

E15I42.0



9000540003

[de] Gebrauchsanleitung .....2



|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                            | <b>3</b>  |
| Vor dem Einbau .....                                        | 3         |
| Hinweise zu Ihrer Sicherheit .....                          | 3         |
| Ursachen für Schäden .....                                  | 3         |
| <b>Energie- und Umwelttipps</b> .....                       | <b>3</b>  |
| Energiesparen .....                                         | 3         |
| Umweltgerecht entsorgen .....                               | 4         |
| <b>Ihr neues Gerät</b> .....                                | <b>4</b>  |
| Bedienfeld .....                                            | 4         |
| Betriebsarten .....                                         | 4         |
| Einschubhöhen .....                                         | 5         |
| Zubehör .....                                               | 5         |
| <b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....                        | <b>5</b>  |
| Uhrzeit einstellen .....                                    | 5         |
| Gerät reinigen .....                                        | 6         |
| <b>Gerät bedienen</b> .....                                 | <b>6</b>  |
| Gerät einschalten .....                                     | 6         |
| Gerät ausschalten .....                                     | 6         |
| Kochfeld ein- und ausschalten .....                         | 6         |
| <b>Elektronikuhr</b> .....                                  | <b>6</b>  |
| Uhrendisplay .....                                          | 6         |
| Kurzzeitwecker .....                                        | 7         |
| Betriebsdauer .....                                         | 7         |
| Betriebsende .....                                          | 7         |
| Vorwahl-Betrieb .....                                       | 7         |
| Uhrzeit einstellen .....                                    | 8         |
| Schnellaufheizung .....                                     | 8         |
| Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen ..... | 8         |
| <b>Backen</b> .....                                         | <b>8</b>  |
| Backen in Formen und auf Blechen .....                      | 8         |
| Backen auf mehreren Ebenen .....                            | 9         |
| Backtabelle für Grundteige .....                            | 9         |
| Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte .....  | 10        |
| Tipps und Tricks .....                                      | 11        |
| <b>Braten</b> .....                                         | <b>12</b> |
| Offenes Braten .....                                        | 12        |
| Geschlossenes Braten .....                                  | 12        |
| Brattabelle .....                                           | 12        |
| Tipps und Tricks .....                                      | 13        |
| <b>Grillen</b> .....                                        | <b>14</b> |
| Thermogrillen .....                                         | 14        |
| Flächengrillen .....                                        | 14        |
| <b>Auftauen</b> .....                                       | <b>16</b> |
| Auftauen mit CircoTherm® Heißluft .....                     | 16        |
| Auftaustufe .....                                           | 16        |
| <b>Einkochen</b> .....                                      | <b>16</b> |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....                           | <b>17</b> |
| Gerät außen reinigen .....                                  | 17        |
| Garraum reinigen .....                                      | 17        |
| Selbstreinigende Fläche .....                               | 18        |
| EasyClean® .....                                            | 18        |
| Gerätetür aus- und einhängen .....                          | 19        |
| Türscheiben reinigen .....                                  | 19        |
| Garraumdecke reinigen .....                                 | 20        |
| Einhängegitter reinigen .....                               | 20        |
| <b>Störungen und Reparaturen</b> .....                      | <b>20</b> |

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| Backofenlampe wechseln .....  | 21        |
| Türdichtung austauschen ..... | 21        |
| <b>Kundendienst</b> .....     | <b>22</b> |
| E-Nummer und FD-Nummer .....  | 22        |
| <b>Prüfgerichte</b> .....     | <b>23</b> |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.neff-international.com** und Online-Shop: **www.neff-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00Uhr erreichbar) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

**NeffCOM**®  
0 18 05 - 24 00 25

# Sicherheitshinweise

Lesen Sie 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.
- 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.

#### 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.
- Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

#### 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.

#### 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

### Achtung!

- 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 Emails Schäden 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 Gerätetür 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 Fertigaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



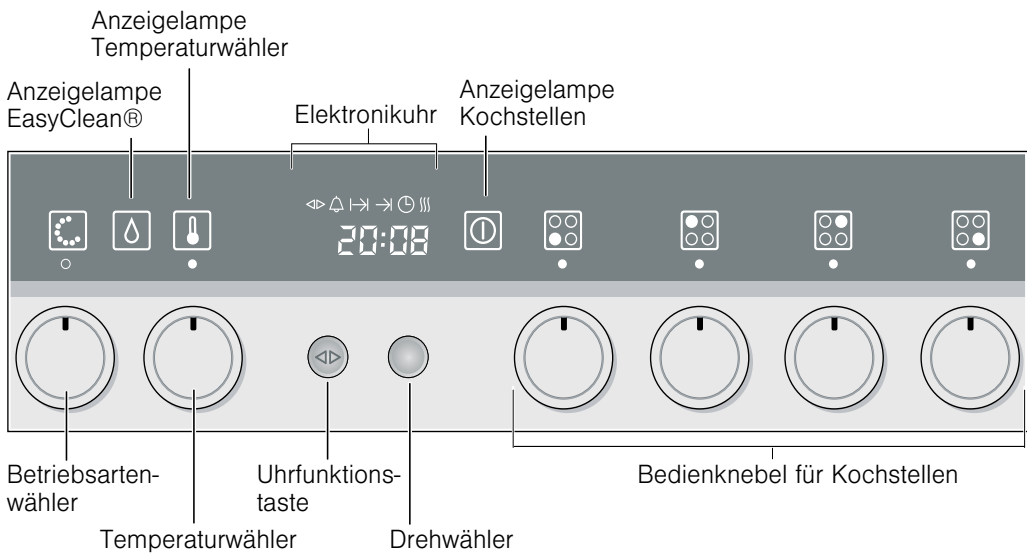
Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

Bedienfeld



| Bedienelement                | Verwendung                                                                                                               |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Betriebsartenwähler          | Gewünschte Betriebsart auswählen                                                                                         |
| Temperaturwähler             | Gewünschte Temperatur einstellen                                                                                         |
| 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 | Anzeigelampe  leuchtet nicht: Kochstellen aus<br>Anzeigelampe  leuchtet: Mindestens eine Kochstelle ist an               |

