



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 Einstellwerte 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[©]
0 18 05 - 24 00 25 0,14 EUR/Min

Gebrauchsanleitung

E15P42.0

de

9000 301 066

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Vor dem Einbau	5
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	5
Ursachen für Schäden	7
Energie- und Umwelttipps	9
Energiesparen	9
Umweltgerecht entsorgen	9
Ihr neues Gerät	10
Bedienfeld	10
Betriebsarten	11
Kochstellen-Schalter	12
Einschubhöhen	13
Zubehör	13
Vor dem ersten Benutzen	15
Uhrzeit einstellen	15
Gerät reinigen	16
Kochfeld einstellen	16
Gerät bedienen	17
Gerät einschalten	17
Gerät ausschalten	19
Grundeinstellungen ändern	19
Automatische Sicherheitsabschaltung	20
Elektronikuhr	21
Uhrendisplay	21
Kurzzeitwecker	22
Betriebsdauer	23

Inhaltsverzeichnis

Betriebsende	24
Vorwahl-Betrieb	24
Uhrzeit einstellen	25
Schnellaufheizung	26
Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen	26
Kindersicherung	27
Sperrung	27
Dauerhafte Sperrung	28
Backen	30
Backen auf Blechen und in Formen	30
Backen auf mehreren Ebenen	31
Backtabelle für Grundteige und Kleingebäck	31
Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte	34
Tipps und Tricks	36
Braten	38
Offenes Braten	39
Geschlossenes Braten	40
Brattabelle	40
Tipps und Tricks	42
Grillen	43
Thermogrillen	43
Flächengrillen	45
Dampfgaren	47
Gärstufe	48
Hefeteig	48
Joghurt	49

Inhaltsverzeichnis

Sanftgaren	50
Sanftgaren anwenden	50
Sanftgar-Tabelle	51
Tipps und Tricks	52
Auftauen	53
Auftauen mit CircoTherm Heißluft	53
Auftaustufe	54
Einkochen	54
Pyrolytische Reinigung	57
Wichtige Hinweise	57
Vor der Selbstreinigung	58
Vor der Reinigung	59
Reinigungsstufe einstellen	60
Nach der Reinigung	60
Reinigung und Pflege	61
Reinigungsmittel	61
Backofentür aus- und einhängen	63
Türabdeckung abnehmen	65
Türscheiben aus- und einbauen	66
Einhängegitter reinigen	67
Störungen und Reparaturen	68
Backofenlampe an der Decke auswechseln	70
Glasabdeckung	71
Kundendienst	71
Prüfgerichte	72

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.

Pyrolytische Reinigung

Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Pyrolytischen Reinigung entzünden. Entfernen Sie vor jeder Reinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.

Nie Brennbares (z.b. Geschirrtücher) an den Türgriff hängen.

Das Gerät wird während der Reinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Pyrolytischen Reinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

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 Wärmestau. 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 Emailschiäden entstehen.

Feuchte Lebensmittel

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

Obstsaf

Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaf, 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 Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

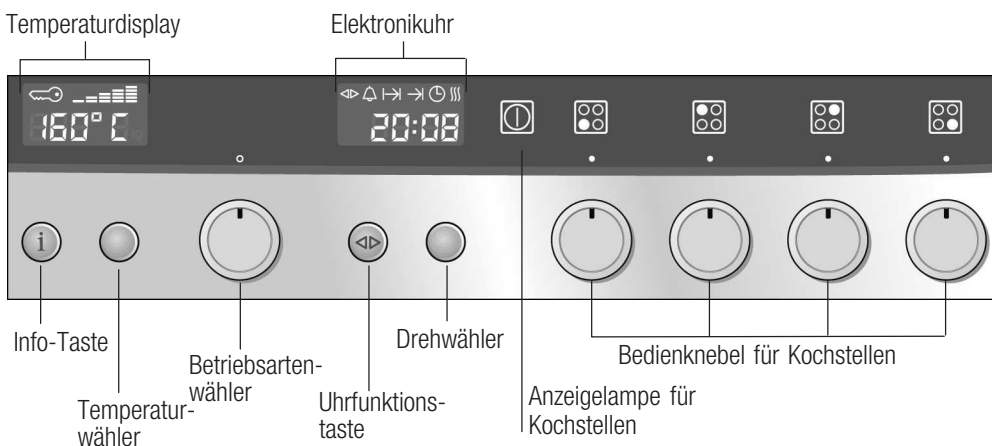
In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Betriebsarten
- die Einschubhöhen
- das Zubehör

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Es erscheinen nie alle Symbole gleichzeitig in der Anzeige.

Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Versenkbare Bedienknebel

Die Dreh-, Temperatur- und Betriebsartenwähler sowie die Bedienknebel der Kochstellen sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den jeweiligen Bedienknebel.







Bedienelement	Verwendung
Info-Taste	Eingeschaltetes Gerät: Aktuelle Backofentemperatur 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)
Betriebsartenwähler	Gewünschte Betriebsart auswählen (siehe Kapitel: Gerät einschalten)
Uhrfunktionstaste	Gewünschte Uhrfunktion oder die Schnellaufheizung auswählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Drehwähler	Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen oder die Schnellaufheizung zuschalten (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Bedienknebel für Kochstellen	Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Informationen zur Bedienung.






Versenkbare Bedienknebel

Die Dreh-, Temperatur- und Betriebsartenwähler sowie die Bedienknebel der Kochstellen sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den jeweiligen Bedienknebel.

Betriebsarten


Sie erhalten hier eine Übersicht über die Betriebsarten Ihres Gerätes.

