[de] Gebrauchsanleitung

Einbaubackofen B46W74.0

NEFF

de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise ... 3
Vor dem Einbau ... 3
Hinweise zu Ihrer Sicherheit ... 3
Ursachen für Schäden ... 3
Energie- und Umwelttipps ... 4
Energiesparen ... 4
Umweltgerecht entsorgen ... 4
Ihr neues Gerät ... 4
Bedienfeld ... 4
Betriebsarten ... 5
Einschubhöhen ... 6
NeffLight® ... 6
Zubehör ... 6
Vor dem ersten Benutzen ... 7
Sprache, Uhrzeit und Datum einstellen ... 7
Gerät reinigen ... 7
Gerät bedienen ... 7
Gerät einschalten ... 7
Betriebsart ändern ... 8
Temperatur ändern ... 8
Gerät ausschalten ... 8
Schnellaufheizung ... 8
Eigene Programme ... 8
Grundeinstellungen ändern ... 9
Automatische Sicherheitsabschaltung ... 10
Elektronikuhr ... 10
Uhrfunktionen ... 10
Uhrzeit ändern ... 11
Datum ändern ... 11
Uhr-Modus ... 11
Kurzzeitwecker ... 11
Betriebsdauer ... 11
Betriebsende ... 11
Vorwahl-Betrieb ... 12
Einstellungen korrigieren oder löschen ... 12
Kindersicherung ... 12
Sperrung ... 12
Dauerhafte Sperrung ... 12
Backen ... 13
Backen ... 13
Backen auf mehreren Ebenen ... 13
Backtabelle für Grundteige ... 14
Brotbackstufe ... 15
Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte ... 15
Tipps und Tricks ... 16
Braten ... 17
Offenes Braten ... 17
Geschlossenes Braten ... 17
Brattabelle ... 17
Tipps und Tricks ... 18
Grillen ... 19
Thermogrillen ... 19
Flächengrillen ... 19
Dampfgaren ... 21
Gärstufe ... 21
Hefeteig ... 21
Joghurt ... 21
Sanftgaren ... 22
Sanftgaren anwenden ... 22
Sanftgar-Tabelle ... 22
Tipps und Tricks ... 22
Auftauen und Wärmen ... 23
Auftauen mit CircoTherm® Heißluft ... 23
Auftaustufe ... 23
Vorwärmen ... 23
Warmhalten ... 23
Sabbatprogramm ... 23
Einkochen ... 24
Reinigung und Pflege ... 24
Gerät außen reinigen ... 25
Garraum reinigen ... 25
Selbstreinigende Fläche ... 25
EasyClean® ... 26
Gerätetür aus- und einhängen ... 26
Türscheiben reinigen ... 27
Garraumdecke reinigen ... 28
Einhängegitter reinigen ... 28
Teleskopauszüge reinigen ... 28
Störungen und Reparaturen ... 29
Backofenlampe wechseln ... 30
Halogenlampen wechseln ... 30
Türdichtung austauschen ... 30
Kundendienst ... 31
E-Nummer und FD-Nummer ... 31
Prüfgerichte ... 31

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 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 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 Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

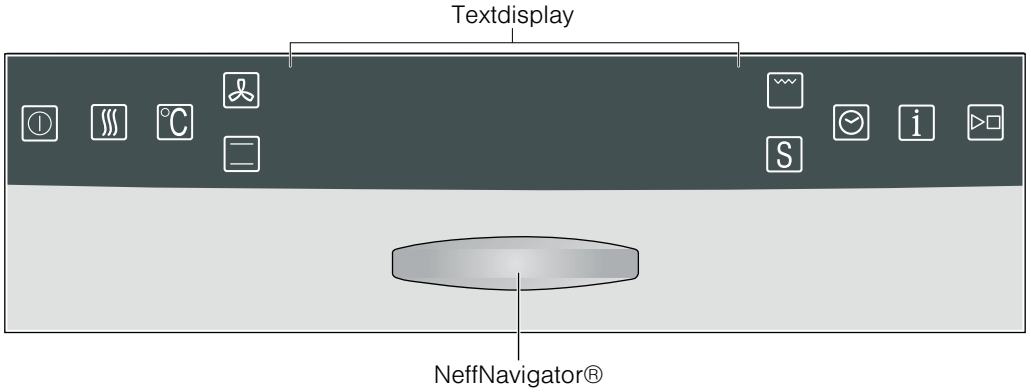
Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

Bedienfeld

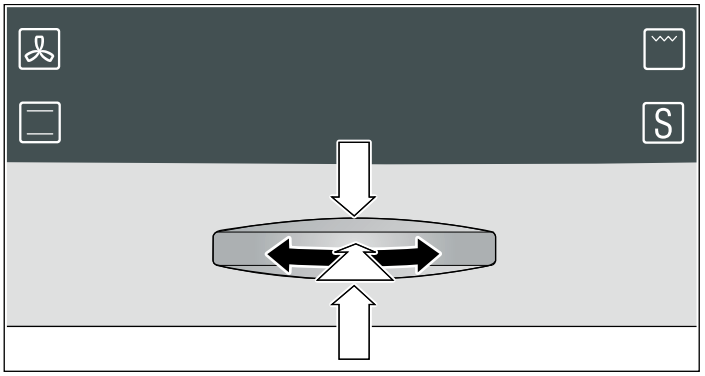


Unter den Tasten auf dem Bedienfeld sind Sensoren angebracht. Sie müssen nicht fest auf die Tasten drücken, sondern nur leicht berühren.

