



Einbaubackofen B16P42.0



de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3	Sanftgaren	19
Vor dem Einbau	3	Sanftgaren anwenden	19
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	3	Sanftgar-Tabelle	19
Ursachen für Schäden	3	Tipps und Tricks	20
Energie- und Umwelttipps	4	Auftauen	20
Energiesparen	4	Auftauen mit CircoTherm® Heißluft	20
Umweltgerecht entsorgen	4	Aufstaustufe	20
Ihr neues Gerät	4	Einkochen	20
Bedienfeld	4	Pyrolytische Reinigung	21
Betriebsarten	5	Wichtige Hinweise	21
Garraum	5	Vor der Reinigung	21
Einschubhöhen	5	Reinigungsstufe einstellen	22
Zubehör	5	Nach der Reinigung	22
Vor dem ersten Benutzen	6	Pflege und Reinigung	22
Sprache einstellen	6	Reinigungsmittel	22
Uhrzeit einstellen	6	Backofentür aus- und einhängen	23
Gerät reinigen	6	Türabdeckung abnehmen	23
Gerät bedienen	7	Türscheiben aus- und einbauen	23
Gerät einschalten	7	Einhängegitter reinigen	24
Gerät ausschalten	7	Störungen und Reparaturen	24
Grundeinstellungen ändern	7	Fehlermeldungen mit <i>E</i>	25
Automatische Sicherheitsabschaltung	8	Backofenlampe an der Decke auswechseln	25
Elektronikuhr	8	Linke Backofenlampe auswechseln	25
Uhrendisplay	8	Glasabdeckung	26
Kurzzeitwecker	8	Kundendienst	26
Betriebsdauer	8	E-Nummer und FD-Nummer	26
Betriebsende	9	Prüferichte	26
Vorwahl-Betrieb	9		
Uhrzeit einstellen	9		
Schnellaufheizung	9		
Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen	10	Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.neff-international.com und Online-Shop: www.neff-eshop.com	
Kindersicherung	10		
Sperrung	10	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.	
Dauerhafte Sperrung	10		
Backen	10		
Backen in Formen und auf Blechen	11		
Backen auf mehreren Ebenen	11		
Backtabelle für Grundteige	11		
Brotbackstufe	12		
Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte	12		
Tipps und Tricks	13		
Braten	14		
Offenes Braten	14		
Geschlossenes Braten	14		
Brattabelle	15		
Tipps und Tricks	16		
Grillen	16		
Thermogrillen	16		
Flächengrillen	17		
Dampfgaren	18		
Gärstufe	18		
Hefeteig	18		
Joghurt	18		

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

Transportsschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportsschaden 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.

Pyrolytische Reinigung

⚠️ Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Pyrolytischen Reinigung entzünden. Entfernen Sie vor jeder Reinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.
- Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Das Gerät wird während der Reinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

⚠️ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihaltbeschichtete Bleche und Formen bei der Pyrolytischen Reinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaltbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

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 Wärimestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Backofendichtung: Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.
- Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Energie- und Umwelttipps

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

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit

für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

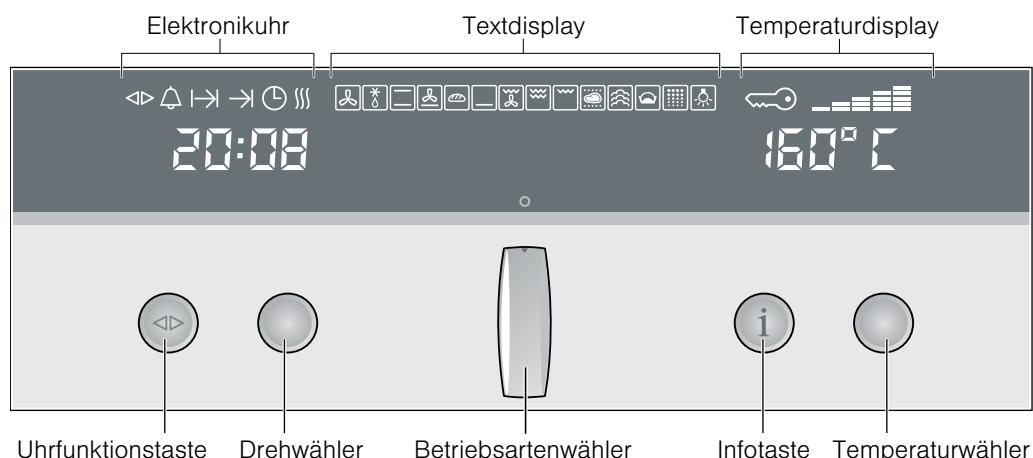
In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Betriebsarten

- die Einschubhöhen

- das Zubehör

Bedienfeld



Bedienelement	Verwendung
<>	Uhrfunktionstaste Gewünschte Uhrfunktion oder die Schnellaufheizung auswählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Drehwähler	Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen oder die Schnellaufheizung zuschalten (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Betriebsartenwähler	Gewünschte Betriebsart auswählen (siehe Kapitel: Gerät einschalten)
i	Ein geschaltetes Gerät: Aktuelle Backofentemperatur während des Aufheizens anzeigen (siehe Kapitel: Gerät einschalten) Ausgeschaltetes Gerät: Menü Grundeinstellungen aufrufen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)
Temperaturwähler	Ein geschaltetes Gerät: Temperatur einstellen (siehe Kapitel: Gerät einschalten) Ausgeschaltetes Gerät: Einstellungen im Menü Grundeinstellungen ändern (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)

Versenkbare Bedienknebel

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

Betriebsarten

Sie erhalten hier eine Übersicht über die Betriebsarten Ihres Gerätes.

