				
Toast mit Belag	3	220	10 - 15	Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags

## Tabelle Grill klein ☐

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren. Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen und für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschub-höhe	Temperatur in C°	Grilldauer in Minuten	Hinweise
<b>Würste</b>	4	250	12 - 16	Leicht einschneiden
<b>Geflügel</b>				
Hähnchenkeulen	3	250	35 - 45	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert werden
Hähnchenkleinteile	3	250	30 - 40	
<b>Fisch</b>				
Steaks	4	230	15 - 20	Teile sollten gleich dick sein
Koteletts	4	230	15 - 20	
Ganze Fische	3	230	20 - 25	
<b>Gemüse</b>	4	Int	15 - 20	
<b>Toast mit Belag</b>	3	220	12 - 18	Die Einschuhhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags

## Dampfgaren

Die Dampfgarstufe ☐ kann nur in Verbindung mit dem Mega System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich) angewendet werden.

Schalten Sie die Dampfgarstufe nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) ein.

Wenn nach dem Einschalten der Dampfgarstufe im Textdisplay "Nicht möglich" und im Temperaturdisplay abwechselnd **H** und **000** erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt.

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie die Dampfgarstufe erneut ein. Der Dampfvorgang wird automatisch gesteuert.

### **Hinweise:**

- Verwenden Sie zum Dampfgaren nur die Dampfgarstufe
  - Verwenden Sie zum Dampfgaren nur den Mega System-Dampfgarer
  - Verwenden Sie die Dampfgarstufe nicht zusammen mit der Uhrfunktion Vorwahl-Betrieb
  - Weitere nützliche Hinweise erhalten Sie in der Gebrauchsanleitung, die dem Mega System-Dampfgarer beiliegt
- 

## **Gärstufe**

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen

- zur Gärstufe 
- zur Herstellung von Hefeteig und Joghurt

Schalten Sie die Gärstufe nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) ein.

Wenn nach dem Einschalten der Gärstufe im Textdisplay "Nicht möglich" und im Temperaturdisplay abwechselnd **H** bzw. **h** und **-0-** erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt.

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie die Gärstufe erneut ein.

## **Hefeteig**

### **Achtung!**

Oberflächenschäden am Email durch Eingleßen kalten Wassers in den heißen Garraum. Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Garraum.

### **Achtung!**

Oberflächenschäden im Garraum durch destilliertes Wasser. Verwenden Sie nur Leitungswasser.

Das NeffLight® beeinflusst den Gärvorgang. Schalten Sie für die Gärstufe das NeffLight® aus (siehe Kapitel: NeffLight®).

1. 200 ml Wasser in die Bodenwanne des Garraums gießen.

2. Schüssel in die Mitte des Rostes stellen und in die Einschuhbhöhe 1 einschieben.

3. Gerätetür schließen und die Gärstufe  einschalten.

Der Gärvorgang wird automatisch geregelt. Die Temperatur ist fest eingestellt.

4. Nach dem Gärvorgang das Restwasser aus dem Garraum entfernen.

5. Kalkrückstände mit etwas Essig aulösen und mit klaren Wasser nachwischen.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Hefeteig	Mehlmenge in Gramm	Gärdauer in Minuten
Leichte Teige (z.B. Pizzateig, Hefeziopf)	300 - 500 750	25 - 30 30 - 35
Schwere, fettreiche Teige (z.B. Stollen, Panettone)	500 750	40 - 60 60 - 80
Leichte Brotteige	1000	30 - 40
Schwere Brotteige	1000	50 - 70

#### **Hinweis:**

Informationen zur Weiterverarbeitung, weitere Hinweise und Rezepte finden Sie im zugehörigen Kochbuch.

---

## Joghurt

1. Zubehör und Einhängegitter, Teleskopauszüge oder Einzelstecksysteme entfernen.

2. 1 Liter H-Milch (3,5 % Fett) oder pasteurisierte Frischmilch auf 40 °C erwärmen oder

1 Liter Frischmilch einmal aufkochen und auf 40 °C abkühlen lassen.

3. 300 g stichfesten Joghurt zur erwärmten Milch geben, unterrühren und gleichmäßig in Gläser oder Schalen füllen. Nicht mehr als 200 ml in ein Gefäß füllen.
4. Die befüllten Gefäße mit passendem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken.
5. Gefäße in gleichmäßigen Abständen auf den Garraumboden stellen.
6. Gerätetur schließen und die Gärstufe  einschalten.  
Der Gärvorgang wird automatisch geregelt. Die Temperatur ist fest eingestellt.
7. Nach 6 - 7 Stunden die Gärstufe  ausschalten und die Gefäße für mindestens 18 Stunden in den Kühlschrank stellen.

---

## Sanftgaren

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen

- zum Sanftgaren 
- über Tipps und Tricks

Sanftgaren ist ein langsames Garen bei niedriger Temperatur und wird deshalb auch Niedertemperatur-Garen genannt.

Das Sanftgaren ist ideal für alle Edelstücke (z.B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Geflügel), die medium/rosa oder “auf den Punkt” gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig, zart und weich.