Betriebsart	Anwendung
 CircoTherm® Heißluft	zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen
 Ober-/Unterhitze	besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen).
 Pizzastufe	besonders geeignet für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen. (siehe Kapitel: Backen)
 Thermogrillen	für Geflügel und größere Fleischstücke
 Grill groß	für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen)
 Grill klein	für kleine Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Toast)

Betriebsart	Anwendung
 Unterhitze	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.
 Sanftgaren	für zarte Fleischstücke, die medium/rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen
 Auftaustufe	zum schonenden Auftauen von Fleischstücken, Brot und empfindlichem Gebäck (z.B. Sahnetorte)
 Pyrolytische Reinigung	automatische Reinigung des Garraums. Der Backofen heizt auf bis der Schmutz zerfällt
 Garraumbeleuchtung	unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

Kochstellen-Schalter

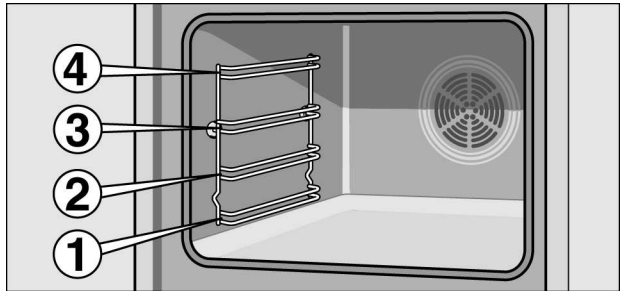
Mit den vier Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

Stellung	Bedeutung
0 Nullstellung	Die Kochstelle ist ausgeschaltet.
1-9 Kochstufen	Die Leistung der Kochstelle. 1 = niedrigste Leistung 9 = höchste Leistung Die Zwischenstufen sind mit einem Punkt • gekennzeichnet.
 Zonenzuschaltung	Die große Zweikreis-Kochstelle oder die Bräterzone zuschalten (nicht bei allen Kochstellen vorhanden).


Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

Einschubhöhen

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



Hinweis:

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

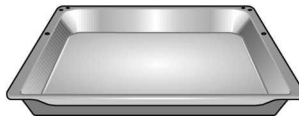
Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



Backblech, emailliert
zum Backen von Blechkuchen und Kleingebäck



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



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

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Sonderzubehör	Bestellnr.
Mega System-Dampfgarer	N8642X0
System-Dampfgarer	N8642X0EU
Universalpfanne, emailliert	Z1232X0
Universalpfanne, antihalt-beschichtet	Z1233X0
Universalpfanne mit Einlegerost	Z1242X0
Glaspfanne	Z1262X0
Auflaufpfanne, emailliert	Z1272X0
Backblech, Aluminium	Z1332X0
Backblech, emailliert	Z1342X0
Backblech, antihalt-beschichtet	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0
Back- und Bratrost, gekröpft	Z1432X0
Back- und Bratrost, engmaschig	Z1442X0
Bratenblech, emailliert, zweiteilig	Z1512X0
Nachröstsatz CLOU 3-fach	Z1742X1
Nachröstsatz CLOU 4-fach	Z1752X1
Brotbackstein	Z1912X0
Universalbräter, emailliert	Z9930X0

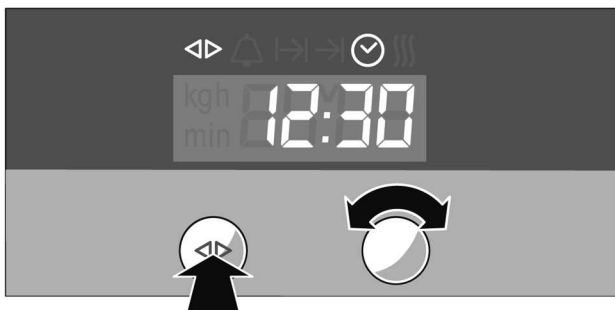
Vor dem ersten Benutzen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie nach dem elektrischen Anschluss Ihres Gerätes die Uhrzeit einstellen
- wie Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen reinigen

Uhrzeit einstellen

Im Uhrendisplay blinkt **0:00**.




1. Uhrfunktionstaste drücken.
Die Symbole und 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 und 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.

Kochfeld einstellen

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung.

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 eingestellt ist.
Im Temperaturdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.
2. Temperaturwähler drehen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.

Hinweise:

- Pyrolytische Reinigung  und Sanftgaren  können Sie nur einschalten, wenn im Temperaturdisplay weder **H** noch **h** angezeigt wird.

- Wird keine Vorschlagstemperatur angezeigt, ist die Temperatur Ihrer gewählten Betriebsart eine Festeinstellung. Sie können diese Temperatur nicht ändern.

Betriebsarten	Vorschlags- temperatur in °C	Temperatur- bereich in °C
 CircoTherm® Heißluft	160	40 - 200
 Ober-/Unterhitze	170	50 - 275
 Pizzastufe	220	50 - 275
 Thermogrill	170	50 - 250
 Grill groß	220	50 - 275
 Grill groß (Intensiv)*	Festeinstellung	int.
 Grill klein	180	50 - 275
 Grill klein (Intensiv)*	Festeinstellung	int.
 Unterhitze	200	50 - 225
 Sanftgaren	Festeinstellung	
 Auftaustufe	Festeinstellung	
 Pyrolytische Reinigung	Festeinstellung	1, 2 und 3
 Garraumbeleuchtung	Festeinstellung	

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

Aktuelle Temperatur

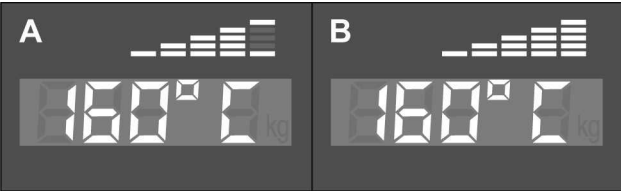


Drücken Sie die Info-Taste. Die aktuelle Temperatur wird für 3 Sekunden angezeigt.