Betriebsart	Anwendung
⌚ CircoTherm® Heißluft	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen
❄ Auftaustufe	Zum schonenden Auftauen von Fleischstücken, Brot und empfindlichem Gebäck (z.B. Sahnetorte)
🕒 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)
🍞 Brotbackstufe	Für Backwaren, die bei hoher Temperatur gebacken werden sollen
🕒 Unterhitze	Für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu.
🔥 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)
🍳 Sanftgaren	Für zarte Fleischstücke, die medium/rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen
🍲 Dampfgarstufe	Zum schonenden Zubereiten von Gemüse, Fleisch und Fisch
酦 Gärstufe	Zur Herstellung von Hefeteig und Joghurt
🔥 Pyrolytische Reinigung	Automatische Reinigung des Garraums. Der Backofen heizt auf bis der Schmutz zerfällt
💡 Garraumbeleuchtung	Unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Bei eingestellten Temperaturen bis 60 °C und bei der Selbstreinigung schaltet die Lampe aus. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

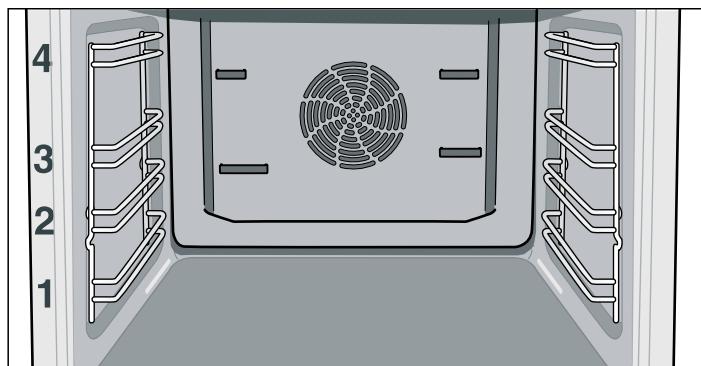
Wenn Sie die Backofentür öffnen, schaltet sich die Lampe ein.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlüsse nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Einschubhöhen

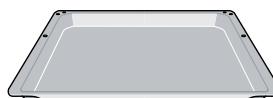


Der Garraum hat vier Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Hinweis: Beim Backen und Braten mit CircoTherm® Heißluft ⌚ die Einschuhhöhe 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



Rost, flach

zum Braten im Bratgeschirr und zum Grillen



Universalpfanne, emailliert

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



Rost, gekröpft

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, antihaftbeschichtet	Z1233X0
Universalpfanne mit Einlegerost	Z1242X0
Glaspfanne	Z1262X0
Auflaufpfanne, emailliert	Z1272X0
Backblech, Aluminium	Z1332X0
Backblech, emailliert	Z1342X0
Backblech, antihaftbeschichtet	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0
Rost, gekröpft mit Schöpfloch	Z1432X0

Zubehör	Bestellnr.
Rost, flach	Z1442X0
Bratenblech, emailliert, zweiteilig	Z1512X0
3-fach-CLOU® Teleskopauszug	Z1742X2
4-fach-CLOU® Teleskopüberauszug	Z1755X2
Brotbackstein	Z1912X0
Universalbräter, emailliert	Z9930X0

Zubehör	Bestellnr.
Schutzgitter für Backofentür	440651

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

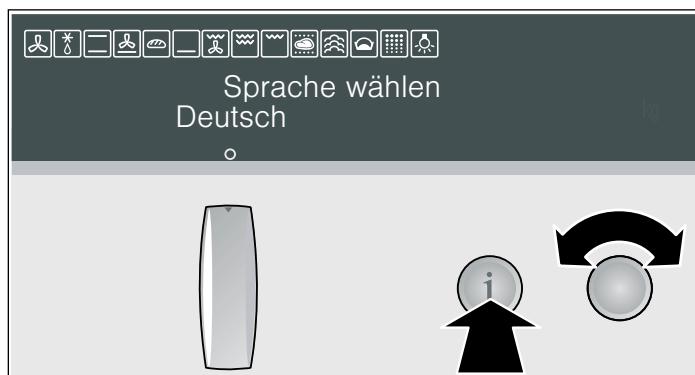
In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Sprache einstellen

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

1. Temperaturwähler drehen, bis die gewünschte Sprache im Textdisplay erscheint.
2. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken.
Ihre Einstellung wird übernommen.



Sprache ändern

Ihr Gerät muss ausgeschaltet sein.

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

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 60 Minuten lang heizen.
5. Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge nachwischen.
6. Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch und Spüllauge außen reinigen.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Gerät einschalten

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

Im Temperaturdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.

2. Temperaturwähler drehen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.

Das Gerät beginnt zu heizen.

Hinweise

- Bei den Betriebsarten Sanftgaren  , Dampfgarstufe  und Gärstufe  können Sie nur starten, wenn im Temperaturdisplay weder **H** noch **h** angezeigt wird.
- Wird keine Vorschlagstemperatur angezeigt, ist die Temperatur Ihrer gewählten Betriebsart eine Festesteinstellung. Diese Temperatur können Sie nicht verändern.

Betriebsart	Vorschlagstemperatur in °C	Temperaturbereich in °C
 CircoTherm® Heißluft	160	40 - 200
 Aufstaufste	Festesteinstellung	
 Ober-/Unterhitze	170	50 - 275
 Pizzastufe	220	50 - 275
 Brotbackstufe	200	180 - 220
 Unterhitze	200	50 - 225
 Thermogrill	170	50 - 250
 Grill groß	220	50 - 275
 Grill groß (Intensiv)*	Festesteinstellung	
 Grill klein	180	50 - 275
 Grill klein (Intensiv)*	Festesteinstellung	
 Sanftgaren	Festesteinstellung	
 Dampfgarstufe	Festesteinstellung	
 Gärstufe	Festesteinstellung	
 Pyrolytische Reinigung	Festesteinstellung	1,2 und 3
 Garraumbeleuchtung	Festesteinstellung	

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

Aktuelle Temperatur

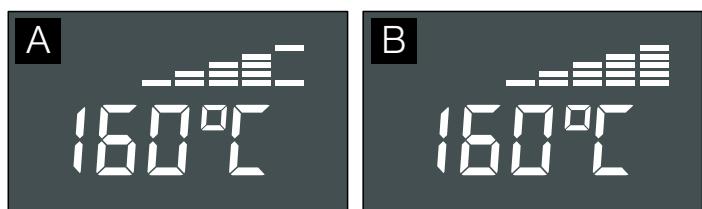
Drücken Sie die Infotaste **i**. Die aktuelle Temperatur erscheint für 3 Sekunden.

Hinweis: Die aktuelle Temperatur kann nur bei Betriebsarten mit Vorschlagstemperatur angezeigt werden.

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an.