## Sanftgaren anwenden

Beachten Sie folgende Punkte:

- Verwenden Sie nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch
- Nach dem Sanftgaren sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Dies ist kein Zeichen für eine zu kurze Gardauer
- Verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen
- Verwenden Sie kein aufgetautes Fleisch
- Sie können auch gewürztes oder marinieretes Fleisch verwenden
- Verwenden Sie für das Sanftgaren immer Einschubhöhe 1
- Decken Sie das Fleisch während des Garens im Garraum nicht ab
- Fleischstücke während des Sanftgarens nicht wenden
- Die Größe, Dicke und Art der Fleischstücke sind für die Anbrat- und Sanftgarzeiten entscheidend
- Die Materialbeschaffenheit der Pfanne und die Leistung der Kochstelle können die Anbratdauer beeinflussen
- Verwenden Sie die Betriebsart Sanftgaren nicht zusammen mit der Uhrfunktion Vorwahl-Betrieb

Schalten Sie die Betriebsart Sanftgaren nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) ein.

Wenn nach dem Einschalten der Betriebsart Sanftgaren im Textdisplay "Nicht möglich" und im Temperaturdisplay abwechselnd **H** bzw. **h** und **III** erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt.

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie die Betriebsart Sanftgaren erneut ein.

1. Glas- oder Porzellanplatte auf einem Rost in den Garraum in Einschubhöhe 1 einschieben, um die Platte vorzuwärmen.
2. Betriebsart Sanftgaren  einschalten.  
Während der Aufheizphase (15 - 20 Minuten) erscheint "Bitte warten" im Textdisplay.
3. Fleisch von Fett und Sehnen befreien.
4. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, damit sich eine Kruste mit Röstaromen bildet.
5. Wenn ein Signal ertönt und im Textdisplay "In Betrieb" erscheint, Gargut auf die Glas- oder Porzellanplatte im Garraum legen.
6. Gargut nach Ablauf der Garzeit entnehmen und Gerät ausschalten.

**Hinweis:**

Sanftgegartes Fleisch benötigt keine Ruhezeiten und kann problemlos bei niedriger Temperatur warmgehalten werden.

## Sanftgar-Tabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Anbratdauer bezieht sich auf das Anbraten in einer heißen Pfanne mit Fett.

Informationen zur Weiterverarbeitung, weitere Hinweise und Rezepte finden Sie im zugehörigen Kochbuch.

	Anbraten in Minuten	Sanftgaren in Minuten
<b>Schwein</b>		
Filet, ganz (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Rücken (ca. 1 kg, 4 - 5 cm dick)	5 - 6	120 - 150
Medaillons (5 cm dick)	3 - 4	45 - 60
Rückensteaks (2 - 3 cm dick)	2 - 3	30 - 45
<b>Rind</b>		
Filet, ganz (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Roastbeef (ca. 1,5 kg, 5 - 6 cm dick)	6 - 7	180 - 210
Hüfte (6 - 7 cm dick)	6 - 7	240 - 300

\* durchgegart

\*\* Hinweis beachten

	Anbraten in Minuten	Sanftgaren in Minuten
Medaillons (5 cm dick)	3 - 4	60 - 80
Rumpsteak (3 cm dick)	3 - 4	50 - 70
Hüftsteak (3 cm dick)	3 - 4	50 - 70
<b>Kalb</b>		
Filet, ganz (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Nuß (ca. 2 kg, 8 - 9 cm dick)	6 - 7	360 - 420
Hüfte (ca. 1,5 kg, 4 - 5 cm dick)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (4 cm dick)	3 - 4	70 - 90
<b>Lamm</b>		
Rücken ausgelöst (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Keule ohne Knochen (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
<b>Geflügel</b>		
Hähnchenbrust (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Entenbrust (300 - 400 g)**	10 - 12	70 - 90
Putenbrust (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Putensteaks (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

\* durchgegart  
\*\* Hinweis beachten

### Hinweis:

Legen Sie die Entenbrust kalt in die Pfanne und braten Sie die Hautseite zuerst an. Nach dem Sanftgaren mit dem Grill auf Einschubhöhe 3 mit 250 °C für 3 - 5 Minuten knusprig überbacken.

## Tipps und Tricks

**Sanftgegartes Fleisch kühlt zu schnell aus** Auf vorgewärmten Tellern mit sehr heißer Soße servieren.

**Sanftgegartes Fleisch warmhalten** Schalten Sie die Ober-/Unterhitze □ ein und stellen Sie die Temperatur auf 60 °C ein. Kleine Fleischstücke können Sie bis zu 45 Minuten und große Fleischstücke bis zu 2 Stunden warmgehalten werden.

# Auftauen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie mit CircoTherm® Heißluft  auftauen
- wie Sie die Betriebsart Auftaustufe  anwenden

## Auftauen mit CircoTherm® Heißluft

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- und Tiefkühlprodukten die CircoTherm® Heißluft .