Taste		Verwendung
	Ein/Aus	Gerät ein- oder ausschalten (siehe Kapitel: Gerät bedienen)
	Schnellaufheizung	Aufheizdauer verkürzen (siehe Kapitel: Schnellaufheizung)
	Temperatur	Temperatur ändern (siehe Kapitel: Temperatur ändern)
	CircoTherm® Heißluft	Direktwahltaste zur Betriebsart CircoTherm® Heißluft
	Ober-/Unterhitze	Direktwahltaste zur Betriebsart Ober-/Unterhitze
	Grill groß	Direktwahltaste zur Betriebsart Grill groß
	Eigene Programme	Direktwahltaste zum Menü Eigene Programme
	Elektronikuhr	Uhrzeit und Uhrfunktionen einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
	Info-Taste	Eingeschaltetes Gerät: Zusatzinformationen zu den Betriebsarten abrufen; Aktuelle Temperatur während des Aufheizens anzeigen Ausgeschaltetes Gerät: Einstellungen im Menü Grundeinstellungen ändern (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)
	Start/Stop	Gerätebetrieb starten, unterbrechen oder beenden

NeffNavigator®

Mit dem NeffNavigator® können Sie im dreizeiligen Textdisplay navigieren und Einstellungen vornehmen. Hierzu kann der Neff-Navigator® nach links oder rechts gescrollt, nach oben oder unten getippt oder von vorne gedrückt werden.



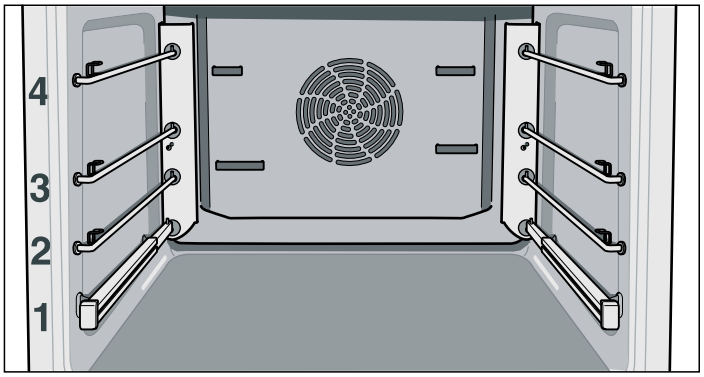
NeffNavigator®	Textdisplay
von unten nach oben tippen	Eine Zeile nach oben navigieren (z. B. von der zweiten zur ersten Zeile)
von oben nach unten tippen	Eine Zeile nach unten navigieren (z. B. von der ersten zur zweiten Zeile), Einstellungen übernehmen
nach rechts scrollen	Einstellung ändern (z. B. Temperatur erhöhen oder Betriebsart auswählen)
nach links scrollen	Einstellung ändern (z. B. Temperatur senken oder Betriebsart auswählen)
von vorne drücken	Einstellbereiche während der Uhrzeit- und Datumseinstellung wechseln (z. B. vom Tag zum Monat) Einzelne Buchstaben bei der Namensvergabe aufgezeichneter Programme bestätigen Das Speichern, Ändern oder Verwerfen aufgezeichneter Programme bestätigen

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
Gärstufe	zur Herstellung von Hefeteig und Joghurt
Vorwärmen	zum Vorwärmen von Tellern und Anrichtgeschirr
Warmhalten	zum Warmhalten fertig gekochter Speisen
Sabbatprogramm	zum Warmhalten fertig gekochter Speisen bis zu drei Tagen
EasyClean	erleichtert das Reinigen des Garraums
Backofenbeleuchtung	unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

Einschubhöhen



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

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

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

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

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

NeffLight®

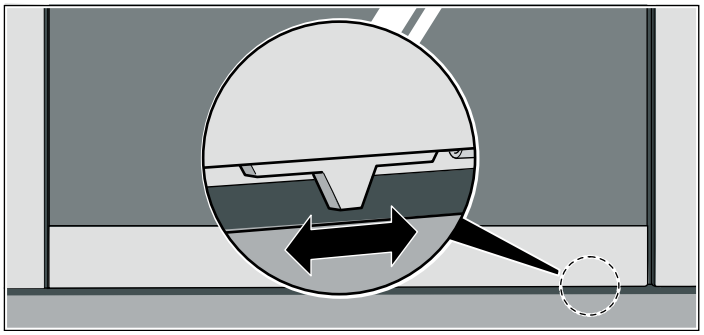
Ihr Gerät ist mit NeffLight® ausgestattet. Das NeffLight® besteht aus zwei Halogenlampen und einer Spiegeltechnik, mit deren Hilfe der Garraum hell ausgeleuchtet wird.