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



Gerät ausschalten

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

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

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

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

Grundeinstellungen ändern

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

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

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

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Menü Grundeinstellungen

Untermenü	Grundeinstellung	Einstellsymbol
Sprache	Sprache wählen Deutsch	
Kindersicherung	Gerät entsperrt	 10
	Gerät gesperrt	 11
	Gerät dauerhaft gesperrt	 21
Signalton	Signalton aus	 30
	Signalton 30 Sekunden	 31
	Signalton 2 Minuten	 32
	Signalton 10 Minuten	 33

Automatische Sicherheitsabschaltung

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

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

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

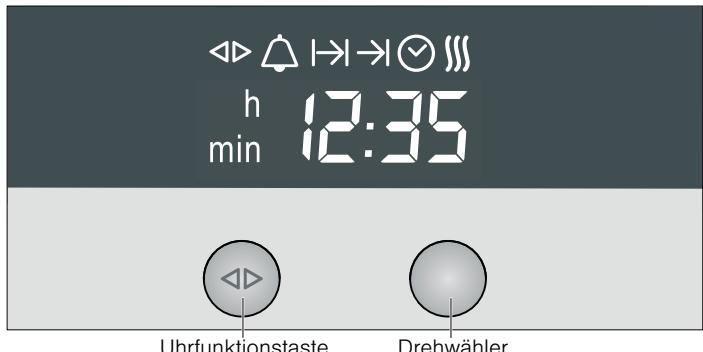
Drehen Sie zur Deaktivierung den Betriebsartenwähler auf Stellung **O** zurück.

Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Uhrendisplay



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

Hinweise

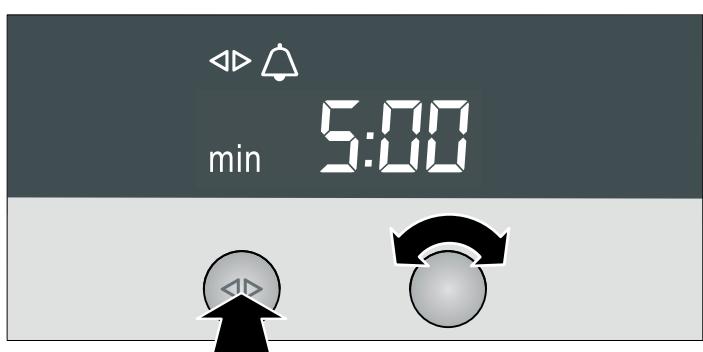
- Wenn Sie eine Uhrfunktion einstellen, erhöht sich das Zeintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen (z.B. Betriebsdauer bis **1:00h** minutengenau, über **1:00h** 5-Minuten-genau einstellbar).
- Bei den Uhrfunktionen Kurzzeitwecker **⌚**, Betriebsdauer **➡**, Betriebsende **➡** und Vorwahl-Betrieb ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das Symbol **⌚** bzw. **➡** blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltos 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.

Uhrendisplay aus- und einschalten

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

Kurzzeitwecker

1. Uhrfunktionstaste **◀▶** so oft drücken, bis die Symbole **◀▶** 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 o zurück-drehen.
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 o zurück-drehen.
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→ leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen
(z.B. 1:30 Stunden).
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
4. Uhrfunktionstaste <▷ so oft drücken, bis die Symbole <▷ und → leuchten.

5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen
(z.B. 12:30 Uhr).

Das Gerät schaltet ab und wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um 11:00 Uhr). Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (12:30 Uhr).

6. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung o zurück-drehen.
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.

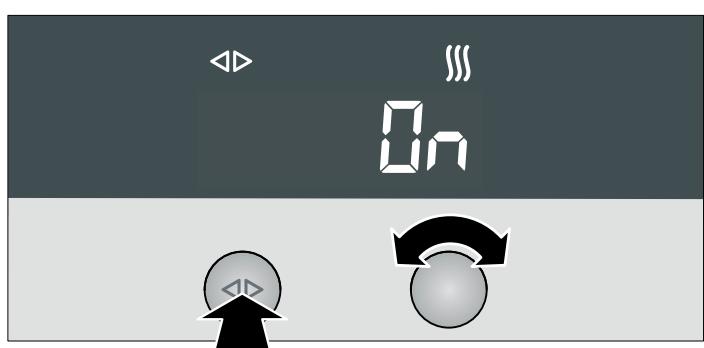


Schnellaufheizung

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

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

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste <▷ so oft drücken, bis die Symbole <▷ und ⚡ leuchten und OFF im Uhrendisplay erscheint.
3. Mit dem Drehwähler nach rechts drehen.
Im Uhrendisplay wird On angezeigt und das Symbol ⚡ leuchtet. Die Schnellaufheizung wird zugeschaltet.



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

Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen

1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie die Uhrfunktionstaste so oft, bis das entsprechende Symbol leuchtet.

2. Bei Bedarf können Sie Ihre Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.

3. Wenn Sie Ihre Einstellung löschen wollen, drehen Sie den Drehwähler nach links auf den Ursprungswert zurück.

Kindersicherung

In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Sperrung

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

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

Gerät sperren

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

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

Gerät entsperren

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

Dauerhafte Sperrung

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

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

Gerät dauerhaft sperren

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

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

Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Infotaste gedrückt halten, bis im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis im Temperaturdisplay erscheint.
3. Infotaste gedrückt halten, bis das Symbol erlischt.
Die dauerhafte Sperrung ist unterbrochen.
4. Gerät innerhalb von 30 Sekunden einschalten.
Nach dem Ausschalten wird die Dauerhafte Sperrung nach 30 Sekunden wieder aktiviert.

Gerät dauerhaft entsperren

1. Infotaste gedrückt halten, bis im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis im Temperaturdisplay erscheint.
3. Infotaste gedrückt halten, bis das Symbol erlischt.
4. Innerhalb von 30 Sekunden die Infotaste erneut 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
5. Infotaste so oft kurz drücken, bis im Temperaturdisplay erscheint.
6. Temperaturwähler drehen, bis im Temperaturdisplay erscheint.
7. Infotaste 3 Sekunden drücken.
Das Gerät ist dauerhaft entsperrt.