Beachten Sie hierbei folgende Punkte:

- Aufgetaute Gefrier- und Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen kürzere Garzeiten als frische Produkte
- Die Garzeit von gefrorenem Fleisch verlängert sich um die Auftauzeit
- Tauen Sie gefrorenes Geflügel vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können
- Garen Sie gefrorenen Fisch mit den gleichen Temperaturen wie frischen Fisch
- Sie können Tiefkühl-Fertiggemüse in Aluschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Garraum geben
- Verwenden Sie beim Auftauen auf einer Ebene die Einschubhöhe 1 und auf zwei Ebenen die Einschubhöhen 1 + 3
- Beachten Sie bei tiefgekühlten Lebensmitteln die Angaben des Herstellers

## Auftau-Tabelle

Tiefkühlgericht	Temperatur in °C	Auftaudauer in Minuten
Rohe Tiefkühlprodukte/ Gefrorene Lebensmittel	50	30 -90
Brot/Brötchen (750 - 1500g)	50	30 - 60
Trockene Tiefkühlblechkuchen	60	45 - 60
Feuchte Tiefkühlblechkuchen	50	50 - 70

## Auftaustufe

Mit dieser Betriebsart können Sie besonders gut empfindliche Gebäcke (z.B. Sahnetorten) auftauen.

1. Betriebsart Auftaustufe  einschalten.
2. Tiefkühlprodukt je nach Art und Größe 25 - 45 Minuten auftauen.
3. Tiefkühlprodukt aus dem Garraum nehmen und 30 - 45 Minuten nachtauen lassen.

### Hinweis:

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

## Einkochen



Verletzungsgefahr!

Einmachgläser von fehlerhaft eingekochten Lebensmittel können platzen. Beachten Sie folgende Hinweise:

- Obst und Gemüse müssen frisch und in einwandfreiem Zustand sein
- Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser
- Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren

Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit  $\frac{1}{2}$ , 1 oder  $1\frac{1}{2}$  Liter gleichzeitig mit CircoTherm® Heißluft  einkochen. Beachten Sie hierbei folgende Punkte:

- Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von der gleichen Größe und mit dem gleichen Lebensmittel
- Achten Sie beim Vorbereiten und Verschließen der Einmachgläser auf Sauberkeit

- Verwenden Sie nur hitzebeständige Gummiringe
- Folgende Lebensmittel können Sie nicht mit Ihrem Gerät einkochen: Inhalt von Blechdosen, Fleisch, Fisch oder Pastetenmasse

#### **Obst vorbereiten**

1. Obst waschen und je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern.
2. Obst in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.
3. Einmachgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca.  $\frac{1}{3}$  l für ein Literglas). Auf einen Liter Wasser:
  - ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
  - ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

#### **Gemüse vorbereiten**

1. Gemüse waschen und je nach Art putzen und zerkleinern.
2. Gemüse in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.
3. Einmachgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.

#### **Einmachgläser verschließen**

1. Ränder der Einmachgläser mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
2. Gummiring und Deckel nass auflegen und die Gläser mit einer Klammer verschließen.

#### **Obst und Gemüse einkochen**

1. Universalpfanne in Einschuhhöhe 1 einschieben.
2. Einmachgläser im Dreieck aufstellen, ohne dass sie sich berühren.



3.  $\frac{1}{2}$  Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
  4. CircoTherm® Heißluft mit 160 °C einstellen.  
Einmachgläser mit  $\frac{1}{2}$  oder 1 Liter perlen nach ca. 50 Minuten und Einmachgläser mit 1½ Liter perlen nach ca. 60 Minuten.
- Obst, Gurken und Tomatenmark**
5. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen.
  6. Einmachgläser noch einige Minuten im geschlossenen Garraum belassen.  
Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder Gurken: ca. 5 - 10 Minuten  
Anderes Obst: ca. 10 - 15 Minuten  
Tomatenmark oder Apfelmus: ca. 15 - 20 Minuten

### Gemüse

5. Temperatur auf 100°C reduzieren, sobald alle Einmachgläser perlen. Einmachgläser ca. 60 Minuten im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen.
6. Gerät ausschalten.
7. Einmachgläser noch ca. 15 - 30 Minuten im geschlossenen Garraum belassen.

## **Einmachgläser entnehmen**

1. Einmachgläser auf ein sauberes Tuch stellen, abdecken und vor Zugluft schützen.
  2. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.
- 

# **Reinigung und Pflege**

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Reinigung und Pflege Ihres Gerätes
- Reinigungsmittel und -hilfen
- Selbstreinigende Flächen im Garraum
- Reinigungshilfe EasyClean®



Kurzschlussgefahr! Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

### **Achtung!**

Oberflächenschäden! Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungshilfen wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

### **Hinweis:**

Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegeprodukte können Sie über den Kundendienst beziehen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

# **Gerät außen reinigen**

<b>Geräteteil/Oberfläche</b>	<b>Reinigungsmittel/-hilfe</b>
Edelstahlflächen	Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie Reiniger für mattierten Edelstahl.
Lackierte Flächen	Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
Glasflächen	Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
Türscheiben	Handelsübliche Glasreiniger verwenden oder handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.  Die innere Türscheibe der Gerätetür hat zum Absenken der Temperatur eine Beschichtung zur Reflektion der Wärme. Die Sicht durch die Gerätetür wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bei geöffneter Gerätetür kann diese Beschichtung wie ein heller Belag wirken. Das ist technisch bedingt und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

# Garraum reinigen

## Achtung!

Oberflächenschäden! Keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durchführen.