Versenkbare Bedienknebel

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

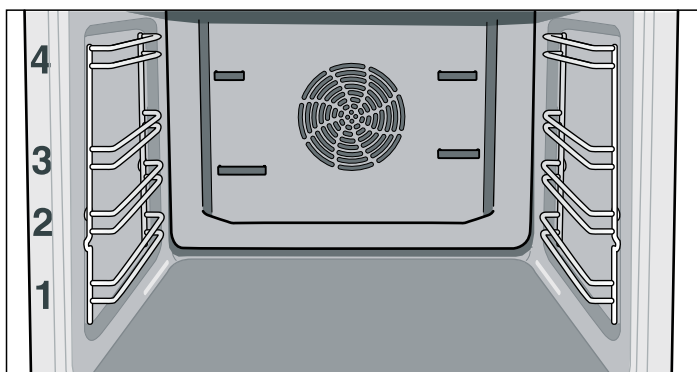
Betriebsarten

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     | Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z. B. Käsekuchen)        |
| Pizzastufe           | Für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen (siehe Kapitel: Backen) |

| Betriebsart                                                                                         | Anwendung                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  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)                                                                                                  |
|  Unterhitze         | Für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen.<br>Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu |
|  Auftaustufe        | Zum schonenden Auftauen von Fleischstücken, Brot und empfindlichem Gebäck (z.B. Sahnetorte)                                                                          |
|  EasyClean®         | Erleichtert das Reinigen des Garraums                                                                                                                                |
|  Garraumbeleuchtung | Unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums                                                                                                                    |

## Einschubhöhen

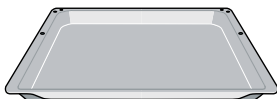


Der Garraum hat vier Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

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

## 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:

| Zubehör                               | Bestellnr. |
|---------------------------------------|------------|
| Mega System-Dampfgarer                | N8642X0    |
| System-Dampfgarer                     | N8642X0EU  |
| Universalpfanne, emailliert           | Z1232X0    |
| Universalpfanne, antihaft-beschichtet | Z1233X0    |
| Universalpfanne mit Einlegerost       | 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 CLOU 3-fach              | Z1742X1    |
| Nachrüstsatz CLOU 4-fach              | Z1752X1    |
| Brotbackstein                         | Z1912X0    |
| Universalbräter, emailliert           | Z9930X0    |

**Hinweis:** Backblech und 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 nach dem elektrischen Anschluss Ihres Gerätes die Uhrzeit einstellen
- wie Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen reinigen

### Uhrzeit einstellen

**Hinweis:** Wenn Sie die Uhrfunktionstaste  drücken, haben Sie 3 Sekunden Zeit, um die Uhrzeit mit dem Drehwähler einzustellen. War Ihnen die Zeit zu kurz, können Sie die Uhrzeit nachträglich ändern.

Im Uhrendisplay blinkt 0:00.

1. Uhrfunktionstaste  kurz drücken, um in den Einstellmodus zu gelangen.

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  wieder leuchten. Mit dem Drehwähler die 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

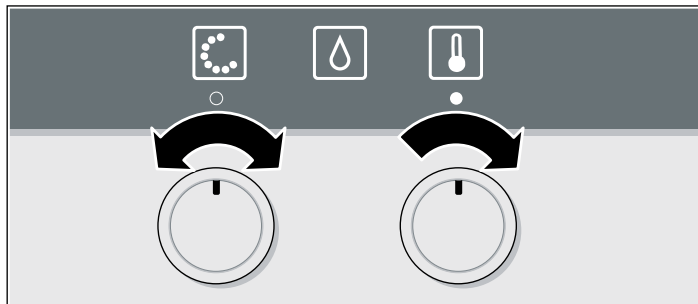
In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät ein- und ausschalten
- wie Sie eine Betriebsart und Temperatur wählen

### Gerät einschalten

1. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart eingestellt ist.
2. Temperaturwähler drehen, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist.

Die Anzeigelampe  leuchtet, während das Gerät aufheizt und bei jedem Nachheizen.



### Gerät ausschalten

1. Betriebsartenwähler auf Stellung  zurückdrehen.
2. Temperaturwähler auf Stellung  zurückdrehen.

Nach dem Ausschalten kann das Kühlgebläse nachlaufen.

### Kochfeld ein- und ausschalten

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.

#### Kochstellenknebel

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

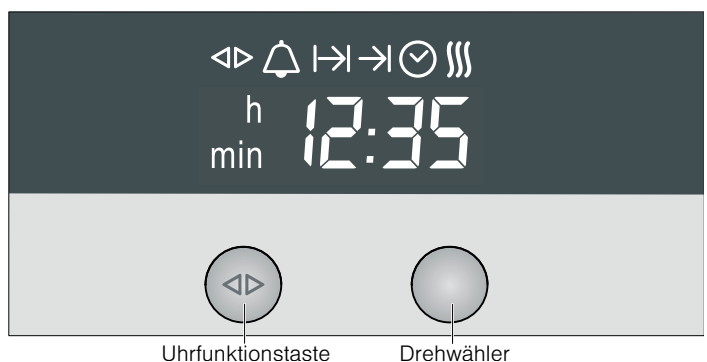
| Stellung           | Bedeutung                                                                                                                                                                          |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 Nullstellung     | Die Kochstelle ist ausgeschaltet                                                                                                                                                   |
| 1 - 9 Kochstufen   | Die Leistung der Kochstelle.<br>1 = niedrigste Leistung<br>9 = höchste Leistung<br>Die Zwischenstufen sind im Bereich zwischen Kochstufe 2 und 5 mit einem Punkt • gekennzeichnet. |
| ⊙ Zonenzuschaltung | Die große Zweikreis-Kochstelle oder die Bräterzone zuschalten (nicht bei allen Kochstellen vorhanden).                                                                             |

## 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

- Wenn Sie eine Uhrfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen (z.B. Betriebsdauer bis **1:00h** minutengenau, über **1:00h** 5-Minuten-genau einstellbar).
- 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 .
- Drücken Sie immer nur kurz auf die Uhrfunktionstaste , um eine Uhrfunktion auszuwählen. Sie haben dann 3 Sekunden Zeit, um die ausgewählte Uhrfunktion einzustellen. Danach wird der Einstellmodus automatisch verlassen.