Türkontaktschalter

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

Energie sparen

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



NeffLight® ausschalten:
Schieben Sie den Türkontaktschalter nach rechts.

NeffLight® einschalten:
Schieben Sie den Türkontaktschalter nach links.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:

Backblech, emailliert
zum Backen von Blechkuchen und Kleingebäck

Rost, flach
zum Braten im Bratgeschirr und zum Grillen

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

Rost gekröpft mit Schöpfloch
zum Backen in Formen, zum Braten in 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 Rost	Z1242X0
Glaspfanne	Z1262X0
Auflaufpfanne, emailliert	Z1272X0
Backblech, Aluminium	Z1332X0
Backblech, emailliert	Z1342X0
Backblech, antihaftbeschichtet	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0
Rost, gekröpft mit Schöpfloch	Z1432X0
Rost, flach	Z1442X0
Bratenblech, emailliert, zweiteilig	Z1512X0
VarioCLOU® Teleskopüberauszug	Z1785X2
Brotbackstein	Z1912X0
Universalbräter, emailliert	Z9930X0

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

Vor dem ersten Benutzen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie die Sprache, das Datum und die Uhrzeit einstellen
- wie Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen reinigen

Sprache, Uhrzeit und Datum einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss müssen Sie nacheinander die Sprache für das Textdisplay, die Uhrzeit und das Datum einstellen.

Sprache einstellen

Ist Ihre gewünschte Sprache ausgewählt, tippen Sie den NeffNavigator® zur Übernahme nach unten.

Ist Ihre gewünschte Sprache nicht ausgewählt, scrollen Sie den NeffNavigator®, bis Ihre Sprache ausgewählt ist und tippen Sie zur Übernahme nach unten.

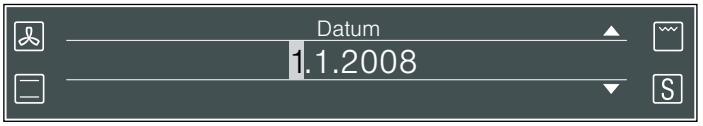
Uhrzeit einstellen

1. NeffNavigator® scrollen, um die Stunden der aktuellen Uhrzeit einzustellen.

2. NeffNavigator® von vorne tippen, um zwischen Stunden und Minuten zu wechseln.
3. NeffNavigator® scrollen, um die Minuten der aktuellen Uhrzeit einzustellen.
4. NeffNavigator® nach unten tippen, um die eingestellte Uhrzeit zu übernehmen.

Datum einstellen

1. NeffNavigator® scrollen, um den Tag einzustellen.



2. NeffNavigator® von vorne tippen, um zwischen Tag und Monat zu wechseln.
3. NeffNavigator® scrollen, um den Monat einzustellen.
4. NeffNavigator® von vorne tippen, um zwischen Monat und Jahr zu wechseln.
5. NeffNavigator® scrollen, um das Jahr einzustellen.
6. NeffNavigator® nach unten tippen, um das eingestellte Datum zu übernehmen.

Sprache, Datum oder Uhrzeit ändern

Wie Sie die Sprache ändern, lesen Sie im Kapitel Grundeinstellungen ändern. Wie Sie die Uhrzeit und das Datum ändern, lesen Sie im Kapitel Elektronikuhr.

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.

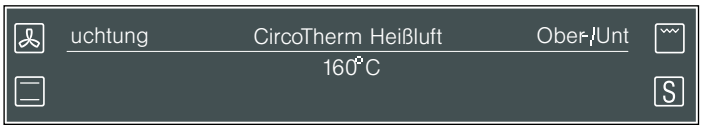
Gerät bedienen

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. Taste 1 Sekunde lang berühren.
   Das Gerät schaltet sich ein. Werden innerhalb 30 Sekunden keine weiteren Aktionen durchgeführt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
2. NeffNavigator® scrollen, bis die gewünschte Betriebsart ausgewählt ist.



Im Textdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.

3. Taste berühren.
   Das Gerät übernimmt die Vorschlagstemperatur und beginnt zu heizen.
   oder
   NeffNavigator® nach unten tippen und scrollen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern. Taste berühren.

Das Gerät übernimmt die geänderte Temperatur und beginnt zu heizen.

Hinweise

- Die Betriebsarten EasyClean® und Gärstufe können Sie nur starten, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Das Sanftgaren können Sie nur starten, wenn weder “Restwärme hoch“ noch “Restwärme niedrig“ im Textdisplay erscheint.
- Die Dampfgarstufe können Sie nur starten, wenn der Garraum abgekühlt ist oder “Restwärme niedrig“ im Textdisplay erscheint.

■ Wird keine Vorschlagstemperatur angezeigt, ist die Temperatur Ihrer gewählten Betriebsart fest eingestellt. Sie können diese Temperatur nicht ändern.