## Hinweise:

- Bei der Herstellung von Email wird dieses bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluß auf die Funktion.
- Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist jedoch gewährleistet.

Geräteteil	Reinigungsmittel/-hilfe
Emailflächen (glatte Oberfläche)	Zur leichteren Reinigung können Sie die Garraumbeleuchtung einschalten und ggf. die Gerätetür aushängen.  Handelsübliche Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.  Weichen Sie eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.  Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger in Gelform. Dieser kann gezielt aufgetragen werden.  Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.
Selbstreinigende Flächen (raue Oberfläche)	Beachten Sie die Hinweise im Kapitel: Selbstreinigende Flächen
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Einhängegitter/Teleskopauszug	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen, mit Bürste und Spülschwamm reinigen oder im Geschirrspüler spülen.

## **Verschmutzungen vermeiden**

Um Verschmutzungen des Garraums zu vermeiden,

- reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch, da sich Verschmutzungen beim nächsten Aufheizen einbrennen und sich nur schwer entfernen lassen
- entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke-, und Eiweiß-flecken immer sofort
- verwenden Sie nach Möglichkeit CircoTherm® Heißluft . Die Verschmutzung ist bei dieser Betriebsart geringer
- verwenden Sie zum Backen von sehr feuchtem Kuchen die Universalpfanne
- verwenden Sie beim Braten geeignetes Geschirr (z.B. Bräter) oder ein Bratenblech (siehe Kapitel: Zubehör)

---

## **Selbstreinigende Fläche**

Die Rückwand im Garraum ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Spritzer, die beim Backen und Braten entstehen, werden von dieser Schicht während des Backofenbetriebs aufgenommen und zersetzt.

Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Backofenbetrieb.

Verfärbungen auf der Rückwand haben keinen Einfluss auf die selbstreinigende Funktion.

### **Achtung!**

Oberflächenschäden auf der selbstreinigenden Fläche durch Auftragen von Backofenreiniger.

- Reinigen Sie die selbstreinigende Fläche nie mit Backofenreiniger.
- Gelangt versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigende Fläche, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

## Achtung!

Oberflächenschäden auf der selbstreinigenden Fläche durch Verwendung scheuernder und säurehaltiger Reinigungsmittel und -hilfen.

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die scheuernde Substanzen oder Säuren enthalten.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungshilfen wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

## EasyClean®

Um Ihnen die Reinigung des Garraums zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit der Reinigungshilfe EasyClean®  ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Spüllauge weichen die Schmutzrückstände auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

Bei stärkerer Verschmutzung können Sie

- die Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten einwirken lassen
- die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten der Reinigungshilfe mit Spülmittel einreiben
- die Betriebsart EasyClean® nach Abkühlen des Garraums wiederholen

## Vorbereiten und Einschalten



EasyClean® startet nur, wenn der Garraum abgekühlt ist.

Verbrühungsgefahr und Oberflächenschäden!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf und es können Emailschäden aufgrund des Temperaturwechsels entstehen.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 Liter Wasser (kein destilliertes Wasser) mit etwas Spülmittel vorsichtig in die Bodenwanne des Garraums gießen (Bild A).
3. Gerätetür schließen.
4. EasyClean®  einschalten.

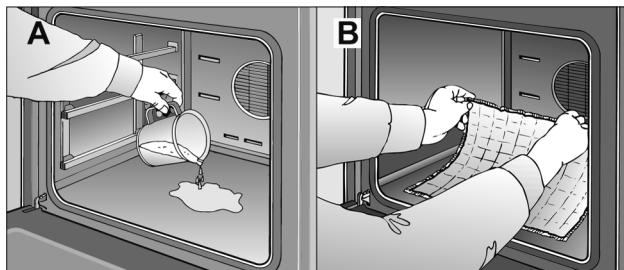
Im Textdisplay erscheint "EasyClean In Betrieb" und im Temperaturdisplay ***EC5***.

Wenn nach dem Einschalten von EasyClean® im Textdisplay "Nicht möglich" und im Temperaturdisplay abwechselnd ***H*** bzw. ***h*** und ***EC5*** erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt.

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie EasyClean® erneut ein.

Nach Ablauf der Reinigungshilfe EasyClean® schaltet sich die Garraumbelichtung ein und im Textdisplay erscheint "EasyClean Beendet". Ein Signal ertönt.

5. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.



## Nachreinigen und Ausschalten

Lassen Sie das Restwasser nicht über längere Zeit im Garraum (z.B. über Nacht).

1. Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen (Bild B).
2. Garraum mit einem Schwammtuch, einer weichen Bürste oder einem Topfreiniger aus Plastik reinigen.

### **Hinweis:**

Noch vorhandene, hartnäckige Rückstände können Sie mit einem Glasschaber für Glaskeramik entfernen.

3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trockenreiben, auch unter der Türdichtung.

4. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
5. Die Gerätetür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung (ca. 30°) geöffnet lassen, damit die Emailflächen im Garraum abtrocknen können.

## Schnelltrocknung

1. Die Gerätetür nach der Reinigung in Raststellung (ca. 30°) geöffnet lassen.
2. CircoTherm® Heißluft  mit 50 °C einstellen.
3. Nach 5 Minuten Gerät ausschalten und Gerätetür schließen.

## Gerätetür aus- und einhängen



Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.



Verletzungsgefahr!

Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Drehen Sie die beiden Arretierungen zum Ein- und Aushängen der Gerätetür immer bis zum Anschlag.

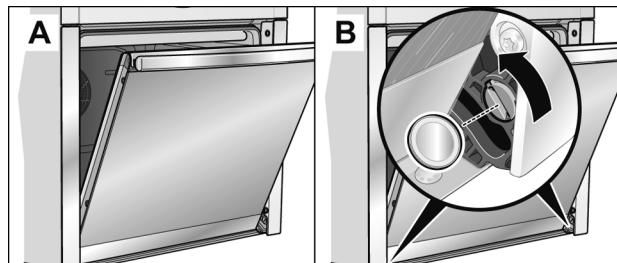


Verletzungsgefahr!

Wurde die Gerätetür ausgehängt, ohne beide Arretierungen bis zum Anschlag zu drehen, kann das Scharnier zurückklappen. Greifen Sie nicht ins Scharnier. Rufen Sie den Kundendienst.

## Gerätetür aushängen

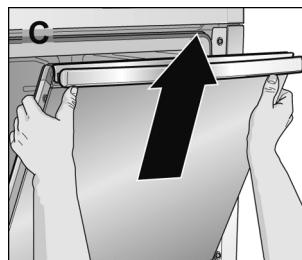
1. Gerätetür ein Stück weit öffnen (Bild A).



2. Mit einer Münze die beiden Arretierungen links und rechts an der unteren Geräteinnenseite bis zum Anschlag drehen (Bild B).  
Arretierung links: mit dem Uhrzeigersinn  
Arretierung rechts: gegen den Uhrzeigersinn

3. Gerätetür etwas schließen, bis die Arretierungen spürbar einrasten.

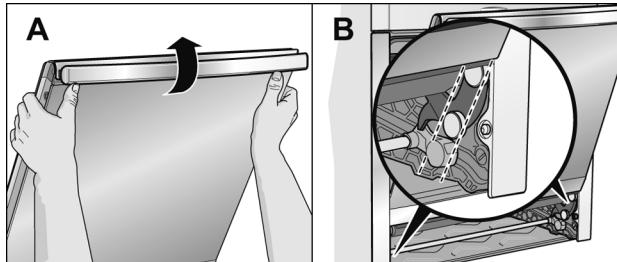
Die Tür darf sich nun weder öffnen noch schließen lassen.



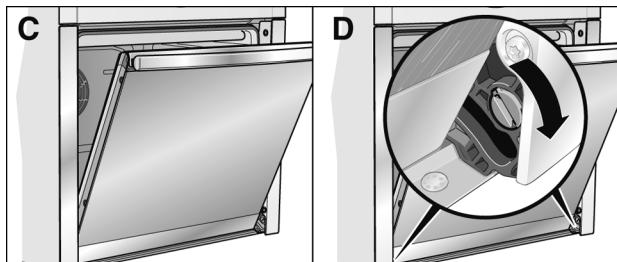
4. Türgriff mit beiden Daumen etwas anheben und die Gerätetür nach oben herausheben (Bild C).

## Gerätetür einhängen

1. Gerätetür halten und mit beiden Daumen den Türgriff etwas anheben (Bild A).



2. Gerätetür gleichzeitig über die Führungsrollen links und rechts einhängen (Bild B).
3. Achten Sie darauf, dass sich die Gerätetür nicht schräg verkantet und dass sie vollständig eingehängt ist (Bild C).



4. Mit einer Münze die beiden Arretierungen der Gerätetür lösen (Bild D).  
Arretierung links: gegen den Uhrzeigersinn  
Arretierung rechts: mit dem Uhrzeigersinn
5. Gerätetür ein Stück weiter öffnen und danach schließen.

# Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die Türscheiben der Gerätetür ausbauen.



## Verletzungsgefahr!

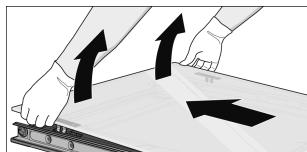
Die Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Sie könnten sich Schnittverletzungen zufügen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

## Achtung!

Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Türscheiben und Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind.

### Türscheibe ausbauen

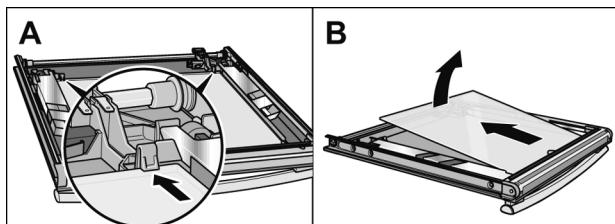
1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einbauen).