### Kurzzeitwecker

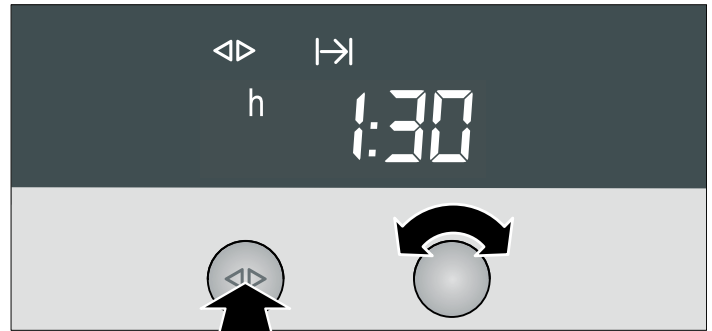
1. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole und leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. **5:00** Minuten).  
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.



### Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.  
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole und 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.

1. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung zurückdrehen.
2. 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 und 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.

1. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung zurückdrehen.
2. 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 I→I 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 →I 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).

**6. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung 0 zurückdrehen.**

**7. Uhrfunktionstaste <> drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.**

## Uhrzeit einstellen

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

**1. Uhrfunktionstaste <> so oft drücken, bis die Symbole <> und ☑ leuchten.**

**2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.**

Die Einstellung wird automatisch übernommen.



## Schnellaufheizung

Bei CircoTherm® Heißluft 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.

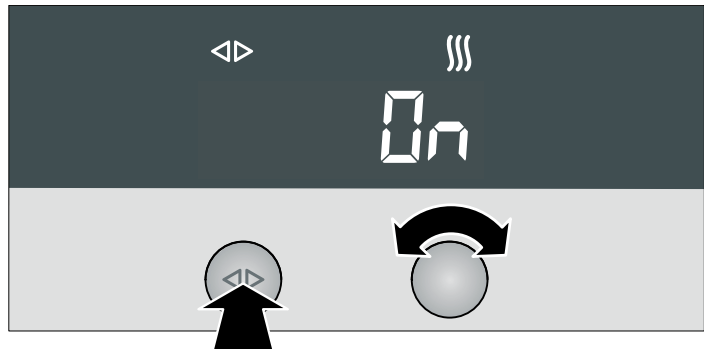
**1. Betriebsart und Temperatur einstellen.**

Das Gerät heizt.

**2. Uhrfunktionstaste <> so oft drücken, bis die Symbole <> 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.

# 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 in Formen und auf Blechen

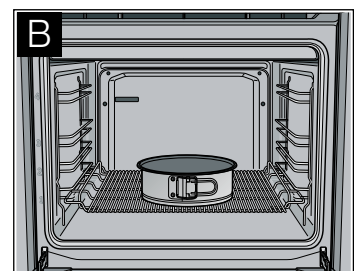
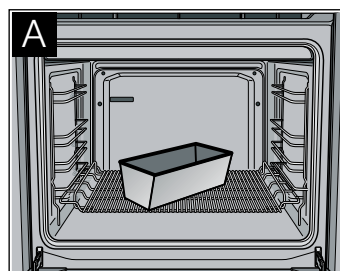
### Backformen

Wir empfehlen Ihnen dunkle Backformen aus Metall zu verwenden.

Weißblechformen und Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit Weiß-

blechformen 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 gekrüpfen 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.

Die Werte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.

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®<br>Heißluft  |                     |                         | Ober-/Unterhitze  |                     |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                                | Einschub-<br>höhe                                                                                         | Temperatur<br>in °C | Backdauer in<br>Minuten | Einschub-<br>höhe                                                                                    | Temperatur<br>in °C |
| <b>Rührteig</b>                                |                                                                                                           |                     |                         |                                                                                                      |                     |
| Blechkuchen mit Belag                          | 1                                                                                                         | 160 - 170           | 30 - 45                 | 3                                                                                                    | 170 - 180           |
|                                                | 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           |
| <b>Mürbeteig</b>                               |                                                                                                           |                     |                         |                                                                                                      |                     |
| Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel | 1                                                                                                         | 160 - 170           | 45 - 70                 | 3                                                                                                    | 180 - 190           |
|                                                | 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                                                                                                         | 160 - 170           | 40 - 55                 | 3                                                                                                    | 170 - 180           |
|                                                | 1 + 3                                                                                                     | 160 - 170           | 45 - 65                 | -                                                                                                    | -                   |
| Hefekranz/-zopf (500 g)                        | 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®<br>Heißluft  |                     |                         | Ober-/Unterhitze  |                     |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|             | Einschub-<br>höhe                                                                                           | Temperatur<br>in °C | Backdauer in<br>Minuten | Einschub-<br>höhe                                                                                      | Temperatur<br>in °C |
| Hefeteig    | 1                                                                                                           | 160 - 170           | 20 - 25                 | 3                                                                                                      | 170 - 180           |
|             | 1 + 3                                                                                                       | 160 - 170           | 20 - 30                 | -                                                                                                      | -                   |
| Baisermasse | 1                                                                                                           | 80                  | 100 - 130               | 3                                                                                                      | 80                  |
|             | 1 + 3                                                                                                       | 80                  | 150 - 170               | -                                                                                                      | -                   |
| Blätterteig | 1                                                                                                           | 190 - 200*          | 20 - 30                 | 3                                                                                                      | 200 - 210*          |
|             | 1 + 3                                                                                                       | 190 - 200*          | 25 - 35                 | -                                                                                                      | -                   |

\* Backofen vorheizen

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

\* Backofen vorheizen

| Brot/Brötchen | CircoTherm®<br>Heißluft  |                     |                         | Ober-/Unterhitze  |                     |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|               | Einschub-<br>höhe                                                                                         | Temperatur<br>in °C | Backdauer in<br>Minuten | Einschub-<br>höhe                                                                                    | Temperatur<br>in °C |
| Brötchen      | 1                                                                                                         | 220*                | 10 - 20                 | 2                                                                                                    | 240*                |
| Fladenbrot    | 1                                                                                                         | 220*                | 15 - 20                 | 2                                                                                                    | 240*                |
| Empanada      | 1                                                                                                         | 180*                | 30 - 40                 | 3                                                                                                    | 200*                |

#### Brotteig 750 - 1000 g

|              |   |      |         |   |      |
|--------------|---|------|---------|---|------|
| Fertigbacken | 1 | 220* | 35 - 40 | 2 | 220* |
|--------------|---|------|---------|---|------|

#### Brotteig 1000 - 1250 g

|              |   |      |         |   |      |
|--------------|---|------|---------|---|------|
| Anbacken     | 1 | 220* | 10 - 15 | 2 | 240* |
| Fertigbacken | 1 | 180  | 40 - 45 | 2 | 200  |

#### Brotteig 1250 - 1500 g

|              |   |      |         |   |      |
|--------------|---|------|---------|---|------|
| Anbacken     | 1 | 220* | 10 - 15 | 2 | 240* |
| Fertigbacken | 1 | 180  | 40 - 50 | 2 | 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.