Betriebsart	Vorschlagstemperatur in °C	Temperaturbereich in °C
CircoTherm® Heißluft	160	40 - 200
Auftaustufe	Festeinstellung	
Ober-/Unterhitze	170	50 - 275
Pizzastufe	220	50 - 275
Brotbackstufe	200	180 - 220
Unterhitze	200	50 - 225
Thermogrillen	170	50 - 250
Grill groß	220	50 - 275
Grill groß (Intensiv)*	Festeinstellung	
Grill klein	180	50 - 275
Grill klein (Intensiv)*	Festeinstellung	
Sanftgaren	Festeinstellung	
Dampfgarstufe	Festeinstellung	
Gärstufe	Festeinstellung	
Vorwärmen	Festeinstellung	
Warmhalten	85	60 - 120
Sabbatprogramm	Festeinstellung	
EasyClean®	Festeinstellung	
Backofenbeleuchtung	Festeinstellung	

* Erhöhen Sie die Temperatur auf über 275 °C, bis im Textdisplay “Intensiv“ erscheint.

Aktuelle Temperatur

Berühren Sie während des Aufheizens die Taste [i]. Die aktuelle Temperatur wird für die Dauer der Tastenberührung angezeigt.

Erscheint keine aktuelle Temperatur im Textdisplay, ist das Gerät aufgeheizt.

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an.

■ Temperatur erreicht (Bild A)

■ Gerät heizt nach (Bild B)

Betriebsart ändern

Betriebsart während des Gerätebetriebes ändern.

1. Taste [▷] berühren.
2. NeffNavigator® scrollen, um die gewünschte Betriebsart auszuwählen
   oder
   Taste [⁂], [▭] oder [〰] berühren, um direkt die Betriebsart auszuwählen.
3. Taste [▷] berühren.
   Das Gerät übernimmt die eingestellte Betriebsart.

Temperatur ändern

Temperatur während des Gerätebetriebes ändern.

1. Taste [℃] berühren
   oder
   NeffNavigator® nach unten tippen.
2. NeffNavigator® scrollen, bis die gewünschte Temperatur ausgewählt ist.
   Ihre Einstellung wird nach 3 Sekunden automatisch übernommen.

Gerät ausschalten

Berühren Sie die Taste [⏻] 2 Sekunden lang.

Das Gerät ist ausgeschaltet.

Schnellaufheizung

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

Hinweis: Stellen Sie während der Schnellaufheizung, solange die Taste [⁂] leuchtet, kein Gargut in den Garraum.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen und starten.
2. Taste [⁂] berühren.
   Die Taste [⁂] leuchtet und im Textdisplay erscheint “Schnellaufheizung“.

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Schnellaufheizung aus. Die Taste [⁂] und “Schnellaufheizung“ im Textdisplay erlöschen und ein Signal ertönt.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste [⁂] berühren. Die Taste [⁂] und “Schnellaufheizung“ im Textdisplay erlöschen.

Eigene Programme

Das Gerät bietet Ihnen die Möglichkeit eigene Programme aufzuzeichnen, zu speichern und abzuspielen. In Ihrem eigenen Programm können Sie den Garverlauf aufwändiger Speisen oder Ihrer Lieblingsgerichte in Programmschritten aufzeichnen, z. B. für Lasagne:

Schritt 1: 50 Minuten CircoTherm® Heißluft bei 160 °C

Schritt 2: 5 Minuten Grill groß bei 275 °C

Es können maximal 25 eigene Programme gespeichert werden.

Aufzeichnen

Beginnen Sie die Aufzeichnung nur, wenn der Garraum kalt ist. Die Aufzeichung muss mindestens eine Minute lang sein, damit sie gespeichert werden kann.

1. Taste [⏻] 1 Sekunde lang berühren.
2. Taste [S] berühren.
3. NeffNavigator® nach unten tippen, um ins Menü “Eigene Programme“ zu gelangen.
4. NeffNavigator® nach unten tippen, um “neues Programm“ auszuwählen.
5. NeffNavigator® scrollen, um die Betriebsart für “neues Programm Schritt 1“ (z.B. CircoTherm Heißluft) auszuwählen und nach unten tippen.
6. NeffNavigator® ggf. scrollen, um die Vorschlagstemperatur für “Schritt 1“ (z.B. 160 °C) zu ändern.

7. Taste ▷□ berühren, um die Eingaben für Schritt 1 zu übernehmen.

Der Backofen beginnt zu heizen.

8. Soll der Backofen für Ihr Gericht nicht vorgeheizt sein, dann berühren Sie erneut die Taste ▷□, solange der Backofen kalt ist.

   oder

   Soll der Backofen für Ihr Gericht vorgeheizt sein, dann berühren Sie die Taste ▷□ erst, wenn der Backofen aufgeheizt ist.

9. Nach Erreichen der gewünschten Gardauer (z.B. 50 Minuten), tippen Sie den NeffNavigator® nach unten, wählen “Schritt hinzufügen“ und tippen erneut nach unten.

   oder

   Taste ▷□ berühren, um die Aufzeichnung von Schritt 1 zu beenden (siehe: Beenden und speichern).

Schritt 2 hinzufügen

1. NeffNavigator® ggf. scrollen, um die Betriebsart für “Schritt 2“ zu ändern (z.B. Grill groß) und nach unten tippen.

   oder

   NeffNavigator® nach unten tippen, um die Betriebsart beizubehalten.