2. Türscheibe an der Einhängung der Gerätetür durch leichtes Anheben ausrasten und herausziehen.

### Zwischenscheibe ausbauen

Merken Sie sich vor dem Ausbau, in welcher Position die Zwischenscheibe eingebaut ist, damit Sie sie später nicht falsch herum einbauen.



1. Halterungen links und rechts in Pfeilrichtung drücken (Bild A) und die Zwischenscheibe ausrasten.
2. Zwischenscheibe anheben und herausziehen (Bild B).
3. Zwischenscheibe reinigen.

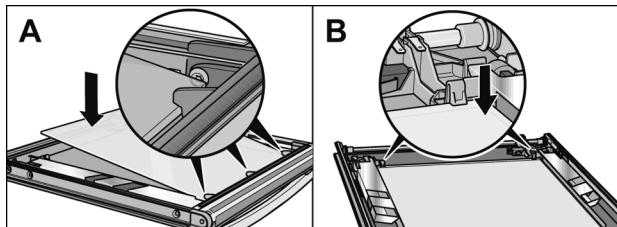
## Reinigen

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

## Achtung!

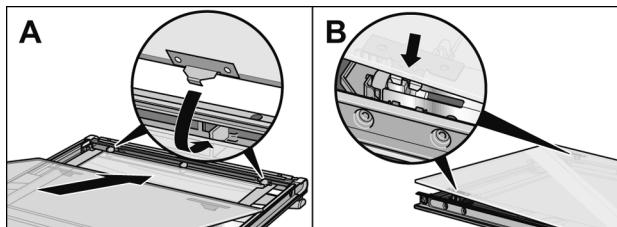
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

## Zwischenscheibe einbauen



1. Zwischenscheibe in die drei Aufnahmen einsetzen (Bild A).
2. Links und rechts vor den Halterungen auf die Zwischenscheibe drücken, bis diese in die Halterungen einrastet (Bild B).

## Türscheibe einbauen



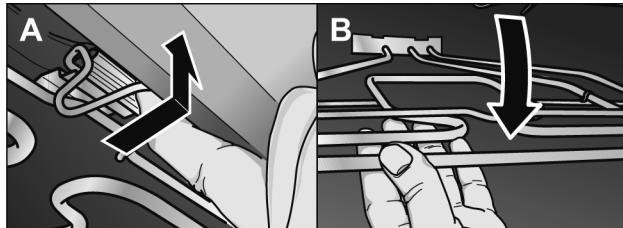
1. Türscheibe in die zwei Aufnahmen einsetzen (Bild A).
2. Links und rechts neben den Halterungen auf die Türscheibe drücken, bis diese in die Halterungen einrastet (Bild B).

## Garraumdecke reinigen

Um die Garraumdecke einfach und schnell zu reinigen, können Sie den Grillheizkörper herunterklappen.



Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum.  
Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.



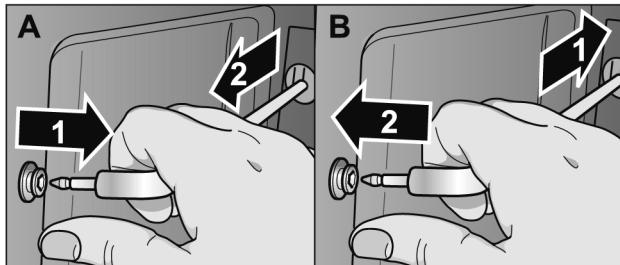
1. Haltebügel des Grillheizkörpers nach vorne ziehen und nach oben drücken, bis der Grillheizkörper hörbar ausrastet (Bild A).
2. Grillheizkörper festhalten und nach unten klappen (Bild B).
3. Garraumdecke reinigen.
4. Haltebügel nach vorne ziehen und nach oben gedrückt halten.
5. Grillheizkörper nach oben klappen, bis er einrastet.

## Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.



Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum.  
Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.



1. Einhängegitter vorne herausziehen und aushängen (Bild A).
2. Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.
3. Nach der Reinigung die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge einhängen (Bild B).

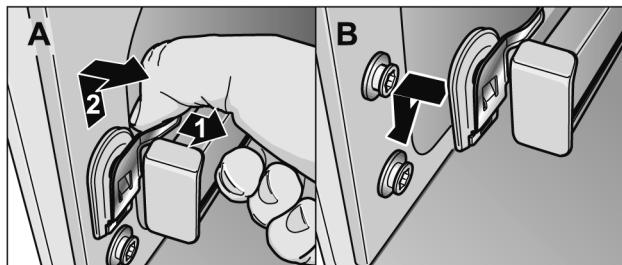
## Teleskopauszüge reinigen

### Teleskopauszüge aushängen



Die Teleskopauszüge können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum.  
Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.



1. Blattfeder gezogen halten (Bild A).
2. Teleskopauszug vorne nach oben schieben und seitlich aushängen
3. Teleskopauszug hinten herausziehen.

### Teleskopauszüge reinigen

### Teleskopauszüge einhängen

Teleskopauszüge mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.

1. Teleskopauszug hinten bis zum Anschlag einstecken.
2. Teleskopauszug vorne von oben einschieben und nach unten drücken, bis er einrastet (Bild B).
3. Teleskopauszüge bis zum Anschlag einschieben und Gerätetür schließen.