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 o zurück. Das Gerät ist ausgeschaltet.

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

Restwärmeanzeige

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

Temperaturdisplay	Bedeutung
H	Restwärme hoch (über 120°C)
h	Restwärme niedrig (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 und darf nicht gesperrt sein.

1. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
Im Temperaturdisplay erscheint **c 10**.
2. Info-Taste so oft kurz drücken, bis das Einstellsymbol der aktuellen Grundeinstellung eines Untermenüs im Temperaturdisplay angezeigt wird (z.B. **c 32**).

3. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Grundeinstellung innerhalb eines Untermenüs einstellen (z.B. **c 33**).
4. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken.
Ihre Grundeinstellung wird gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Menü Grundeinstellungen		
Untermenü	Grundeinstellung	Einstellsymbol (Temperaturdisplay)
Kindersicherung	Sperrung ist nicht aktiviert	c 10
	Sperrung ist aktiviert	c 11
	Dauerhafte Sperrung ist aktiviert	c 21
Signalton Ein/Aus	Signalton aus	c 30
	Signaltondauer 30 Sekunden	c 31
	Signaltondauer 2 Minuten	c 32
	Signaltondauer 10 Minuten	c 33

Automatische Sicherheitsabschaltung

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

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

Im Temperaturdisplay blinkt **000**. Der Gerätebetrieb wird unterbrochen.

Deaktivieren

Drücken Sie eine Taste, oder drehen Sie einen Wähler.

Der Gerätebetrieb wird fortgesetzt.

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. 1:30 Stunden) automatisch aus.
Betriebsende	Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z.B. 12:30 Uhr) automatisch aus.
Vorwahl-Betrieb	Das Gerät schaltet automatisch ein und aus. Betriebsdauer und Betriebsende werden kombiniert.
Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
Schnellaufheizung	Aufheizdauer verkürzen



Uhrendisplay aus- und einschalten

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 entsprechende Symbol blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Uhrfunktionstaste.
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  und  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 $I \rightarrow I$ 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. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung \circ 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 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. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung \circ 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. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung  zurückdrehen.
7. Uhrfunktionstaste drücken, um den Vorwahl-Betrieb zu beenden.

Uhrzeit einstellen








1. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  und  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.

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  und  leuchten und  im Uhrendisplay erscheint.
3. Mit dem Drehwähler nach rechts drehen.
Im Uhrendisplay wird  angezeigt und das Symbol  leuchtet. Die Schnellaufheizung ist 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 gedrückt halten, bis **C 10** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis **C 11** im Temperaturdisplay erscheint.

4. Info-Taste gedrückt halten, bis **-5** erscheint und das Symbol  leuchtet.

Gerät entsperren

1. Info-Taste gedrückt halten, bis **c 11** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 10** 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 gedrückt halten, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis **c 21** im Temperaturdisplay erscheint.
4. Info-Taste gedrückt halten, bis **-5P** erscheint und das Symbol  leuchtet.

Ihr Gerät wird nach 30 Sekunden gesperrt.

Dauerhafte Sperrung unterbrechen


1. Info-Taste gedrückt halten, bis **⌂ 21** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **⌂ 20** 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 wieder aktiviert.

Gerät dauerhaft entsperren

1. Info-Taste gedrückt halten, bis **⌂ 21** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **⌂ 20** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt.
4. Innerhalb von 30 Sekunden die Info-Taste 3 Sekunden lang drücken.
5. Temperaturwähler drehen, bis **⌂ 10** im Temperaturdisplay erscheint.


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:

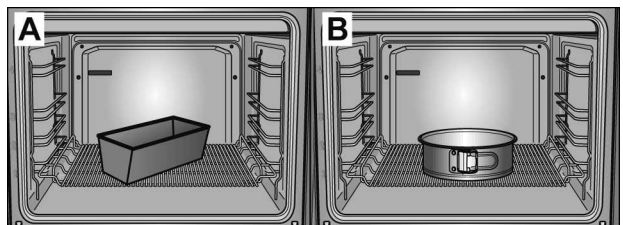
Beim Backen mit CircoTherm® Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Backergebnis verschlechtert sich.


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 und Kleingebäck



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 gleichmäßigere 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 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Rührteig					
Blechkuchen mit Belag					
■ 1 Ebene	1	160-170	30-40	3	170-180
■ 2 Ebenen	3+1	150-170	40-50	-	-
Spring-/Kastenform	1	150-160	60-80	2	160-170
Obstbodenform	1	160-170	25-35	2	170-180
Mürbeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel					
■ 1 Ebene	1	160-170	50-70	3	180-190
■ 2 Ebenen	3+1	160-170	60-80	-	-
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguß	1	150-170	60-90	3	170-190
Springform, z.B. Quarktorte	1	160-170	70-100	2	170-180
Obstbodenform	1	160-170	20-30	2	180-190*
Biskuitmasse					
Biskuitrolle	1	180-190*	10-15	3	190-200*
Obstbodenform	1	160-170	20-30	2	170-180
Biskuit (6 Eier)	1	150-160	30-45	2	160-170
Biskuit (3 Eier)	1	150-160	20-35	2	160-170
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel					
■ 1 Ebene	1	160-170	50-70	3	170-180
■ 2 Ebenen	3+1	160-170	60-80	-	-
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguß	1	150-170	60-90	3	170-190
Hefekranz/-zopf (500g)	1	160-170	40-50	3	170-180
Springform	1	160-170	30-45	2	160-170
Napfkuchenform	1	160-170	40-50	2	170-180
* Backofen vorheizen					