### Hinweise

- 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
- Mit der Pizzastufe können Sie nicht auf mehreren Ebenen backen

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.

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

| Gerichte      | CircoTherm®<br>Heißluft  |                     |                         | Pizzastufe  |                     |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|               | Einschub-<br>höhe                                                                                           | Temperatur<br>in °C | Backdauer in<br>Minuten | Einschub-<br>höhe                                                                                | Temperatur<br>in °C |
| Pizza, frisch | 1                                                                                                           | 180 - 200*          | 20 - 30                 | 1                                                                                                | 180 - 200           |
|               | 1 + 3                                                                                                       | 170 - 190           | 35 - 45                 | -                                                                                                | -                   |
| Flammkuchen   | 1                                                                                                           | 180 - 200*          | 15 - 25                 | 1                                                                                                | 200 - 220           |
| Quiche        | 1                                                                                                           | 180 - 200           | 50 - 60                 | 1                                                                                                | 170 - 190           |

\* Backofen vorheizen

| Gerichte                                    | CircoTherm®<br>Heißluft  |                     |                         | Pizzastufe  |                     |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                             | Einschub-<br>höhe                                                                                         | Temperatur<br>in °C | Backdauer in<br>Minuten | Einschub-<br>höhe                                                                             | Temperatur<br>in °C |
| 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           |
| Strudel, tiefgekühlt                        | 1                                                                                                         | 180 - 200           | 35 - 45                 | 1                                                                                             | 180 - 200           |
| <b>Pizza, tiefgekühlt</b>                   |                                                                                                           |                     |                         |                                                                                               |                     |
| Pizza mit dünnem Boden                      | 1                                                                                                         | 180 - 200           | 10 - 20                 | 1                                                                                             | 200 - 220           |
|                                             | 1 + 3                                                                                                     | 170 - 190           | 20 - 30                 | -                                                                                             | -                   |
| Pizza mit dickem Boden                      | 1                                                                                                         | 180 - 200           | 20 - 30                 | 1                                                                                             | 180 - 200           |
|                                             | 1 + 3                                                                                                     | 170 - 190           | 25 - 35                 | -                                                                                             | -                   |
| <b>Kartoffelprodukte</b>                    |                                                                                                           |                     |                         |                                                                                               |                     |
| Pommes frites                               | 1                                                                                                         | 180 - 200           | 15 - 25                 | 1                                                                                             | 210 - 230           |
|                                             | 1 + 3                                                                                                     | 170 - 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</b>                            |                                                                                                           |                     |                         |                                                                                               |                     |
| Aufbackbrötchen/-baguette, vorgebacken      | 1                                                                                                         | 180 - 200           | 5 - 15                  | 1                                                                                             | 180 - 200           |
| Brötchen/Baguette, tiefgekühlt              | 1                                                                                                         | 180 - 200           | 5 - 15                  | 1                                                                                             | 200 - 220           |
| Brötchen/Baguette, vorgebacken, tiefgekühlt | 1                                                                                                         | 180 - 200           | 10 - 20                 | 1                                                                                             | 180 - 200           |
| Brezel-Teiglinge, tiefgekühlt               | 1                                                                                                         | 170 - 190           | 15 - 20                 | 1                                                                                             | 170 - 190           |
| <b>Bratlinge, tiefgekühlt</b>               |                                                                                                           |                     |                         |                                                                                               |                     |
| Fischstäbchen                               | 1                                                                                                         | 180 - 200           | 15 - 20                 | 1                                                                                             | 190 - 210           |
| Gemüseburger                                | 1                                                                                                         | 180 - 200           | 20 - 30                 | 1                                                                                             | 200 - 220           |

\* Backofen vorheizen

## Tipps und Tricks

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Kuchen ist zu hell                                  | Überprüfen Sie die Einschubhöhe.<br>Überprüfen Sie, ob Sie das von uns empfohlene Backgeschirr verwendet haben.<br>Stellen Sie Ihre Form auf den Rost und nicht auf das Backblech.<br>Ist die Einschubhöhe und das Backgeschirr korrekt, dann verlängern Sie entweder die Backdauer oder erhöhen Sie die Temperatur. |
| Der Kuchen ist zu dunkel                                | Überprüfen Sie die Einschubhöhe.<br>Ist die Einschubhöhe korrekt, verkürzen Sie entweder die Backdauer oder reduzieren Sie die Temperatur.                                                                                                                                                                           |
| Der Kuchen in der Backform ist ungleichmäßig gebräunt   | Überprüfen Sie die Einschubhöhe.<br>Überprüfen Sie die Temperatur.<br>Achten Sie darauf, dass Ihre Backform nicht direkt vor den Luftaustritten der Garraumrückwand steht.<br>Überprüfen Sie die richtige Lage der Backform auf dem Rost                                                                             |
| Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt | Überprüfen Sie die Einschubhöhe.<br>Überprüfen Sie die Temperatur.<br>Entnehmen Sie beim Backen auf mehreren Ebenen die Backbleche zu unterschiedlichen Zeiten.<br>Achten Sie darauf, dass Sie beim Backen von Kleingebäck gleiche Größen und Dicken verwenden                                                       |
| Der Kuchen ist zu trocken                               | Stellen Sie die Temperatur etwas höher ein und wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Der Kuchen ist innen zu feucht                          | Stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.<br><br>Merke: Backzeiten können sich durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Wählen Sie eine längere Backzeit und lassen Sie den Kuchenteig länger gehen. Geben Sie weniger Flüssigkeit in den Teig.                                       |