# Störungen und Reparaturen

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



## Stromschlaggefahr!

- Arbeiten an der Geräteelektronik dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden
- Bei Arbeiten an der Geräteelektronik Gerät unbedingt stromlos machen. Sicherungsautomatik betätigen oder Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung herausdrehen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Elektrische Funktion ist gestört (z.B. Anzeigelampen leuchten nicht mehr)	Sicherung defekt	Sicherungen im Sicherungskasten prüfen und ggf. austauschen
Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig verteilt sich stark einseitig	Gerät nicht waagrecht eingebaut	Geräteeinbau überprüfen (siehe Montageanweisung)
Im Uhrendisplay blinkt <b>0:00</b>	Stromzufuhr war unterbrochen	Uhrfunktionstaste drücken, Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Im Uhrendisplay blinkt <b>0:00</b> , im Temperaturdisplay erscheint "rrr"	Stromzufuhr war während des Gerätebetriebes unterbrochen	Uhrfunktionstaste drücken, Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Textdisplay erscheint "Gerät gesperrt", im Temperaturdisplay erscheint $\infty$ und <b>-5-</b>	Gerät wurde gesperrt	Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Textdisplay erscheint "Gerät dauerhaft gesperrt", im Temperaturdisplay erscheint $\infty$ und <b>-5P</b>	Gerät wurde dauerhaft gesperrt	Dauerhafte Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerät heizt nicht, im Uhrendisplay blinkt der Doppelpunkt, im Temperaturdisplay erscheint z.B. <b>160o</b>	Tastenkombination wurde betätigt	Gerät ausschalten, Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, dann Uhrfunktionstaste 4 Sekunden lang drücken, dann Info-Taste erneut 3 Sekunden lang drücken

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Elektronisch gesteuerte Funktionen sind gestört	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag)	Entsprechende Funktion neu einstellen
Nach dem Einschalten einer Betriebsart erscheint <b>H</b> oder <b>h</b> im Temperaturdisplay, im Textdisplay erscheint "Nicht möglich"	Gerät ist nicht vollständig abgekühlt	Warten, bis das Gerät abgekühlt ist, dann Betriebsart erneut einschalten
Gerät hat sich automatisch abgeschaltet, im Textdisplay erscheint "Sicherheitsabschaltung", im Temperaturdisplay blinkt <b>0:00</b>	Gerät hat sich aus Schutz vor Überhitzung abgeschaltet	Betriebsartenwähler auf Stellung <b>o</b> zurückdrehen
Beim Braten oder Grillen entsteht Qualm	Fett am Grillheizkörper verbrennt	Weiter Grillen oder Braten, bis das Fett am Grillheizkörper verbrannt ist
	Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine niedrigere Einschubebene einschieben
Im Garraum tritt verstärkt Kondenswasser auf	Normale Erscheinung (z.B. bei Kuchen mit sehr feuchten Belag oder einem großen Braten)	Geräterü für während des Betriebs ab und zu kurz öffnen
Emaillierte Einschubteile haben mattierte, helle Flecken	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleisch- oder Obstsaft	Nicht möglich
Türscheiben sind beschlagen	Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht	Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten

## **Garraumlampe wechseln**

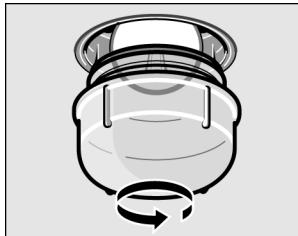
Wechseln Sie eine defekte Garraumlampe aus.  
Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder  
im Fachhandel:  
E14, 220 - 240V, 40W, hitzebeständig bis 300°C  
Verwenden Sie nur diese Lampen.



**Stromschlaggefahr!**

Gerät stromlos machen. Betätigen Sie den  
Sicherungsautomaten oder drehen Sie die Sicherung  
im Sicherungskasten Ihrer Wohnung heraus.

- 1.** Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um  
Schäden zu vermeiden.



- 2.** Glasabdeckung nach links drehen und abnehmen.
- 3.** Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
- 4.** Glasabdeckung wieder einschrauben.
- 5.** Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung  
einschalten.

## Halogenlampen wechseln

Wechseln Sie eine defekte Halogenlampe aus.  
Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel:  
Osram Ministar Axial Reflector 12 V - GY 6,35; 20 W.  
Verwenden Sie nur diese Lampen.



Verbrennungsgefahr!

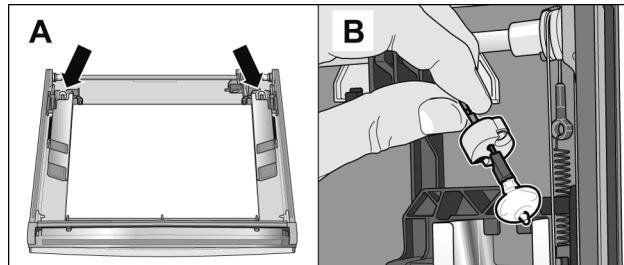
Die Halogenlampen werden im Betrieb sehr heiß.  
Warten Sie mit dem Austauschen, bis die Halogenlampen abgekühlt sind.