Kleingebäck	CircoTherm® Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Hefeteig					
■ 1 Ebene	1	160-170	20-30	3	170-180
■ 2 Ebenen	3+1	160-170	30-40	-	-
Baisermasse					
■ 1 Ebene	1	80	100-150	3	80-90
■ 2 Ebenen	3+1	80	150-170	-	-
Blätterteig					
■ 1 Ebene	1	180-200	20-30	3	200-210
■ 2 Ebenen	1	180-200*	25-35	-	-
Brandteig					
■ 1 Ebene	1	190-200*	25-35	3	200-210*
■ 2 Ebenen	3+1	190-200*	30-40	-	-
Rührteig, z.B. Muffins					
■ 1 Ebene	1	150-160*	20-40	3	160-170*
■ 2 Ebenen	3+1	160-170	25-35	-	-
Mürbeteig, z.B. Butterplätzchen					
■ 1 Ebene	1	140-150*	15-25	3	140-150*
■ 2 Ebenen	3+1	130-140*	15-25	-	-
■ 3 Ebenen	4+3+1	130-140*	15-25	-	-
* Backofen vorheizen					



Brot und Brötchen

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 gleichmäßigere Bräunung.

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum vorheizen.

Brot	CircoTherm® Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Bratdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Weißbrot					
■ Freigeschoben	2	200*	20-40	2	240*
■ in Kastenform	2	200*	20-35	2	240*
* Backofen vorheizen					

Brot	CircoTherm® Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Bratdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Mischbrot mit Hefe (freigeschoben)					
■ Anbacken	1	200*	10-15	2	240*
■ Fertigbacken	1	180*	40-65	2	200*
Mischbrot mit Hefe (in Kastenform)					
■ Anbacken	2	200*	10-15	2	240*
■ Fertigbacken	2	180*	15-25	2	200*
Fladenbrot	2	200*	15-25	2	240*
Empanada	3	180*	30-40	3	200*
* 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 Backen 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 gleichmäßigere 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
Gerichte					
Pizza, frisch					
■ 1 Ebene	1	190-210*	20-30	1	180-200
■ 2 Ebenen	3+1	170-190	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	170-190*	45-55	1	170-190
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	1	180-200	50-60	1	170-190
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden					
■ 1 Ebene	1	180-200	10-20	1	200-220
■ 2 Ebenen	3+1	170-190	20-30	-	-
Pizza mit dickem Boden					
■ 1 Ebene	1	180-200	20-30	1	180-200
■ 2 Ebenen	3+1	170-190	25-35	-	-
* Backofen vorheizen					

Gerichte	Brotbackstufe 			Pizzastufe 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Kartoffelprodukte					
Pommes frites					
■ 1 Ebene	1	190-210	15-25	1	210-230
■ 2 Ebenen	3+1	170-190	25-35	-	-
Kroketten	1	180-200	15-30	1	200-220
Rösti (gefüllte Kartoffel- taschen)	1	180-200	15-25	1	200-220
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen/Baguette, vorgebacken	1	180-200	10-20	1	180-200
Aufbackbrötchen/ -baguette	1	180-200	5-15	1	200-220
Bretzeln, Teiglinge	1	170-190	15-20	1	170-190
Backwaren, vorgebacken					
Aufbackbrötchen/ -baguette	1	180-200	5-15	1	180-200
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	1	180-200	15-20	1	190-210
Hähnchensticks, Nuggets	1	190-210	15-25	1	200-220
Gemüseburger	1	190-210	35-45	1	200-220
Strudel, tiefgekühlt	1	190-210	35-45	1	180-200
* Backofen vorheizen					

Tipps und Tricks

Der Kuchen ist zu hell	<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>
Der Kuchen ist zu dunkel	<p>Überprüfen Sie die Einschubhöhe.</p> <p>Ist die Einschubhöhe korrekt, verkürzen Sie entweder die Backdauer oder reduzieren Sie die Temperatur.</p>

Der Kuchen in der Backform ist ungleichmäßig gebräunt	<p>Überprüfen Sie die Einschubhöhe.</p> <p>Überprüfen Sie die Temperatur.</p> <p>Achten Sie darauf, dass Ihre Backform nicht direkt vor den Luftaustritten der Garraumrückwand steht.</p> <p>Überprüfen Sie die richtige Lage der Backform auf dem Rost.</p>
Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt	<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>
Der Kuchen ist zu trocken	<p>Stellen Sie die Temperatur etwas höher ein und wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.</p>
Der Kuchen ist innen zu feucht	<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>
Bei sehr feuchtem Kuchen, z. B. Obstkuchen, entsteht viel Wasserdampf im Garraum, der sich an der Gerätetür niederschlägt	<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>
Der Kuchen fällt nach dem Herausnehmen zusammen	<p>Verwenden Sie für den Teig weniger Flüssigkeit.</p> <p>Wählen Sie eine längere Backdauer oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.</p>
Die angegebene Backdauer stimmt nicht	<p>Überprüfen Sie bei Kleingebäck die Menge auf Ihrem Backblech. Das Kleingebäck darf sich nicht berühren.</p>
Tiefkühlprodukt ist nach dem Backen unterschiedlich stark gebräunt	<p>Achten Sie darauf, ob das Tiefkühlprodukt unterschiedlich stark vorgebräunt ist. Die unterschiedlich starke Bräunung bleibt nach der Backdauer erhalten.</p>
Tiefkühlprodukt hat keine Bräunung, ist nicht knusprig oder die Zeitangaben stimmen nicht	<p>Entfernen Sie Eis an Tiefkühlprodukten vor dem Backen.</p> <p>Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte.</p>

Energiesparen

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.