2. NeffNavigator® ggf. scrollen, um die Temperatur für “Schritt 2“ zu ändern und nach unten tippen.
3. Taste ▷□ berühren, um die Eingaben für Schritt 2 zu übernehmen und die Betriebsart zu starten.
4. Nach Erreichen der gewünschten Gardauer Taste ▷□ berühren, um die Aufzeichnung von Schritt 2 zu beenden (siehe: Beenden und speichern).

Es können bis zu drei Schritte aufgezeichnet werden. Pro Schritt können Sie sowohl die Betriebsart als auch die Temperatur ändern.

Beenden und speichern

1. NeffNavigator® nach unten tippen, um die “Aufzeichnung Neues Programm“ zu speichern.
2. NeffNavigator® von vorne tippen, um einen Namen (z. B. Lasagne) für das aufgezeichnete Programm zu vergeben.

Namensvergabe	NeffNavigator®
Zeichen auswählen	scrollen
Zeichen übernehmen	von vorne drücken
Zeichen korrigieren	NeffNavigator® nach unten tippen und “korrigieren“ auswählen NeffNavigator® von vorne drücken, um ein Zeichen zu löschen

3. NeffNavigator® nach unten tippen und “korrigieren/speichern“ auswählen.
4. NeffNavigator® scrollen und “speichern“ auswählen.
5. NeffNavigator® von vorne tippen, um das Programm unter dem eingegebenen Namen zu speichern.

Beenden und verwerfen

1. Taste ▷□ berühren.
2. NeffNavigator® scrollen und “verwerfen" auswählen.
3. NeffNavigator® von vorne tippen.

Programm starten

1. Taste ⏻ 1 Sekunde lang berühren.
2. Taste S berühren.
3. NeffNavigator® nach unten tippen, um ins Menü “Eigene Programme“ zu gelangen.
4. NeffNavigator® scrollen, um das gespeicherte Programm auszuwählen.
5. Taste ▷□ berühren.

   Im Textdisplay erscheint “Bitte warten“.

6. Schieben Sie Ihr Gargut ein, wenn im Textdisplay “Gargut einschieben“ erscheint und berühren Sie die Taste ▷□.

   Das Programm läuft ab. Bei mehreren Programmschritten ertönt nach jedem Schritt ein Signalton.

7. Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signalton und das Symbol I→I blinkt. Berühren Sie die Taste ⊗.

Programmschritte anzeigen und ändern

Sie können sich die Einstellungen der einzelnen Programmschritte anzeigen lassen und ändern.

1. Taste S berühren.
2. NeffNavigator® nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist und nach unten tippen.
4. NeffNavigator® scrollen, um den zu ändernden Schritt auszuwählen und nach unten tippen.
5. NeffNavigator® scrollen und “Temperatur“ oder “Dauer“ auswählen und nach unten tippen.
6. NeffNavigator® scrollen, um den Wert zu verändern.
7. NeffNavigator® nach unten tippen, um die Änderung zu übernehmen.

Eigenes Programm löschen

1. Taste S berühren.
2. NeffNavigator® nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, um “Programm löschen“ auszuwählen und nach unten tippen.
4. NeffNavigator® scrollen, um das zu löschende Programm auszuwählen.
5. NeffNavigator® von vorne tippen, um das Löschen zu bestätigen.

Gelöschte Programme können nicht wieder hergestellt werden.

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. Taste i 3 Sekunden lang berühren, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
2. NeffNavigator® scrollen, um das gewünschte Untermenü auszuwählen und nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, um die gewünschte Grundeinstellung auszuwählen und nach unten tippen.

4. Taste [i] berühren, um das Menü Grundeinstellungen zu verlassen.

Untermenü	Grundeinstellung
Sprache	Sprach wählen
Sperrung (siehe: Kindersicherung)	Gerät entsperren
	Gerät sperren
	Gerät dauerhaft sperren
Signalton	Aus
	30 Sekunden
	2 Minuten
	10 Minuten
Display-Helligkeit	Stufe: 1 - 5
Display-Kontrast	Stufe: 1 - 5
Favoriten	Auswahl bevorzugter Betriebsarten (siehe: Favoriten auswählen)
Bedienung	Ein/Aus + Start/Stop über Navigator (siehe: Bedienung der Ein-/Ausfunktion und der Start-/Stopfunktion einstellen)
	Ein/Aus + Start/Stop über Tasten (Werkseinstellung)
Start-Logo	Aus
	1 Sekunde
	2 Sekunden
	3 Sekunden
Drehrichtung	invertiert
	normal

Favoriten auswählen

Alle Betriebsarten außer:

- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Grill groß
- Menü Eigene Programme

können als Favoriten aus- oder abgewählt werden. Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste [i] 3 Sekunden lang berühren, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
2. NeffNavigator® scrollen, um das Untermenü “Favoriten“ auszuwählen und nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, um eine Betriebsart auszuwählen.
4. NeffNavigator® nach unten tippen, um entweder “Ja“ oder “Nein“ anzukreuzen.