### Achtung!

Trübung der Halogenlampe!

Halogenlampe nicht mit bloßen Fingern berühren. Fett kann so auf das Glas gelangen, wird eingebrannt und trübt das Glas. Verwenden Sie zum Wechseln ein sauberes Tuch.

1. Gerätetür ausbauen  
(siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einbauen).
2. Türscheibe ausbauen  
(siehe Kapitel: Türscheiben reinigen).



Die Halogenlampen sitzen links und rechts neben der Gerätetüreinhängung (Bild A).

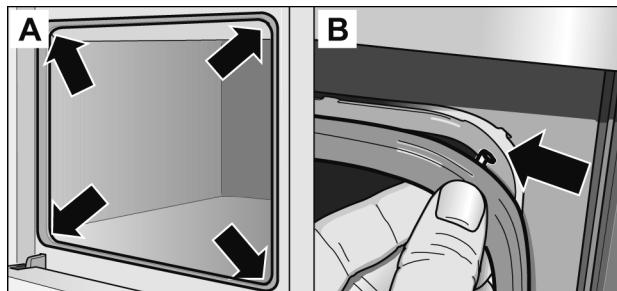
3. Fassung mit Halogenlampe aus der Halterung ausrasten und herausnehmen (Bild B).
4. Halogenlampe wechseln. Verwenden Sie ein sauberes Tuch.
5. Halogenlampe mit Fassung in die Gerätetür einsetzen.
6. Türscheibe und Gerätetür einbauen.

## Türdichtung austauschen

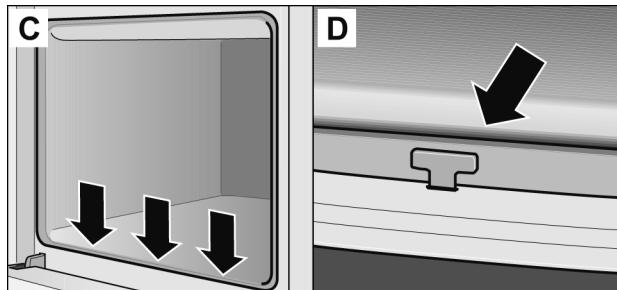
### Türdichtung aushängen

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst.

Die Türdichtung ist an sieben Stellen fixiert.



1. Türdichtung an vier Stellen (Bild A) aushängen (Bild B).



2. Türdichtung an weiteren drei Stellen (Bild C) durch leichtes Drehen aushängen (Bild D).

### Türdichtung einhängen

1. Türdichtung an vier Stellen (Bild A) einhängen (Bild B).
2. Türdichtung an weiteren drei Stellen (Bild C) durch leichtes Drehen einhängen (Bild D).
3. Sitz der Türdichtung überprüfen.

## Kundendienst

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

Die Anschriften finden Sie im Kundendienststellenverzeichnis.

### Hinweis:

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

## E-Nummer und FD-Nummer

Bei Kundendienstfällen bitte die E-Nummer und die FD-Nummer angeben.

Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild unter der Gerätetür links unten auf dem Geräeboden.

E-Nr.

FD

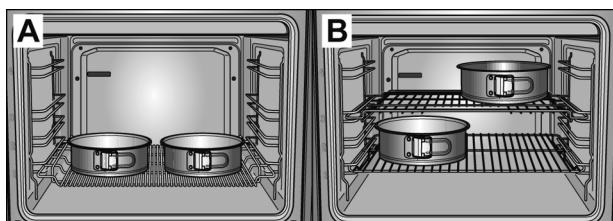
# Prüfgerichte

Prüfgerichte nach Norm DIN 44547 und EN 60350.  
Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung.

Backen	Einschub- höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	3	<input type="checkbox"/>	140 - 150*	25 - 30
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 150*	30 - 35
	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 150*	30 - 40
	1 + 3 + 4	<input checked="" type="checkbox"/>	130 - 150*	35 - 55
Small Cakes (20 Stück pro Blech)	3	<input type="checkbox"/>	160 - 170**	25 - 35
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160**	30 - 40
	1 + 3 + 4	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160**	30 - 40
Wasserbiskuit	2	<input type="checkbox"/>	160 - 170*	20 - 30
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160*	20 - 30
Hefeblechkuchen	3	<input type="checkbox"/>	170 - 180	45 - 55
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 170	45 - 55
	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 170	60 - 70
Gedeckter Apfelkuchen (Formen nebeneinander, Bild A)	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 180*	65 - 75
Gedeckter Apfelkuchen (Formen diagonal versetzt, Bild B)	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 180*	65 - 75

\* Backofen vorheizen

\*\* 10 Minuten vorheizen



Grillen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Toast (Universalpfanne + flacher Rost)	4	<input checked="" type="checkbox"/>	Infrarot*	1 - 2
Beefsteaks, 12 Stück (Universalpfanne + flacher Rost)	4	<input type="checkbox"/>	Infrarot	20 - 25**

\* 10 Minuten vorheizen  
 \*\* nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit wenden

## Notizen