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

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 Drittel der Bratdauer.

Braten in der Universalpfanne

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.

Braten in der Universalpfanne mit gekröpftem 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.

Braten in der Universalpfanne mit Bratenblech

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

Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

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 gleichmäßigere 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
Schwein					
Filet, medium (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 Schwarte, 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
Hackbraten aus 500 g Fleisch	1	170-180	60-70	2	200-210
Rind					
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
Kalb					
Braten/-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
Lamm					
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*
Geflügel (ungefüllt)					
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
Wild					
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
Kaninchen	1	160-170	70-80	2	180-200
Fisch					
Fisch, ganz					
■ 300 g	1	160-170	20-30	2	190-210
■ 700 g	1	160-170	30-40	2	180-200
* Backofen vorheizen					
** Schmorbraten geschlossen braten					

Tipps und Tricks

Kruste zu dick und/oder Braten zu trocken	<p>Reduzieren Sie die Temperatur oder verkürzen Sie die Bratdauer.</p> <p>Überprüfen Sie die Einschubhöhe.</p>
Kruste zu dünn	<p>Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.</p>
Das Fleisch ist innen nicht gar	<p>Nehmen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.</p> <p>Verlängern Sie die Bratdauer.</p> <p>Überprüfen Sie mit Hilfe eines Fleischthermometers die Kerntemperatur des Bratens.</p>
Wasserdampf im Garraum schlägt sich an der Gerätetür nieder	<p>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.</p>

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 Schwarte), das knusprig gegrillt werden soll.

Wenden Sie großes Grillgut nach ca. der Hälfte bis zwei Drittel 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 gleichmäßigere 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
Schwein			
Braten mit Schwarte	2	170-190	140-160
Haxen	2	180-200	120-150
Rind			
Roastbeef, medium (1,5 kg)	2	220-240	40-50
Lamm			
Keule ohne Knochen, medium	2	170-190	120-150
Geflügel (ungefüllt)			
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 .

Verwenden Sie für kleine Mengen an flachem Grillgut den Grill klein . Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes. 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 Drittel der Grlldauer.

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	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grlldauer in Minuten	Hinweise
Schwein				
Filetsteaks, medium (3 cm dick)	4	int.	12-15	
Steaks, durch (2 cm dick)	4	int.	15-20	
Rind				
Filetsteaks (3-4 cm dick)	4	int.	15-20	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Tournedos	4	int.	12-15	
Lamm				
Filets	4	int.	8-12	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Koteletts	4	int.	10-15	
Würste	4	250	10-14	Leicht einschneiden
Geflügel				
Hähnchenkeulen	3	250	25-30	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert werden
Hähnchenkleinteile	3	250	25-30	


Grillgut	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Fisch				
Steaks	4	220	15-20	Teile sollten gleich dick sein
Koteletts	4	220	15-20	
Ganze Fische	3	220	20-25	
Gemüse	4	int.	15-20	
Toast mit Belag	3	220	10-15	Die Einschubhöhe rich- tet 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
Würste	4	250	12-16	Leicht einschneiden
Geflügel				
Hähnchenkeulen	3	250	35-45	Durch das Einstechen der Haut kann die Blä- senbildung beim Grill- en verhindert werden
Hähnchenkleinteile	3	250	30-40	
Fisch				
Steaks	4	230	15-20	Teile sollten gleich dick sein
Koteletts	4	230	15-20	
Ganze Fische	3	230	20-25	
Gemüse	4	int.	15-20	
Toast mit Belag	3	220	12-18	Die Einschubhöhe 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 Temperaturdisplay abwechselnd **H** bzw. **h** und  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

Um die Betriebsart Gärstufe anwenden zu können, muss der Garraum abgekühlt sein (Raumtemperatur).

Wenn nach dem Einschalten der Gärstufe im Display "Temperatur zu hoch" 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 Eingießen 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.

1. 200 ml Wasser in die Bodenwanne des Garraums gießen.
2. Schüssel in die Mitte des Rostes stellen und in Einschubhöhe 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 auflösen und mit klarem Wasser nachwischen.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Hefeteig	Mehlmenge in Gramm	Gärdauer in Minuten
Leichte Teige (z.B. Pizzateig, Hefezopf)	300-500 750	25-30 30-35
Schwere, fettreiche Teige (z.B. Stollen, Panettone)	500 750	40-60 80-90
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 gesamten Garraumboden verteilt aufstellen.
6. Gerätetür 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.

Wenn nach dem Einschalten von Sanftgaren im Display “Temperatur zu hoch” erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie Sanftgaren erneut ein.

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 mariniertes Fleisch verwenden
- Verwenden Sie für das Sanftgaren immer Einschubhöhe 1
- Decken Sie das Fleisch während des Garens im Garraum nicht ab

- Wenden Sie die Fleischstücke während des Sanftgarens nicht
- 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

Um die Betriebsart Sanftgaren anwenden zu können, muss der Garraum abgekühlt sein (Raumtemperatur).

1. Glas- oder Porzellanplatte auf einem Rost in den Garraum auf Einschubhöhe 1 einschieben, um die Platte vorzuwärmen.
2. Betriebsart Sanftgaren  einschalten.
Während der Aufheizphase (20-30 Minuten) erscheint im Display "Bitte warten".
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 Display "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.