Backen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

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

Backen in Formen und auf Blechen

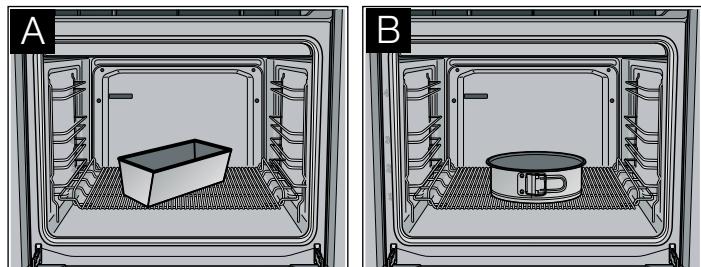
Backformen

Wir empfehlen Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

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

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

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



Backbleche

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

Schieben Sie das Backblech bzw. die Universalpfanne immer vorsichtig bis zum Anschlag ein und achten Sie darauf, dass die Abschrägung immer zur Gerätetur 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 emailierte Backbleche sowie dunkle Backformen. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

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

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

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

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

* Backofen vorheizen

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

* Backofen vorheizen

Brotbackstufe

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

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

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

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

Brot	Brotbackstufe			Ober-/Unterhitze	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Weißbrot					
Freigeschoben	2	220*	20-30	2	240*
in Kastenform	2	220*	20-30	2	240*
Mischbrot mit Hefe (freigeschoben)					
Anbacken	1	220*	10-15	2	240*
Fertigbacken	1	180*	40-60	2	200*
Mischbrot mit Hefe (in Kastenform)					
Anbacken	2	200*	10-15	2	240*
Fertigbacken	2	180*	15-25	2	200*
Fladenbrot	3	180*	30-40	3	200*
Empanada	2	220*	15-20	2	240*

* 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 Fett aufsaugendem 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 emailierte Backbleche. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

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

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

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

Gerichte	CircoTherm® Heißluft 		Pizzastufe 		
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Pizza, frisch	1	190-210*	20-30	1	180-200
	1 + 3	180-190	35-45	-	-
Flammkuchen	1	190-210*	15-25	1	200-220
Quiche	1	180-200	50-60	1	170-190
Tarte	1	180-200*	30-45	1	190-210
Schweizer Wähe	1	180-190*	45-55	1	170-190
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	1	180-200	50-60	1	170-190
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	1	180-200	10-20	1	200-220
	1+3	180-190	20-30	-	-
Pizza mit dickem Boden	1	180-200	20-30	1	180-200
	1+3	180-190	25-35	-	-
Kartoffelprodukte					
Pommes frites	1	190-210	15-25	1	210-230
	1+3	180-190	25-35	-	-
Kroketten	1	180-200	15-30	1	200-220
Rösti (gefüllte Kartoffeltaschen)	1	180-200	15-25	1	200-220
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen/-baguette, vorgebacken	1	180-200	10-20	1	180-200
Aufbackbrötchen/Baguette	1	180-200	5-10	1	200-220
Brezeln, Teiglinge	1	180-190	15-20	1	170-190
Backwaren, vorgebacken					
Aufbackbrötchen/Baguette	1	180-200	5-15	1	180-200
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	1	180-200	15-20	1	190-210
Hähnchensticks, Nuggets	1	190-210	15-25	1	200-220
Gemüseburger	1	190-210	35-45	1	200-220
Strudel, tiefgekühlt	1	190-210	35-45	1	180-200

* Backofen vorheizen

Tipps und Tricks

Der Kuchen ist zu hell	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Überprüfen Sie, ob Sie das von uns empfohlene Backgeschirr verwendet haben. Stellen Sie Ihre Form auf den Rost und nicht auf das Backblech. 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. 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. Überprüfen Sie die Temperatur. Achten Sie darauf, dass Ihre Backform nicht direkt vor den Luftaustritten der Garraumrückwand steht. Überprüfen Sie die richtige Lage der Backform auf dem Rost

Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Überprüfen Sie die Temperatur. Entnehmen Sie beim Backen auf mehreren Ebenen die Backbleche zu unterschiedlichen Zeiten. 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. 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. 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. Verwenden Sie dunkle Backformen, da diese die Hitze besser aufnehmen. Nutzen Sie die Nachwärme und schalten Sie bei längerer Backdauer den Backofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Backzeit aus.

Braten

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

⚠️ Verletzungsgefahr durch nicht hitzebeständiges Bratgeschirr!

Verwenden Sie nur Bratgeschirr, das speziell für den Backofenbetrieb ausgezeichnet ist.

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 Dritteln 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 ein 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 $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in die Universalpfanne.

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

Braten in der Universalpfanne mit Bratenblech

Das Bratenblech verhindert 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 gleichmäßige Bräunung.

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

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

Bratgut	CircoTherm® Heißluft 		Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Bratdauer in Minu- ten	Einschub- höhe
Hackbraten aus 500 g Fleisch	1	170-180	60-70	2
Schwein				
Filet, medium (400 g)	1	170-180	30-45	3
Braten mit Schwarze (1,5 kg)	1	160-170	120-150	2
Braten mit Schwarze (2,5 kg)	1	160-170	150-180	2
Braten, durchwachsen ohne Schwarze, z.B. Nacken (1,5 kg)	1	160-170	100-130	2
Braten, durchwachsen ohne Schwarze, z.B. Nacken (2,5 kg)	1	160-170	120-150	2
Braten mager (1 kg)	1	170-180	70-90	2
Braten mager (2 kg)	1	170-180	80-100	2
Kassler	1	160-170	70-80	2
Rind				
Filet, medium (1 kg)	1	180-190	45-65	2
Rostbeef, medium (1,5 kg)	1	180-190	30-45	2
Schmorbraten (1,5 kg)**	1	170-180	120-150	2
Schmorbraten (2,5 kg)**	1	170-180	150-180	2
Kalb				
Kalbsbraten/-brust (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2
Kalbsbraten/-brust (2,5 kg)	1	160-170	120-150	2
Haxe	1	160-170	100-130	2
Lamm				
Keule ohne Knochen	1	180-190	70-110	2
Rücken mit Knochen	1	180-190*	40-50	2
Rücken ohne Knochen	1	180-190*	30-40	2
Geflügel (ungefüllt)				
Hähnchen, ganz (1 kg)	1	170-180	60-70	2
Ente, ganz (2-3 kg)	1	160-150	90-120	2
Gans, ganz (3-4 kg)	1	150-160	130-180	2
Wild				
Rehbraten/-keule ohne Knochen (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2
Wildschweinbraten (1,5 kg)	1	160-170	120-140	2
Hirschbraten (1,5 kg)	1	160-170	100-120	2
Kaninchen	1	160-170	70-80	2
Fisch				
Fisch, ganz (300 g)	1	160-170	20-30	2
Fisch, ganz (700 g)	1	160-170	30-40	2

* Backofen vorheizen

** Schmorbraten geschlossen braten

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. Verlängern Sie die Bratdauer. Überprüfen Sie mithilfe 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 Dritteln der Grillzeit.