   Haben Sie “Nein“ angekreuzt, erscheint diese Betriebsart nicht mehr zur Auswahl.
5. Taste [i] berühren, um das Menü Grundeinstellungen zu verlassen.

Bedienung der Ein-/Ausfunktion und der Start-/Stopfunktion einstellen

Sie können die Ein-/Ausfunktion und die Start-/Stopfunktion entweder über die Tasten ([⏻], [▷□]) oder über den NeffNavigator® bedienen.

Bedienung über Tasten

Funktion	Ein/Aus + Start/Stop über Tasten
Ein/Aus	Taste [⏻]
Start/Stop	Taste [▷□]

Bedienung über NeffNavigator®

Funktion	Ein/Aus + Start/Stop über Navigator
Ein, Start/Stop	NeffNavigator® 1 Sekunde von vorne drücken
Aus	NeffNavigator® 2 Sekunden von vorne drücken

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“. Der Gerätebetrieb wird unterbrochen.

Zum Deaktivieren scrollen Sie den NeffNavigator® oder berühren Sie eine Taste.

Der Gerätebetrieb wird fortgesetzt.

Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Uhrfunktionen

Gerät ausgeschaltet

Die Elektronikuhr bietet Ihnen folgende Uhreinstellungen und -funktionen:

Uhreinstellung/ -funktion		Verwendung
🔔	Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus.
	Uhrzeit	Uhrzeit ändern
	Datum	Datum ändern
	Uhr-Modus	Darstellung der Uhrzeit ändern

Gerät eingeschaltet

Die Elektronikuhr bietet Ihnen folgende Uhrfunktionen:

Uhrfunktion		Verwendung
🔔	Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus
I→I	Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus
→I	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

Hinweise

- Zwischen 22:00 und 5:59 Uhr wird das Textdisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Bei den jeweiligen Uhrfunktionen ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons berühren Sie die Taste ⊙.

Uhrzeit ändern

Ihr Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste ⊙ berühren.
2. NeffNavigator® scrollen, bis “Uhrzeit“ ausgewählt ist und nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, um die Stunden der aktuellen Uhrzeit einzustellen und zur Übernahme von vorne tippen.
4. NeffNavigator® scrollen, um die Minuten der aktuellen Uhrzeit einzustellen und zur Übernahme nach unten tippen.
5. Taste ⊙ berühren.

Datum ändern

Ihr Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste ⊙ berühren.
2. NeffNavigator® scrollen, bis “Datum“ ausgewählt ist und nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, um den Tag einzustellen und zur Übernahme von vorne tippen.
4. NeffNavigator® scrollen, um den Monat einzustellen und zur Übernahme von vorne tippen.
5. NeffNavigator® scrollen, um das Jahr einzustellen und zur Übernahme nach unten tippen.
6. Taste ⊙ berühren.

Uhr-Modus

Sie können die Darstellung der Uhrzeit ändern.

Ihr Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste ⊙ berühren.
2. NeffNavigator® scrollen, bis “Uhr-Modus“ ausgewählt ist und nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, um entweder “24h“ oder “12h (AM/PM)“ auszuwählen.
4. Zur Übernahme nach unten tippen und Taste ⊙ berühren.

Kurzzeitwecker

Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus.

1. Taste ⊙ berühren.
2. NeffNavigator® scrollen, bis “Kurzzeitwecker“ ausgewählt ist und nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, um den gewünschten Zeitraum (z.B. 5:00 Minuten) einzustellen.

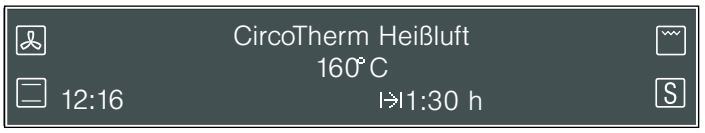
   Nach 3 Sekunden wird Ihre Einstellung übernommen oder tippen Sie den NeffNavigator® nach unten.

   Nach Ablauf des eingestellten Zeitraums ertönt ein Signal und das Symbol 🔔 blinkt.
4. Taste ⊙ berühren.

Betriebsdauer

Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. NeffNavigator® nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, bis “Betriebsdauer“ ausgewählt ist und nach unten tippen.
4. NeffNavigator® scrollen, um die gewünschte Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) einzustellen.
5. Taste ▷□ berühren.



   Nach Ablauf der Betriebsdauer ertönt ein Signal, das Symbol I→I blinkt und die eingestellte Betriebsart wird gestoppt.
6. Taste ⊙ berühren.
7. Taste ⏻ 2 Sekunden lang berühren.

Betriebsende

Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z.B. 12:30 Uhr) automatisch aus.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. NeffNavigator® nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, um “Betriebsende“ auszuwählen und nach unten tippen.
4. NeffNavigator® scrollen, um das gewünschte Betriebsende (z.B. 12:30 Uhr) einzustellen.
5. Taste ▷□ berühren.