	Anbratdauer auf der Koch- stelle in Minuten (gesamt)	Sanftgaren im vorgeheizten Backofen, in Minuten
Schwein		
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
Rind		
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
Medaillons (5 cm dick)	3-4	60-80
Rumpsteak (3 cm dick)	3-4	50-70
Hüftsteak (3 cm dick)	3-4	50-70
Kalb		
Filet, ganz (ca. 800 g)	4-5	150-180
Nuß (ca. 1,5 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
Lamm		
Rücken ausgelöst (ca. 200 g)	2-3	30-40
Keule ohne Knochen (ca. 1 kg) ge- bunden	6-7	240-300
Geflügel		
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
* Entenbrust in die kalte Pfanne legen, Hautseite zuerst anbraten		
** nach dem Sanftgaren mit Grill 250 °C auf Einschubhöhe 3 noch 3-5 Minuten die Haut knusprig übergrillen		
*** durchgegart		

Tipps und Tricks

Sanftgegartes Fleisch kühlt zu schnell aus



Auf vorgewärmten Tellern mit sehr heißer Soße servieren.

Sanftgegartes Fleisch warmhalten


Schalten Sie die Betriebsart Warmhalten ein und stellen Sie die Temperatur auf 60 °C. Kleine Fleischstücke können 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

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 Nachtaukeit 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 ½, 1 oder 1½ 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. ⅓ 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 Einschubhöhe 1 einschieben.
2. Einmachgläser im Dreieck aufstellen, ohne dass sie sich berühren.



3. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
4. CircoTherm® Heißluft  mit 160 °C einstellen.

Einmachgläser mit ½ 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.

Pyrolytische Reinigung

Bei der Pyrolytischen Reinigung heizt der Backofen auf ca. 500 °C auf. So verbrennen Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen und Sie müssen nur noch die Asche aus dem Garraum wischen.

Reinigungsstufen

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

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher sollte die Reinigungsstufe sein. Es genügt, wenn Sie den Garraum alle zwei bis drei Monate reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 2,5 - 4,7 Kilowattstunden.

Wichtige Hinweise

Zu Ihrer Sicherheit verriegelt automatisch die Backofentür. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist. Versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.



Brandgefahr!

Der Backofen wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderseite des Backofens frei bleibt. Nie brennbare Gegenstände, z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Halten Sie Kinder fern.

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

Die Lampe im Garraum leuchtet während der Reinigung nicht.

Vor der Selbstreinigung

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

Wie Sie die Gestelle aushängen lesen Sie bitte im Kapitel *Pflege und Reinigung* nach.

Wenn die Gestelle nicht entfernt wurden, ertönt ein Signal. Die Selbstreinigung startet nicht.



Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch aus.

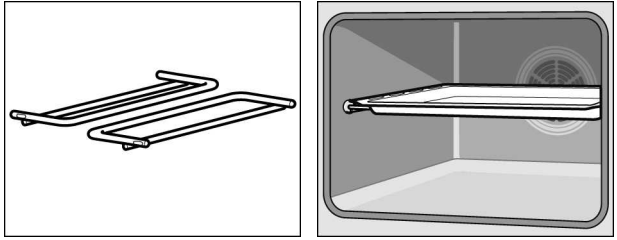
Reinigen Sie die Backofentür und die Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung. Die Dichtung nicht reinigen.

Zubehör mitreinigen

Wenn Sie Ihr mitgeliefertes Zubehör bei der Selbstreinigung mitreinigen wollen, können Sie beim Kundendienst Zubehörträger nachkaufen. Mit den Zubehörträgern können Sie die Universalpfanne oder das Backblech mitreinigen. Wischen Sie das Zubehör mit einem feuchten Tuch aus. Der Rost ist für die Selbstreinigung ungeeignet.

Die Zubehörträger werden links und rechts eingesteckt.

Sie erhalten die Zubehörträger beim Kundendienst oder im Internet mit der Material-Nummer 466546.



Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Vor der Reinigung

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 Reinigung startet nicht.




Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch aus.

Reinigen Sie die Backofentür und die Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung. Die Dichtung nicht scheuern.

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

Reinigungsstufe einstellen

1. Den Betriebsartenwähler auf  stellen.
Im Temperaturdisplay erscheint 0.
2. Mit dem Temperaturwähler die Reinigungsstufe einstellen.

Die Pyrolytische Reinigung startet nach einigen Sekunden.

In der Uhranzeige erscheint die Dauer der Reinigung. Nach wenigen Sekunden startet der Backofen. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Nach dem Start verriegelt die Backofentür.

Nach Ablauf der Reinigung

Im Uhrendisplay steht 0:00 und →| blinkt. Betriebsartenwähler auf o stellen und Taste <|> einmal drücken. Die Backofentür lässt sich erst öffnen, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Reinigung abbrechen

Betriebsartenwähler auf o zurückdrehen. Die Backofentür lässt sich erst öffnen, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Reinigungsstufe ändern

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr geändert werden.

Die Reinigung soll nachts ablaufen

Damit Sie den Backofen tagsüber nutzen können, verschieben Sie das Ende der Reinigung auf nachts. Stellen Sie ein wie in Punkt 1. und 2. beschrieben.

3. Uhrfunktionstaste <|> drücken, bis das Symbol →| erscheint.
4. Mit dem Drehwähler das Betriebsende auf später verschieben.

Der Backofen schaltet in Warteposition. In der Anzeige steht die Uhrzeit.

Wenn der Backofen startet, läuft die Dauer sichtbar ab.

Nach der Reinigung

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.

Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Reinigung und Pflege Ihres Gerätes
- Reinigungsmittel und -hilfen
- Pyrolytische Reinigung

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich

Reinigungsmittel

Backofenfront

Heiße Spüllauge:
Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.

Edelstahl

Heiße Spüllauge:
Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.

Glas

Glasreiniger:
Mit einem weichen Tuch abwischen.
Keinen Glasschaber verwenden.

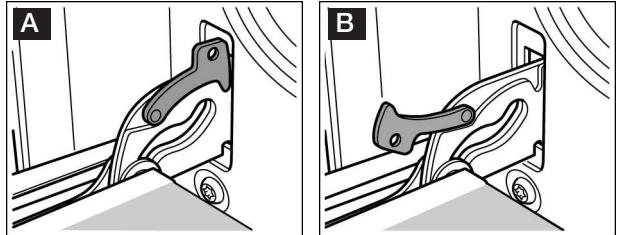
Bereich	Reinigungsmittel
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türabdeckung	Edelstahl-Reiniger (beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich); Hinweise der Hersteller beachten.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden. Am besten die Selbstreinigung verwenden. Dazu das Kapitel <i>Selbstreinigung</i> beachten!
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn der Sperrhebel zugeklappt ist (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden.

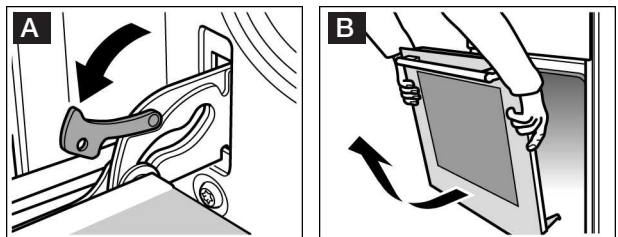
Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.



Verletzungsgefahr! Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

Tür aushängen

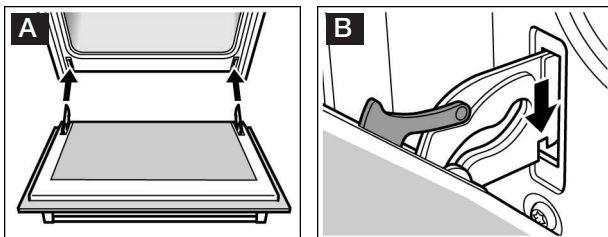
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



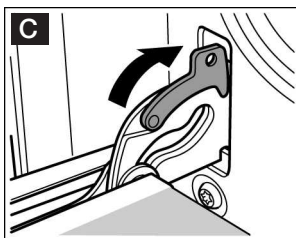
Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C).
Backofentür schließen.

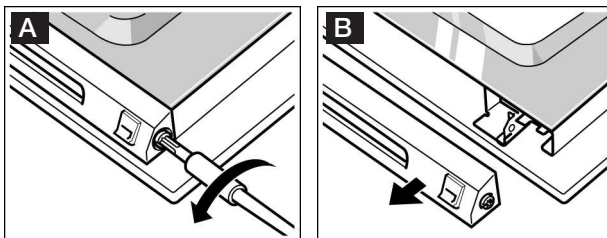


Verletzungsgefahr! Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

Türabdeckung abnehmen

Die Abdeckung auf der Backofentür kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Abdeckung der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Abdeckung abnehmen (Bild B).



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

Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger reinigen.

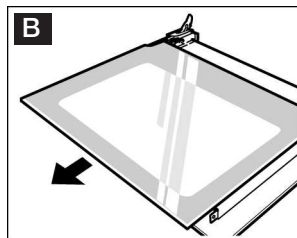
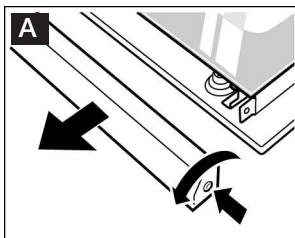
4. Abdeckung wieder aufsetzen und befestigen.
5. Backofentür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

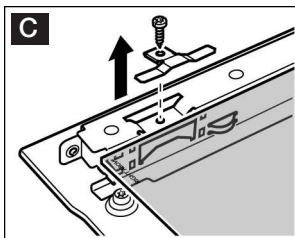
Ausbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



4. Die Klammern rechts und links aufschrauben und entfernen (Bild C). Scheibe herausnehmen.



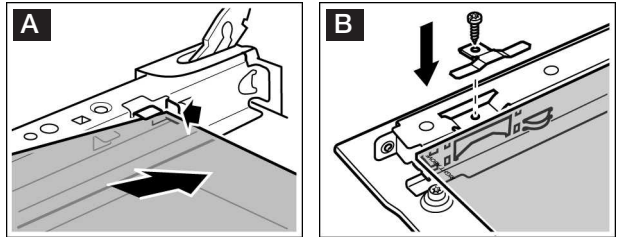
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

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

Einbauen

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

1. Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Die Klammern rechts und links aufsetzen und festschrauben (Bild B).
3. Oberste Scheibe schräg nach hinten einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.



4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
5. Backofentür einhängen.

Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

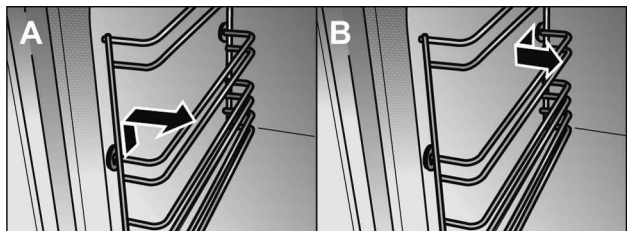
Einhängegitter reinigen



Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

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

Einhängegitter aushängen

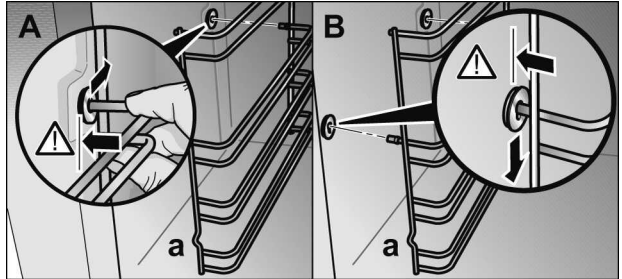


1. Einhängegitter vorne nach oben drücken und seitlich aushängen (Bild A).
2. Einhängegitter hinten nach vorne ziehen und seitlich aushängen (Bild B).

Einhängegitter reinigen

Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.

Einhängegitter einhängen



Die Einhängegitter immer mit der Ausbuchtung (a) nach unten einbauen, damit die Einschubhöhen stimmen.

1. Einhängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken und nach hinten drücken (Bild A).
2. Einhängegitter vorne bis zum Anschlag einstecken und nach unten drücken (Bild B).

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, ggf. austauschen
Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig verteilt sich stark einseitig	Gerät nicht waagrecht eingebaut	Geräteeinbau überprüfen (siehe Montageanweisung)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00	Stromzufuhr war unterbrochen	Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Im Temperaturdisplay erscheint "rrr", im Uhdisplay blinkt 	Stromzufuhr war während des Gerätebetriebes unterbrochen	Uhrfunktionstaste drücken
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Temperaturdisplay erscheint  und -S-	Gerät wurde gesperrt	Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Temperaturdisplay erscheint  und -SP	Gerät wurde dauerhaft gesperrt	Dauerhafte Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerät heizt nicht, im Uhrendisplay blinkt ein Doppelpunkt, im Temperaturdisplay erscheint z.B. 150o	Demoschaltung ist aktiviert	Demoschaltung deaktivieren (siehe Kapitel: Grundeinstellungen)
Elektronisch gesteuerte Funktionen sind gestört	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag)	Entsprechende Funktion neu einstellen
Beim Einschalten einer Betriebsart erscheint H oder h	Gerät ist nicht vollständig abgekühlt	Warten, bis das Gerät abgekühlt ist, dann Betriebsart erneut einschalten
Gerät hat sich automatisch abgeschaltet, im Temperaturdisplay blinkt 000	Gerät hat sich aus Schutz vor Überhitzung abgeschaltet	Beliebige Taste oder Wähler betätigen, das Gerät schaltet sich wieder ein
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)	Gerätetür während des Betriebs ab und zu kurz öffnen
Emaillierte Einschubteile haben mattierte, helle Flecken	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleisch- oder Obstsaft	Nicht möglich

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Türscheiben sind beschlagen	Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht	Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten
Nach kurzzeitigen Ein- und Ausschalten des Gerätes oder nach kurzzeitigen Stromausfall werden letzten die Einstellungen angezeigt	Memory-Effekt der Geräteelektronik. Sie speichert die letzten Einstellungen zum Schutz vor versehentlichem Ausschalten	Gerät ausschalten, 7 Sekunden warten, dann erst Gerät wieder einschalten

Fehlermeldungen mit E

Wird im Display eine Fehlermeldung mit **E** angezeigt, drücken Sie die Taste . Damit wird die Fehlermeldung gelöscht. Es kann sein, dass Sie anschließend die Uhrzeit neu einstellen müssen. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.

Bei folgenden Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
E011	Eine Taste wurde zu lang gedrückt oder hat sich verklemmt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob die Tasten sauber sind. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.
E115	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch.	Die Backofentür verriegelt. Warten Sie bis der Garraum abgekühlt ist. Mit der Taste  löschen Sie die Fehlermeldung.

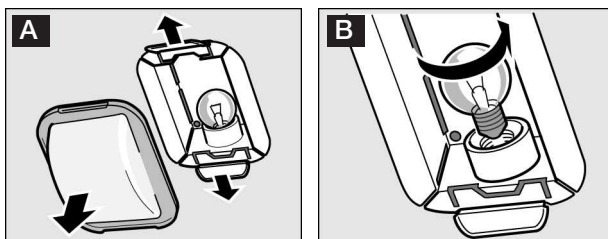
Backofenlampe an der Decke austauschen

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



1. Stromschlaggefahr!
Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.

3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Laschen aus Metall nach hinten drücken. (Bild A)
4. Lampe herausdrehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. (Bild B)



5. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Dabei auf einer Seite einsetzen und an der anderen Seite fest andrücken. Das Glas rastet ein.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

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 hinter der Gerätetür links unten am seitlichen Rand.

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
















Prüfgerichte



Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Nach EN/IEC 60350.

Backen

Spritzgebäck: Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Backen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	3		140-160*	25-35
	1		140-160*	25-35
	3+1		150-160*	35-45
	4+3+1		140-150*	35-45
Small Cakes	3*		160-170	20-30
	1		150-160	20-30
	3+1		150-160*	30-40
	4+3+1		150-160*	25-35
Wasserbiskuit	2		160-170*	25-35
	2		150-160*	35-45
Hefebleckkuchen	3		160-170	55-70
	3		160-170	50-70
	3+1		160-170	50-70
Gedeckter Apfelkuchen	2		180-200	70-80
Gedeckter Apfelkuchen	3+1		180-200*	65-75
* Backofen vorheizen				

Grillen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Toast bräunen*	4		275	½-2
Beefsteaks, 12 Stück**	4		int.	20-30
* 10 Minuten vorheizen				
** nach ⅔ der Zeit wenden				