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

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

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

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

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

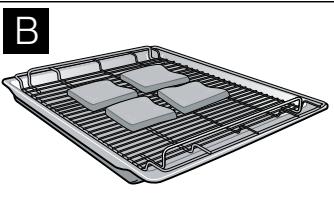
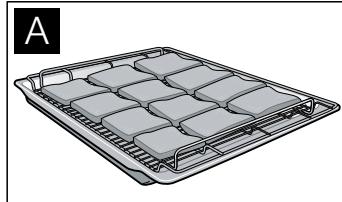
Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

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

Flächengrillen

Verwenden Sie für große Mengen an flachem Grillgut den Grill groß  (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 Gebrauchs-lage (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-höhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Schwein				
Filetsteaks, medium (3 cm dick)	4	Int	10-15	
Steak, durch (2 cm dick)	4	Int	15-20	
Rind				
Filetsteaks (3 - 4 cm dick)	4	Int	15-20	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Tournedos	4	Int	12-15	
Lamm				
Filets	4	Int	8-12	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Koteletts	4	Int	10-15	
Würste				
	4	250	10-14	Leicht einschneiden
Geflügel				
Hähnchenkeulen	3	250	25-30	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert werden
Hähnchenkleinteile	3	250	25-30	
Fisch				
Steaks	4	220	15-20	Teile sollten gleich dick sein
Koteletts	4	220	15-20	
Ganze Fische	3	220	20-25	
Gemüse				
	4	Int	15-20	
Toast mit Belag				
	3	220	10-15	Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags

Tabelle Grill klein

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren. Sie gelten für

das Einschieben in den kalten Backofen und für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Würste	4	250	12-15	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	

Grillgut	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Fisch				
Steaks	4	230	15-20	Teile sollten gleich dick sein
Koteletts	4	230	15-20	
Ganze Fische	3	230	20-25	
Gemüse	4	Inz	15-20	
Toast mit Belag	3	220	12-18	Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags

Dampfgaren

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

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

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

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

Hinweise

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

Gärstufe

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen

- zur Gärstufe 
- zur Herstellung von Hefeteig und Joghurt

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

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

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

Verwenden Sie die Gärstufe nicht zusammen mit der Uhrfunktion Vorwahl-Betrieb.

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

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

Joghurt

1. Zubehör und Einhängegitter, Teleskopauszüge oder Einzelstecksysteme entfernen.
2. 1 Liter H-Milch (3,5 % Fett) oder pasteurisierte Frischmilch auf 40 °C erwärmen oder
1 Liter Frischmilch einmal aufkochen und auf 40 °C abkühlen lassen.
3. 150 g stichfesten Joghurt zur erwärmten Milch geben, unterrühren und gleichmäßig in Gläser oder Schalen füllen. Nicht mehr als 200 ml in ein Gefäß füllen.
4. Die befüllten Gefäße mit passendem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken.
5. Gefäße in gleichmäßigen Abständen auf den gesamten Garraumboden verteilt aufstellen.

- Hefeteig**
- Achtung!**
- Oberflächenschäden am Email durch Eingießen kalten Wassers in den heißen Garraum. Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Garraum.
 - Oberflächenschäden im Garraum durch destilliertes Wasser. Verwenden Sie nur Leitungswasser.
1. 200 ml Wasser in die Bodenwanne des Garraums gießen.
 2. Schüssel in die Mitte des Rostes stellen und in Einschubhöhe 1 einschieben.
 3. Gerätetür schließen und die Gärstufe  einschalten. Der Gärvorgang wird automatisch geregelt. Die Temperatur ist fest eingestellt.
 4. Nach dem Gärvorgang das Restwasser aus dem Garraum entfernen.
 5. Kalkrückstände mit etwas Essig auflösen und mit klarem Wasser nachwischen.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

6. Gerätetür schließen und die Gärstufe  einschalten.
Der Gärvorgang wird automatisch geregelt. Die Temperatur ist fest eingestellt.
7. Nach 8 Stunden die Gärstufe  ausschalten und die Gefäße für mindestens 15 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Sanftgaren

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen

- zum Sanftgaren 
- über Tipps und Tricks

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

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

Sanftgaren anwenden

Hinweise

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

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

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

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

1. Glas- oder Porzellanplatte auf einem Rost in den Garraum in Einschubhöhe 1 einschieben, um die Platte vorzuwärmen.

2. Betriebsart Sanftgaren  einschalten.

Während der Aufheizphase (15 - 20 Minuten) erscheint "Bitte warten" im Textdisplay.

3. Fleisch von Fett und Sehnen befreien.

4. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, damit sich eine Kruste mit Röstaromen bildet.

5. Wenn ein Signal ertönt und im Textdisplay "In Betrieb" erscheint, Gargut auf die Glas- oder Porzellanplatte im Garraum legen.

6. Gargut nach Ablauf der Garzeit entnehmen und Gerät ausschalten.

Hinweis: Sanft gegartes Fleisch benötigt keine Ruhezeiten und kann problemlos bei niedriger Temperatur warm gehalten werden.

Sanftgar-Tabelle

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

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

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

	Anbraten in Minuten	Sanftgaren in Minuten
Schwein		
Filet, ganz (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Rücken (ca. 1 kg, 4 - 5 cm dick)	5 - 6	120 - 150
Medaillons (5 cm dick)	3 - 4	45 - 60
Rückensteaks (2 - 3 cm dick)	2 - 3	30 - 45
Rind		
Filet, ganz (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Roastbeef (ca. 1,5 kg, 5 - 6 cm dick)	6 - 7	180 - 210
Hüfte (6 - 7 cm dick)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (5 cm dick)	3 - 4	60 - 80
Rumpsteak (3 cm dick)	3 - 4	50 - 70
Hüftsteak (3 cm dick)	3 - 4	50 - 70
Kalb		
Filet, ganz (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Nuss (ca. 2 kg, 8 - 9 cm dick)	6 - 7	360 - 420
Hüfte (ca. 1,5 kg, 4 - 5 cm dick)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (4 cm dick)	3 - 4	70 - 90
Lamm		
Rücken ausgelöst (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Keule ohne Knochen, gebunden (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Geflügel		
Hähnchenbrust (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Entenbrust (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Putenbrust (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Putensteaks (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* durchgegart

** Hinweis beachten

Tipps und Tricks

Sanft gegartes Fleisch Auf vorgewärmten Tellern mit sehr heißer Soße servieren

Sanft gegartes Fleisch Schalten Sie die Ober-/Unterhitze  warm halten
ein und stellen Sie die Temperatur auf 60 °C. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten und große Fleischstücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden

Auftauen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie mit CircoTherm® Heißluft  auftauen
- wie Sie die Betriebsart Auftautufe  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

Auftautufe

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

1. Betriebsart Auftautufe  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 Nachtauzeit auf 10 - 15 Minuten.

Einkochen

Verletzungsgefahr!