|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bei sehr feuchtem Kuchen, z.B. Obstkuchen, entsteht viel Wasserdampf im Garraum, der sich an der Gerätetür niederschlägt | 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.                                                                         |
| Der Kuchen fällt nach dem Herausnehmen zusammen                                                                          | Verwenden Sie für den Teig weniger Flüssigkeit.<br>Wählen Sie eine längere Backdauer oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.                                                                                                                           |
| Die angegebene Backdauer stimmt nicht                                                                                    | Überprüfen Sie bei Kleingebäck die Menge auf Ihrem Backblech. Das Kleingebäck darf sich nicht berühren.                                                                                                                                                             |
| Tiefkühlprodukt ist nach dem Backen unterschiedlich stark gebräunt                                                       | Achten Sie darauf, ob das Tiefkühlprodukt unterschiedlich stark vorgebräunt ist. Die unterschiedlich starke Bräunung bleibt nach der Backdauer erhalten.                                                                                                            |
| Tiefkühlprodukt hat keine Bräunung, ist nicht knusprig oder die Zeitangaben stimmen nicht                                | Entfernen Sie Eis an Tiefkühlprodukten vor dem Backen. Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte.                                                                                                                                                        |
| Energiesparen                                                                                                            | Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist.<br>Verwenden Sie dunkle Backformen, da diese die Hitze besser aufnehmen.<br>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.

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.

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 ⅓ bis ¼ 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 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

Bratdauer und Temperatur sind abhängig von 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                                                  | CircoTherm®<br>Heißluft  |                     | Bratdauer in Minuten | Ober-/Unterhitze  |                     |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                                          | Einschub-<br>höhe                                                                                         | Temperatur<br>in °C |                      | Einschub-<br>höhe                                                                                   | Temperatur<br>in °C |
| Hackbraten aus 500 g Fleisch                             | 1                                                                                                         | 170 - 180           | 60 - 70              | 2                                                                                                   | 200 - 210           |
| <b>Schwein</b>                                           |                                                                                                           |                     |                      |                                                                                                     |                     |
| Kassler                                                  | 1                                                                                                         | 160 - 170           | 70 - 80              | 2                                                                                                   | 190 - 210           |
| 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           |
| Braten mit Schwarte (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           |
| Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (2,5 kg) | 1                                                                                                         | 160 - 170           | 120 - 150            | 2                                                                                                   | 180 - 200           |
| Braten mager (1 kg)                                      | 1                                                                                                         | 170 - 180           | 70 - 90              | 2                                                                                                   | 180 - 200           |
| Braten mager (2 kg)                                      | 1                                                                                                         | 170 - 180           | 80 - 100             | 2                                                                                                   | 180 - 200           |
| <b>Rind</b>                                              |                                                                                                           |                     |                      |                                                                                                     |                     |
| Filet, medium (1 kg)                                     | 1                                                                                                         | 180 - 190           | 45 - 65              | 2                                                                                                   | 200 - 220           |
| Rostbeef, rosa (1,5 kg)                                  | 1                                                                                                         | 180 - 190           | 30 - 45              | 2                                                                                                   | 200 - 220           |
| Schmorbraten (1,5 kg)**                                  | 1                                                                                                         | 170 - 180           | 120 - 150            | 2                                                                                                   | 200 - 220           |
| Schmorbraten (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           |
| Kalbsbraten/-brust (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</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           |
| <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           |
| Fisch, ganz (700 g)                                      | 1                                                                                                         | 160 - 170           | 40 - 50              | 2                                                                                                   | 180 - 200           |

\* Backofen vorheizen

\*\* Schmorbraten geschlossen braten

\*\*\*bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

## Tipps und Tricks

Kruste zu dick und/oder Braten zu trocken Reduzieren Sie die Temperatur oder verkürzen Sie die Bratdauer.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe.

Kruste zu dünn

Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.

|                                                             |                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Fleisch ist innen nicht gar                             | Nehmen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.<br>Verlängern Sie die Bratdauer.<br>Überprüfen Sie mit Hilfe eines Fleischthermometers die Kerntemperatur des Bratens.      |
| Wasserdampf im Garraum schlägt sich an der Gerätetür nieder | 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 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.

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 Grilledauer 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 | Grilledauer in Minuten |
|--------------------------------|--------------|------------------|------------------------|
| Roastbeef, medium (1,5 kg)     | 2            | 220 - 240        | 40 - 50                |
| Lammkeule ohne Knochen, medium | 2            | 170 - 190        | 120 - 150              |

### Schwein

|                             |   |           |           |
|-----------------------------|---|-----------|-----------|
| Schweinebraten mit Schwarte | 2 | 170 - 190 | 140 - 160 |
| Schweinehaxen               | 2 | 180 - 200 | 120 - 150 |

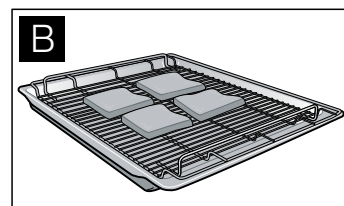
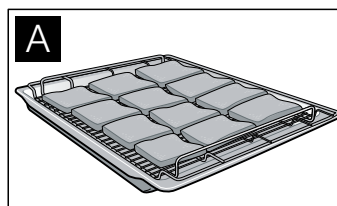
### Geflügel (ungefüllt)

|                              |   |           |           |
|------------------------------|---|-----------|-----------|
| 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 ☐ (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 Drittel der Grilledauer.