   Nach Erreichen des Betriebsendes ertönt ein Signal, das Symbol →I blinkt und die eingestellte Betriebsart wird gestoppt.
6. Taste ⊙ berühren.
7. Taste ⏻ 2 Sekunden lang berühren.

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 und NeffNavigator® nach unten tippen.
2. NeffNavigator® scrollen, um “Betriebsdauer“ auszuwählen und nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, um die gewünschte Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) einzustellen.
   Nach 3 Sekunden wird Ihre Einstellung übernommen oder tippen Sie den NeffNavigator® nach unten.
4. NeffNavigator® scrollen, um “Betriebsende“ auszuwählen.
5. NeffNavigator® nach unten tippen und scrollen, um das gewünschte Betriebsende (z.B. 12:30 Uhr) einzustellen.
6. Taste berühren.
   Die eingestellte Betriebsart startet nicht sofort. Die Garraumlampe geht aus. Das Gerät wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um zu starten (im Beispiel um 11:00 Uhr).

   Nach Erreichen des Betriebsendes (im Beispiel um 12:30 Uhr) ertönt ein Signal, die Symbole →I und I→ blinken und die eingestellte Betriebsart wird gestoppt.
7. Taste berühren.
8. Taste 2 Sekunden lang berühren.

Einstellungen korrigieren oder löschen

1. Taste berühren.
2. NeffNavigator® scrollen, um die Uhrfunktion auszuwählen und nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, um die Einstellung zu korrigieren
   oder
   NeffNavigator® scrollen und die Einstellung auf “00:00“ zurückdrehen, um die Einstellung zu löschen.
   Nach 3 Sekunden wird Ihre Einstellung übernommen.

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. Taste i 3 Sekunden lang berühren, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
3. NeffNavigator® scrollen, bis “Sperrung“ ausgewählt ist und nach unten tippen.

4. NeffNavigator® scrollen, bis “Gerät sperren“ ausgewählt ist und nach unten tippen.
5. Taste i berühren.
   Die Einstellung wurde übernommen. Im Textdisplay erscheint .

Gerät entsperren

1. Taste i 3 Sekunden lang berühren, bis im Textdisplay “Gerät gesperrt“ erscheint und nach unten tippen.
2. NeffNavigator® scrollen, bis “Gerät entsperren“ ausgewählt ist und nach unten tippen.
3. Taste i berühren.
   Die Einstellung wurde übernommen. Im Textdisplay 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. Taste i 3 Sekunden lang berühren, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
3. NeffNavigator® scrollen, bis “Sperrung“ ausgewählt ist und nach unten tippen.
4. NeffNavigator® scrollen, bis “Gerät dauerhaft sperren“ ausgewählt ist und nach unten tippen.

5. Taste i berühren.
   Ihr Gerät wird nach 30 Sekunden gesperrt. Im Textdisplay erscheint .

Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Taste i 3 Sekunden lang berühren, bis im Textdisplay “Gerät dauerhaft gesperrt“ erscheint.
2. NeffNavigator® nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, bis “Gerät entsperren“ ausgewählt ist und nach unten tippen.
4. NeffNavigator® scrollen, bis “einmalig“ ausgewählt ist und nach unten tippen.
   Im Textdisplay erscheint “Gerät einmalig entsperrt “.
5. Taste i berühren.
   Die Dauerhafte Sperrung ist unterbrochen. Im Textdisplay erlischt .

6. Gerät innerhalb 30 Sekunden einschalten.
   30 Sekunden nach dem Ausschalten wird die dauerhafte Sperrung wieder aktiviert. Im Textdisplay erscheint ⊂⊃.

Gerät dauerhaft entsperren

1. Taste [i] 3 Sekunden lang berühren, bis “Gerät dauerhaft gesperrt“ im Textdisplay erscheint.
2. NeffNavigator® nach unten tippen.
3. NeffNavigator® scrollen, bis “Gerät entsperren“ ausgewählt ist und nach unten tippen.
4. NeffNavigator® scrollen, bis “dauerhaft“ ausgewählt ist und nach unten tippen.
   Im Textdisplay erscheint “Gerät entsperren“. Das Gerät ist dauerhaft entsperrt. Im Textdisplay erlischt ⊂⊃.
5. Taste [i] berühren.

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 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.

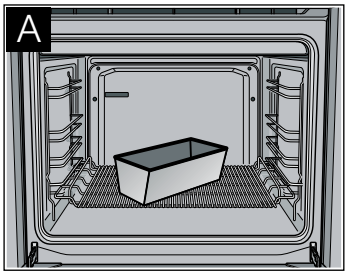
Backformen

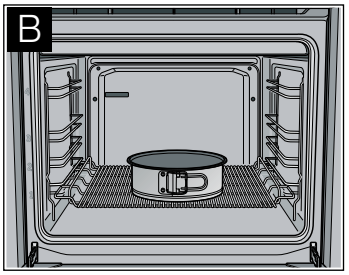
Wir empfehlen Ihnen dunkle Backformen aus Metall zu verwenden.

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

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 Gerätetür zeigt.