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

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

Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit 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 Pastetenmasse.

Obst vorbereiten

1. Obst waschen und je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern.
2. Obst in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.
3. Einmachgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. ¼ 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 Einschuhhöhe 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.

Pyrolytische Reinigung

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

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

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

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

Wichtige Hinweise

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

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

Die Lampe im Garraum leuchtet während der Reinigung nicht.

⚠️ Brandgefahr!

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

Vor der Reinigung

Der Backofen muss leer sein. Nehmen Sie Zubehör, Geschirr und Gestelle aus dem Backofen. Wie Sie die Gestelle aushängen lesen Sie bitte im Kapitel *Pflege und Reinigung* nach.

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

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

⚠️ Brandgefahr!

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

Zubehör mitreinigen

Die Gestelle sind für die Selbstanreinigung ungeeignet. Nehmen Sie sie aus dem Garraum. Wenn Sie Zubehör mitreinigen wollen, können Sie beim Kundendienst Zubehörträger nachkaufen. Damit können Sie emailliertes Zubehör, z. B. die Universalpfanne, ohne Antihaltbeschichtung mitreinigen. Immer nur ein Zubehör mitreinigen.

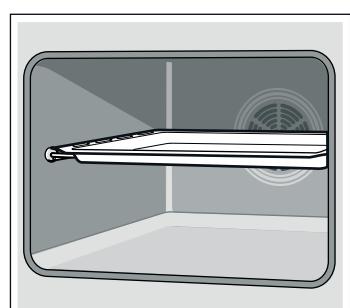
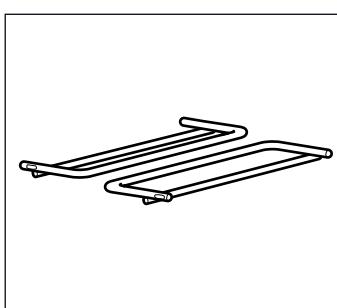
Nicht emailliertes Zubehör, z. B. der Rost, ist für die Selbstanreinigung ungeeignet. Nehmen Sie es aus dem Garraum.

⚠️ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihaltbeschichtete Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaltbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

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

Die Zubehörträger werden links und rechts eingesteckt.



Reinigungsstufe einstellen

1. Betriebsartenwähler auf  stellen. Im Temperaturdisplay erscheint 0.
2. Mit dem Temperaturwähler die Reinigungsstufe einstellen.
Die Pyrolytische Reinigung startet nach einigen Sekunden.
In der Uhranzeige erscheint die Dauer der Reinigung. Nach wenigen Sekunden startet der Backofen. Die Dauer läuft sichtbar ab.
Die Backofentür verriegelt nach dem Start. Im Display erscheint "Tür verriegelt".

Nach Ablauf der Reinigung

Im Display erscheint "Beendet" und im Uhrendisplay blinkt . Betriebsartenwähler auf 0 stellen und Taste  einmal drücken. Die Backofentür lässt sich erst öffnen, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Reinigung abbrechen

Betriebsartenwähler auf 0 zurückdrehen. Die Backofentür lässt sich erst öffnen, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Reinigungsstufe ändern

Die Reinigungsstufe kann nach dem Start nicht mehr verändert werden.

Die Reinigung soll nachts ablaufen

Damit Sie den Backofen tagsüber nutzen können, verschieben Sie das Ende der Reinigung auf nachts.

1. Betriebsartenwähler auf  stellen. Im Temperaturdisplay erscheint 0.
2. Mit dem Temperaturwähler die Reinigungsstufe einstellen.
3. Uhrfunktionstaste  drücken, bis das Symbol  erscheint.
4. Mit dem Drehwähler das Betriebsende auf später verschieben.

Der Backofen schaltet in Warteposition. In der Anzeige steht die Uhrzeit. Wenn der Backofen startet, läuft die Dauer sichtbar ab.

Nach der Reinigung

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

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingearbeitet. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Reinigungsmittel

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

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

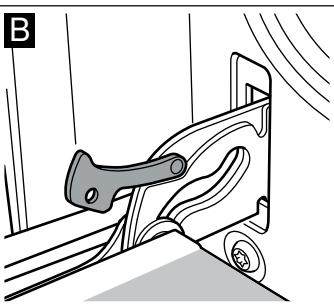
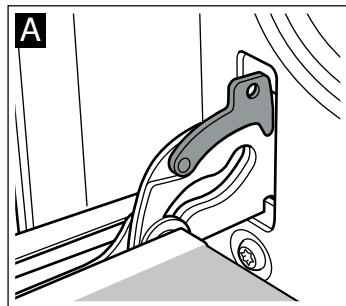
Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Edelstahl	Heiße Spülflüssigkeit: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türabdeckung	Edelstahl-Reiniger (beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich): Hinweise der Hersteller beachten.
Garraum	Heiße Spülflüssigkeit oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden. Am besten die Selbstreinigung verwenden. Dazu das Kapitel <i>Pyrolytische Reinigung</i> beachten!
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spülflüssigkeit: Mit einem Spültuch reinigen.
Gestelle	Heiße Spülflüssigkeit: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Teleskopauszüge	Heiße Spülflüssigkeit: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht einweichen, im Geschirrspüler reinigen oder bei der Selbstreinigung mitreinigen. Die Auszüge werden beschädigt und blockieren.
Zubehör	Heiße Spülflüssigkeit: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Backofentür aus- und einhängen

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

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

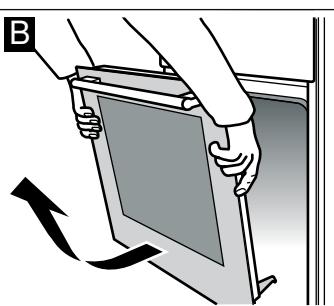
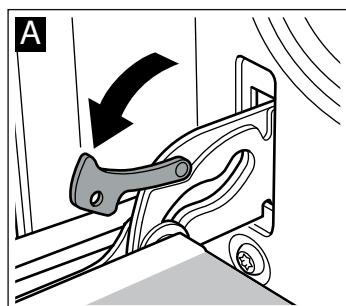


⚠️ Verletzungsgefahr!