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

| 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 |

**Hinweis:** Die Universalpfanne immer in normaler Gebrauchslage  (nicht umgekehrt) verwenden.

#### 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-<br>höhe | Temperatur<br>in °C | Grilldauer in<br>Minuten | Hinweise                                                                                 |
|---------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toast mit Belag                 | 3                 | 220                 | 10 - 15                  | Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags                                   |
| Gemüse                          | 4                 | 270                 | 15 - 20                  |                                                                                          |
| Würste                          | 4                 | 250                 | 10 - 14                  |                                                                                          |
| Schwein                         |                   |                     |                          |                                                                                          |
| Filetsteaks, medium (3 cm dick) | 4                 | 270                 | 12 - 15                  | Über die Rostlage kann das gewünschte Garergebnis beeinflusst werden                     |
| Steak, durch (2 cm dick)        | 4                 | 270                 | 15 - 20                  |                                                                                          |
| Rind                            |                   |                     |                          |                                                                                          |
| Filetsteaks (3 - 4 cm dick)     | 4                 | 270                 | 15 - 20                  | Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten ver-<br>kürzt oder verlängert werden      |
| Tournedos                       | 4                 | 270                 | 12 - 15                  |                                                                                          |
| Lamm                            |                   |                     |                          |                                                                                          |
| Filets                          | 4                 | 270                 | 8 - 12                   | Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten ver-<br>kürzt oder verlängert werden      |
| Kotelettes                      | 4                 | 270                 | 10 - 15                  |                                                                                          |
| Geflügel                        |                   |                     |                          |                                                                                          |
| Hähnchenkeulen                  | 3                 | 250                 | 25 - 30                  | Durch das Einstechen der Haut kann die Bla-<br>senbildung beim Grillen verhindert werden |
| Hähnchenkleinteile              | 3                 | 250                 | 25 - 30                  |                                                                                          |
| Fisch                           |                   |                     |                          |                                                                                          |
| Steaks                          | 4                 | 220                 | 15 - 20                  | Teile sollten gleich dick sein                                                           |
| Kotelettes                      | 4                 | 220                 | 15 - 20                  |                                                                                          |
| Ganze Fische                    | 3                 | 220                 | 20 - 25                  |                                                                                          |

#### 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-<br>höhe | Temperatur<br>in °C | Grilldauer in<br>Minuten | Hinweise                                                                            |
|--------------------|-------------------|---------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Toast mit Belag    | 3                 | 220                 | 12 - 18                  | Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags                              |
| Gemüse             | 4                 | 270                 | 15 - 20                  |                                                                                     |
| Würste             | 4                 | 250                 | 12 - 16                  | Leicht einschneiden                                                                 |
| Geflügel           |                   |                     |                          |                                                                                     |
| Hähnchenkeulen     | 3                 | 250                 | 35 - 45                  | Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert werden |
| Hähnchenkleinteile | 3                 | 250                 | 30 - 40                  |                                                                                     |
| Fisch              |                   |                     |                          |                                                                                     |
| Steaks             | 4                 | 230                 | 15 - 20                  | Teile sollten gleich dick sein                                                      |
| Kotelettes         | 4                 | 230                 | 15 - 20                  |                                                                                     |
| Ganze Fische       | 3                 | 230                 | 20 - 25                  |                                                                                     |

# 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 .

### Hinweise

- 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 - 1500 g)                  | 50               | 30 - 60                |
| Trockene Tiefkühlblechkuchen                  | 60               | 45 - 60                |
| Feuchte Tiefkühlblechkuchen                   | 50               | 50 - 70                |

## Auftaustufe

Mit der Betriebsart Auftaustufe  können Sie besonders gut empfindliche Gebäcke (z.B. Sahnnetorten) 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.

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

### Hinweise

- 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 Pastenmasse.

### 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 Liter 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.

### Einkochen starten

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
- Einmachgläser mit 1½ Liter perlen nach ca. 60 Minuten

### Einkochen beenden

Bei Obst, Gurken und Tomatenmark:

1. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen.
2. 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

Bei Gemüse:

1. Temperatur auf 100 °C reduzieren, sobald alle Einmachgläser perlen. Einmachgläser ca. 60 Minuten im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen.
2. Gerät ausschalten.
3. 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 durch falsches Reinigen: Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- scheuernden Reinigungshilfen wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Beachten Sie die Angaben in den Tabellen.

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

### Gerät außen reinigen

| Geräteteil/Oberfläche | Reinigungsmittel/-hilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Edelstahlflächen      | Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.<br>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.<br><br>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. |
| Kochfeld              | Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Informationen zur Pflege und Reinigung.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

### 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<br>(glatte Oberfläche)           | Zur leichteren Reinigung können Sie die Garraumbeleuchtung einschalten und ggf. die Gerätetür aushängen.<br><br>Handelsübliche Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.<br><br>Weichen Sie eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.<br><br>Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger in Gelform. Dieser kann gezielt aufgetragen werden.<br><br>Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. |
| Selbstreinigende Flächen<br>(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 Eiweißflecken 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 Flächen durch Auftragen von Backofenreiniger! Reinigen Sie die selbstreinigenden Flächen nie mit Backofenreiniger.

Gelangt versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

#### Achtung!

Oberflächenschäden auf den selbstreinigenden Flächen 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

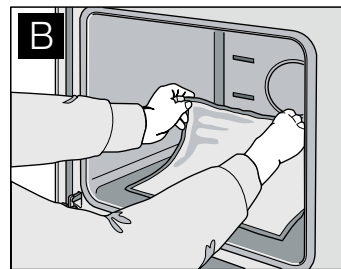
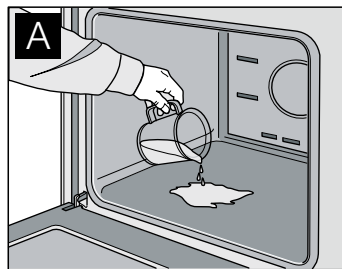
### Vorbereiten und Einschalten

EasyClean® startet nur, wenn der Garraum abgekühlt ist.

#### Verbrühungsgefahr und Oberflächenschäden!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf und es können Emailschiäden 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.  
Die Anzeigelampen  und  leuchten.  
Nach ca. 4 Minuten erlischt die Anzeigelampe . EasyClean® ist nach weiteren 17 Minuten beendet. Ein Signal ertönt.
5. Betriebsartenwähler auf Stellung  zurückdrehen.



### 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. 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!

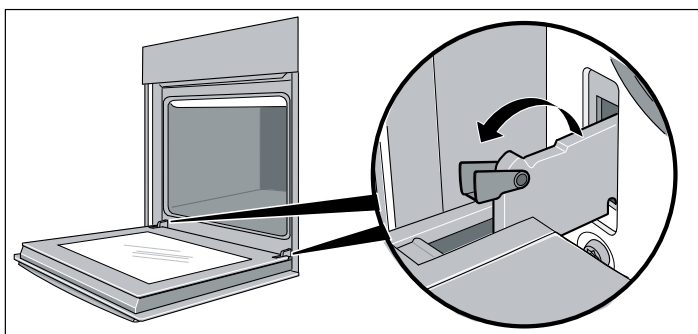
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

### ⚠ Verletzungsgefahr!

Hat sich die Gerätetür einseitig ausgehängt, greifen Sie nicht ins Scharnier. Das Scharnier kann mit großer Kraft zurückklappen. Rufen Sie den Kundendienst.

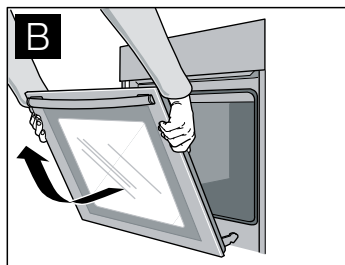
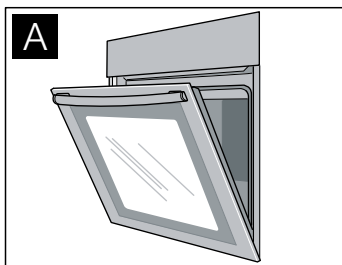
### Gerätetür aushängen

1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen.



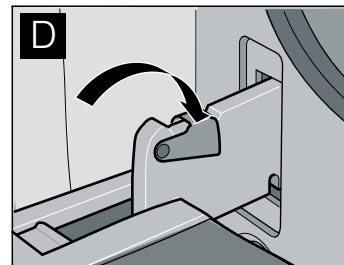
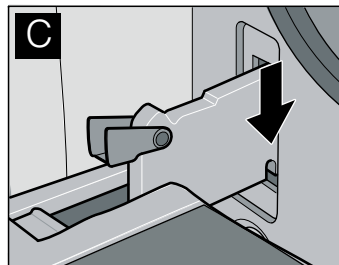
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.

3. Gerätetür soweit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren (Bild A)
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



### Gerätetür einhängen

1. Scharniere in die Halterungen links und rechts einsetzen (Bild C).  
Die Kerbe an beiden Scharnieren muss einrasten.
2. Gerätetür ganz öffnen.
3. Sperrhebel links und rechts ganz zuklappen (Bild D).



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.

4. Gerätetür schließen.

## Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die Türscheiben der Gerätetür ausbauen.

### ⚠ Verletzungsgefahr!

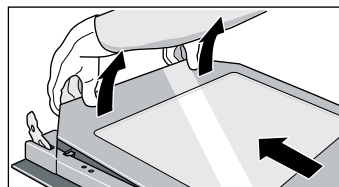
Die Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Sie könnten sich Schnittverletzungen zufügen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

### ⚠ Verletzungsgefahr!

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

### Türscheibe ausbauen

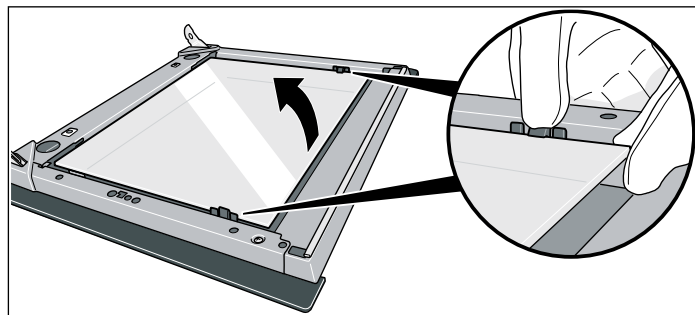
1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Geräte- tür aus- und einbauen).
2. Türscheibe neben den Scharnieren anfassen und aus den Steckhalterungen (nicht sichtbar) ziehen.
3. Türscheibe leicht anheben und in Richtung Scharniere abnehmen.



### 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 nach außen drücken.



Die Zwischenscheibe rastet nach oben aus.

2. Zwischenscheibe leicht anheben und herausnehmen.

## Reinigen

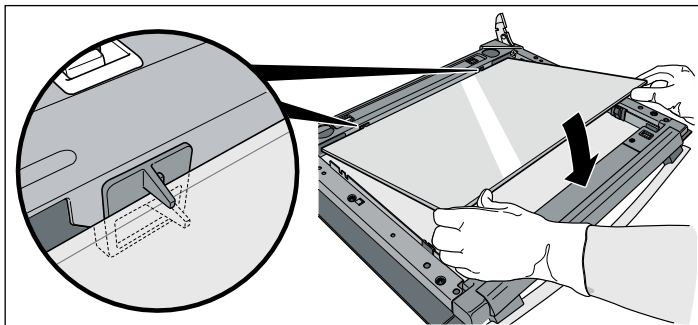
Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

### Achtung!

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

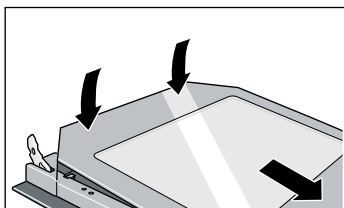
### Zwischenscheibe einbauen

1. Zwischenscheibe links und rechts in die Aufnahmen einsetzen.
2. Zwischenscheibe nach unten in die Halterungen drücken.



### Türscheibe einbauen

1. Türscheibe links und rechts in die Aufnahmen einsetzen.
2. Türscheibe nach unten in die Steckhalterungen drücken.



3. Gerätetür wieder einbauen.

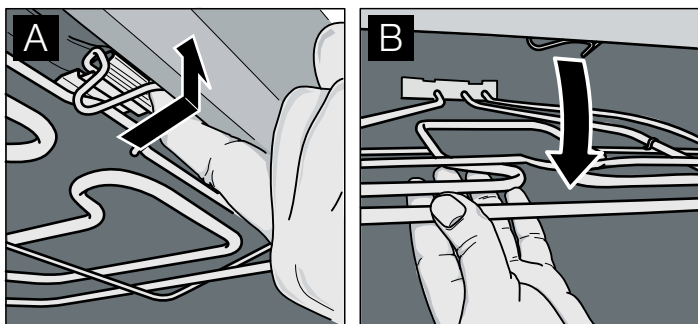
### Garraumdecke reinigen

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.