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

Tür aushängen

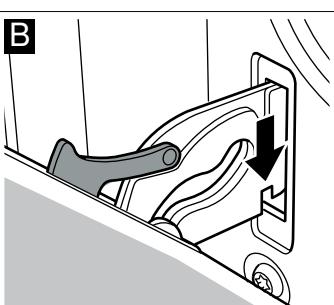
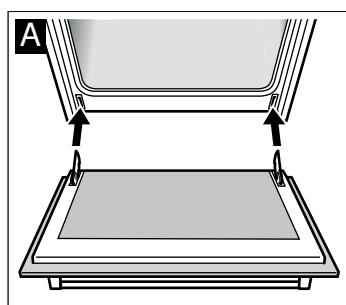
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



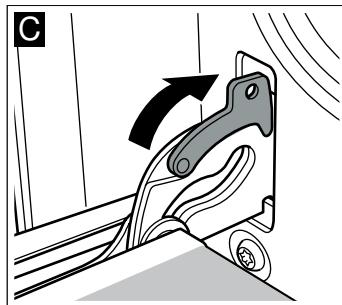
Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



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



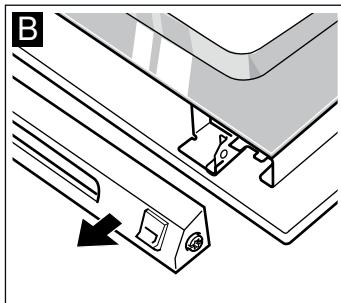
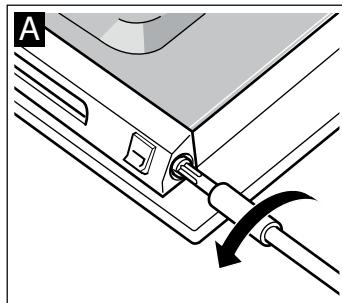
⚠️ Verletzungsgefahr!

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

Türabdeckung abnehmen

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

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



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

Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger reinigen.

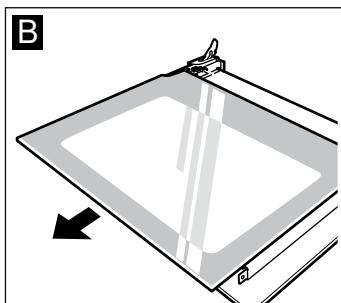
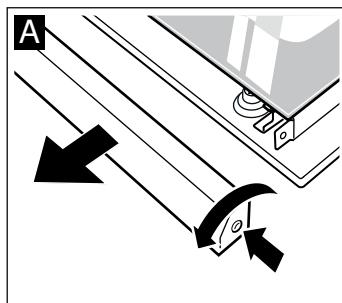
4. Abdeckung wieder aufsetzen und befestigen.
5. Backofentür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

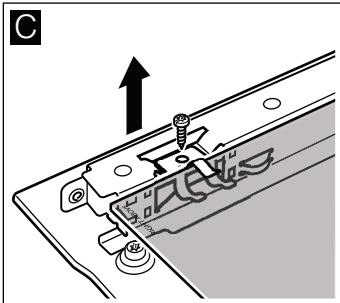
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

Ausbauen

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



4. Halteklemmern rechts und links aufschrauben. Scheibe anheben und Halterungen von der Scheibe abziehen (Bild C). Scheibe herausnehmen.



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

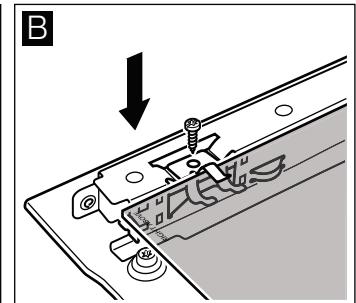
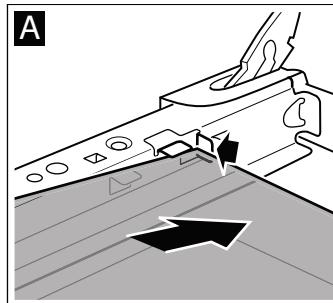
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

Einbauen

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

1. Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).

2. Halteklemmern rechts und links auf die Scheibe stecken, ausrichten, dass die Federn über dem Schraubloch sind und festschrauben (Bild B).



3. Oberste Scheibe schräg nach hinten einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.

4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.

5. Backofentür einhängen.

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

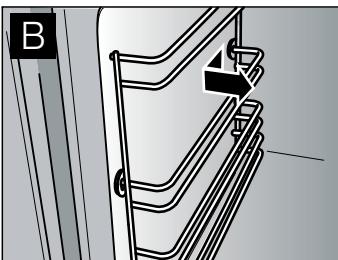
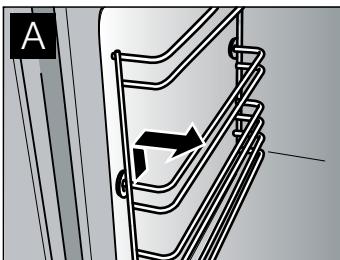
Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

⚠️ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

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

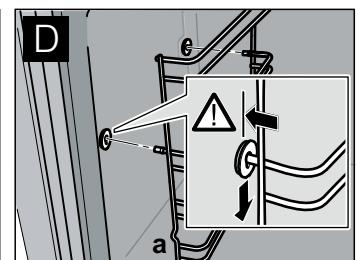
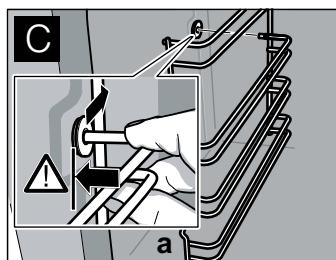


3. Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.

4. Einhängegitter mit der Ausbuchtung (a) nach unten ausrichten, damit die Einschuhbhöhen 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 und ggf. austauschen
Im Uhrendisplay blinkt 0:00	Stromzufuhr war unterbrochen	Uhrfunktionstaste ◀▶ drücken, Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00 , im Temperaturdisplay erscheint "rrr"	Stromzufuhr war während des Gerätebetriebes unterbrochen	Uhrfunktionstaste ◀▶ drücken, Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Textdisplay erscheint "Gerät gesperrt", im Temperaturdisplay erscheint SP und -5-	Gerät wurde gesperrt	Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Textdisplay erscheint "Gerät dauerhaft gesperrt", im Temperaturdisplay erscheint SP und -5P	Gerät wurde dauerhaft gesperrt	Dauerhafte Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerät heizt nicht, im Uhrendisplay blinkt der Doppelpunkt, im Temperaturdisplay erscheint z.B. 1600	Tastenkombination wurde betätigt	Gerät ausschalten, Infotaste i 3 Sekunden lang drücken, dann Uhrfunktionstaste <> 4 Sekunden lang drücken, dann Infotaste i erneut 3 Sekunden lang drücken
Elektronisch gesteuerte Funktionen sind gestört	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag)	Entsprechende Funktion neu einstellen
Nach dem Einschalten einer Betriebsart erscheint H oder h im Temperaturdisplay, im Textdisplay erscheint "Nicht möglich"	Gerät ist nicht vollständig abgekühlt	Warten, bis das Gerät abgekühlt ist, dann Betriebsart erneut einschalten
Gerät hat sich automatisch abgeschaltet, im Textdisplay erscheint "Sicherheitsabschaltung", im Temperaturdisplay blinkt 0:00	Gerät hat sich aus Schutz vor Überhitzung abgeschaltet	Betriebsartenwähler auf Stellung O zurückdrehen

Fehlermeldungen mit **E**

Wird im Display eine Fehlermeldung mit **E** angezeigt, drücken Sie die Taste **⊖**. Damit wird die Fehlermeldung gelöscht. Es kann sein, dass Sie anschließend die Uhrzeit neu einstellen

müssen. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.

Bei folgenden Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

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

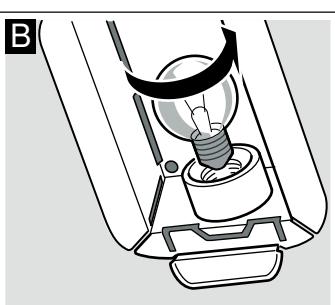
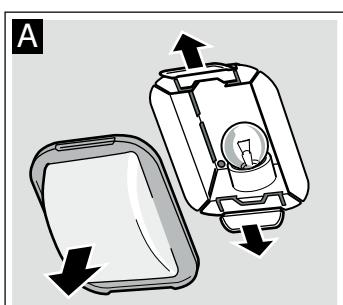
Backofenlampe an der Decke auswechseln

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

⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Gesirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Laschen aus Metall nach hinten drücken (Bild A).
3. Lampe herausdrehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen (Bild B).



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

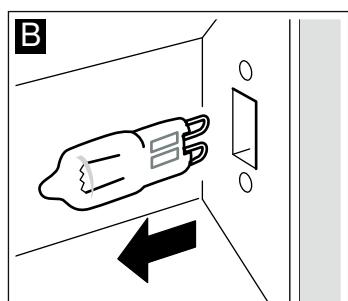
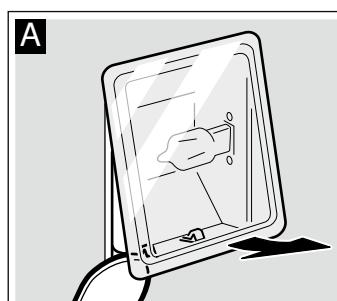
Linke Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

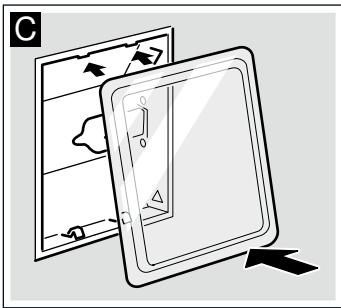
⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Gesirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von unten öffnen (Bild A). Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, einen Löffel zu Hilfe nehmen.
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild B). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



4. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Darauf achten, dass die Wölbung im Glas rechts ist. Das Glas oben einsetzen und unten fest andrücken (Bild C). Das Glas rastet ein



Glasabdeckung

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

5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

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 eingragen.

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

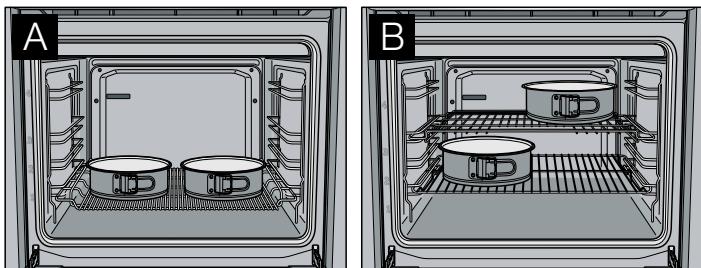
Prüfgerichte nach Norm EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350. Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung.

Backen	Einschub-höhe	Betriebs-art	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	3	□	140-160*	25-35
	1	☒	140-160*	25-35
	1+3	☒	150-160*	35-45
	1+3+4	☒	140-150*	35-45
Small Cakes	3	□	160-170**	20-30
	1	☒	150-160	20-30
	1+3	☒	150-160*	30-40
	1+3+4	☒	150-160*	25-35
Wasserbiskuit	2	□	160-170*	25-35
	2	☒	150-160*	35-45
Gedeckter Apfelkuchen (Weißblechformen nebeneinander, Bild A)	2	☒	180-200	70-80

* Backofen vorheizen

Backen	Einschub- höhe	Betriebs- art	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen diagonal ver- setzt, Bild B)	1+3	☒	180-200*	65-75

* Backofen vorheizen



Grillen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Toast bräunen*	4	☒	275	1½-2
Beefburger, 12 Stück**	4	☒	Int	20-30

* 10 Minuten vorheizen

** nach ⅔ der Zeit wenden

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000604984

911109