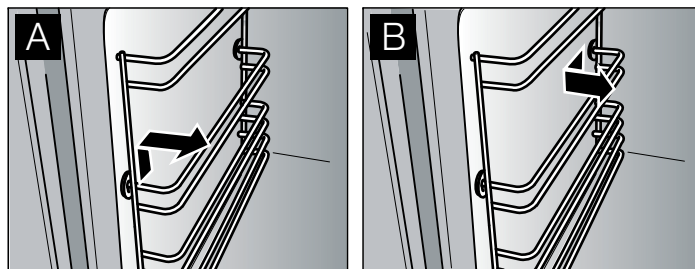
### Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

#### ⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

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

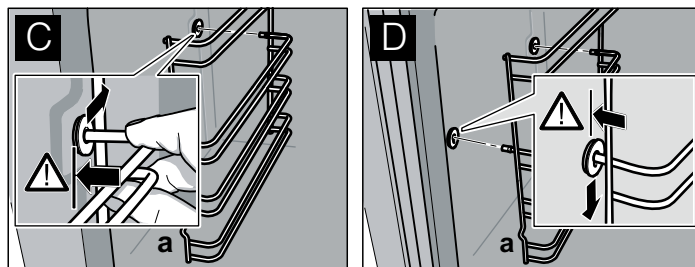


3. Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.

4. Einhängegitter mit der Ausbuchtung (a) nach unten ausrichten, damit die Einschubhöhen stimmen.

5. Einhängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken und nach hinten drücken (Bild C).

6. Einhängegitter vorne bis zum Anschlag einstecken und nach unten drücken (Bild D).



## 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 <b>0:00</b>                                        | Stromzufuhr war unterbrochen                                                           | Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)                                   |
| Elektronisch gesteuerte Funktionen sind gestört                           | Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag)                                                | Entsprechende Funktion neu einstellen                                                   |
| 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                                                                           |
| Türscheiben sind beschlagen                                               | Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht                | Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten                        |

## Backofenlampe wechseln

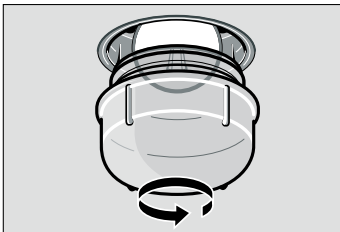
Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus.

Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel: E14, 220 - 240 V, 40 W, hitzebeständig bis 300 °C. Verwenden Sie nur diese Backofenlampen.

### ⚠ Stromschlaggefahr!

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

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links drehen und abnehmen.



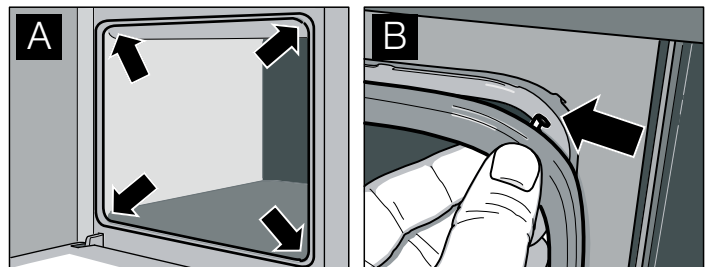
3. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

**Hinweis:** Verwenden Sie Gummihandschuhe, wenn sich die Glasabdeckung nicht aufdrehen läßt. Oder bestellen Sie eine Demontagehilfe beim Kundendienst (Bestell-Nr. 613634).

## Türdichtung austauschen

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

Die Türdichtung ist an vier Stellen eingehängt (Bild A). Zum Wechseln die Haken an allen vier Stellen aus- bzw. einhängen (Bild B).



Sitz der Dichtung vor allem in den Ecken noch einmal überprüfen.

---

# Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

## E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

---

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

---

---

**Kundendienst** ☎

---

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 240 260  
**D** 01801 22 33 88  
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)  
**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

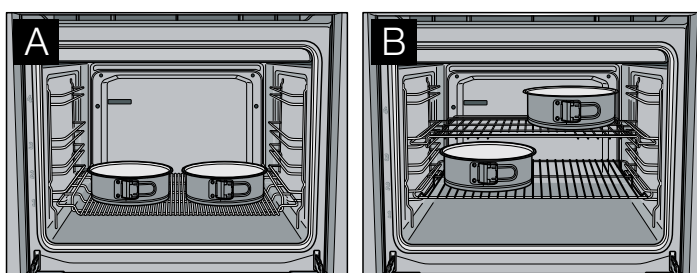
# Prüfgerichte

Prüfgerichte nach Norm EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350. Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung.

| Backen                                                               | Einschubhöhe | Betriebsart                                                                        | Temperatur in °C | Backdauer in Minuten |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|
| Spritzgebäck                                                         | 3            |  | 140 - 150*       | 20 - 35              |
|                                                                      | 1            |  | 140 - 150*       | 20 - 35              |
|                                                                      | 1 + 3        |  | 140 - 150*       | 25 - 40              |
|                                                                      | 1 + 3 + 4    |  | 130 - 150*       | 25 - 50              |
| Small Cakes (20 Stück pro Blech)                                     | 3            |  | 160 - 170**      | 20 - 30              |
|                                                                      | 1            |  | 150 - 160**      | 20 - 30              |
|                                                                      | 1 + 3        |  | 150 - 160**      | 25 - 35              |
|                                                                      | 1 + 3 + 4    |  | 150 - 160**      | 25 - 35              |
| Wasserbiskuit                                                        | 2            |  | 160 - 170*       | 25 - 35              |
|                                                                      | 1            |  | 150 - 160*       | 25 - 35              |
| Gedeckter Apfelkuchen (Weißblechformen nebeneinander, Bild A)        | 1            |  | 170 - 180*       | 70 - 85              |
| Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen diagonal versetzt, Bild B) | 1 + 3        |  | 170 - 180*       | 65 - 80              |

\* Backofen vorheizen

\*\* 10 Minuten vorheizen



| Grillen                                                  | Einschubhöhe | Rostlage                                                                             | Betriebsart                                                                           | Temperatur in °C | Grilldauer in Minuten |
|----------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Toast (Universalpfanne + gekröpfter Rost)                | 4            |  |  | 275*             | 1 - 2                 |
| Beefsteaks, 12 Stück (Universalpfanne + gekröpfter Rost) | 4            |  |  | 275              | 20 - 25**             |

\* 10 Minuten vorheizen

\*\* nach 2/3 der Zeit wenden