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

Backen auf mehreren Ebenen

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

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

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

Backtabelle für Grundteige

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

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

	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 - 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
Mürbeteig					
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*
Biskuitmasse					
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*
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160 - 170	40 - 60	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

	CircoTherm® Heißluft			Ober-/Unterhitze	
Kleingebäck	**Einschub-höhe**	**Temperatur in °C**	**Backdauer in Minuten**	**Einschub-höhe**	**Temperatur 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	-	-
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

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 gleichmäßigere Bräunung.

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

	Brotbackstufe			Ober-/Unterhitze	
Brot	**Einschub-höhe**	**Temperatur in °C**	**Backdauer in Minuten**	**Einschub-höhe**	**Temperatur 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.

Beachten Sie folgende Punkte:

- Verwenden Sie für Tiefkühlprodukte die Universalpfanne
- Belegen Sie die Universalpfanne mit Backpapier oder mit fettaufsaugendem Spezialpapier, wenn Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte backen
- Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist
- Legen Sie Pommes frites nicht übereinander
- Wenden Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte nach der Hälfte der Backdauer
- Würzen Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte erst nach dem Backen
- Lassen Sie zum Aufbacken von Brötchen etwas Platz zwischen den einzelnen Teiglingen. Legen Sie nicht zu viele auf ein Backblech
- Verwenden Sie keine Tiefkühlprodukte mit Gefrierbrand
- Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte
- Beachten Sie die Herstellerangaben

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

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

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

Hinweise

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

	Brotbackstufe			Pizzastufe	
Gerichte	**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
Strudel, tiefgekühlt	1	190 - 210	35 - 45	1	180 - 200
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	-	-

* Backofen vorheizen

Gerichte	Brotbackstufe			Pizzastufe	
	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub-höhe	Temperatur in °C
Kartoffelprodukte					
Pommes frites	1	190 - 210	15 - 25	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-
Kroketten	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Rösti (gefüllte Kartoffeltaschen)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Backwaren					
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	180 - 190	15 - 20	1	170 - 190
Bratlinge, tiefgekühlt					
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. 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 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 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 ⅛ 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.

	CircoTherm® Heißluft			Ober-/Unterhitze	
Bratgut	**Einschubhöhe**	**Temperatur in °C**	**Bratdauer in Minuten**	**Einschubhöhe**	**Temperatur in °C**
Hackbraten aus 500 g Fleisch	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Schwein					
Kassler	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230

* Backofen vorheizen

** Schmorbraten geschlossen braten

***bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

Bratgut	CircoTherm® Heißluft			Ober-/Unterhitze	
	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Bratdauer in Minu-ten	Einschub-höhe	Temperatur in °C
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
Rind					
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
Kalb					
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
Lamm					
Keule ohne Knochen	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Rücken mit Knochen	1	180 - 190*	40 - 50	2	200 - 220*
Rücken ohne Knochen	1	180 - 190*	30 - 40	2	200 - 220*
Geflügel					
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
Wild					
Rehbraten/-keule ohne Knochen (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Wildschweinbraten (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Hirschbraten (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Kaninchen	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
Fisch					
Fisch, ganz (300 g)	1	160 - 170	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. 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 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 Grilldauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

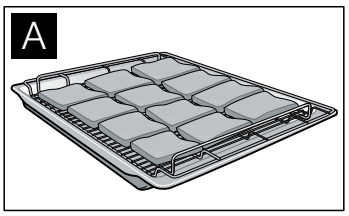
Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

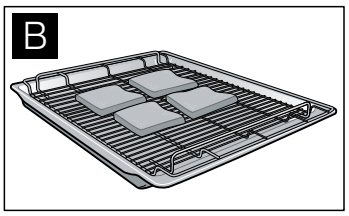
Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Roastbeef, medium (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
Lammkeule ohne Knochen, medium	2	170 - 190	120 - 150
Schwein			
Schweinebraten mit Schwarte	2	170 - 190	140 - 160
Schweinehaxen	2	180 - 200	120 - 150
Geflügel (ungefüllt)			
Hähnchenhälfte (1 - 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 Grilldauer.

Sie können das Grillergebnis beeinflussen, indem Sie 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-höhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Toast mit Belag	3	220	10 - 15	Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags
Gemüse	4	Intensiv	15 - 20	
Würste	4	250	10 - 14	Leicht einschneiden
Schwein				
Filetsteaks, medium (3 cm dick)	4	Intensiv	12 - 15	Über die Rostlage kann das gewünschte Garergebnis beeinflußt werden
Steak, durch (2 cm dick)	4	Intensiv	15 - 20	
Rind				
Filetsteaks (3 - 4 cm dick)	4	Intensiv	15 - 20	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Tournedos	4	Intensiv	12 - 15	
Lamm				
Filets	4	Intensiv	8 - 12	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Kotelettes	4	Intensiv	10 - 15	
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
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-höhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Toast mit Belag	3	220	12 - 18	Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags
Gemüse	4	Intensiv	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	

Dampfgaren

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

Die Dampfgarstufe können Sie nur starten, wenn der Garraum abgekühlt ist oder “Restwärme niedrig“ im Textdisplay angezeigt wird.

Erscheint nach dem Starten der Dampfgarstufe im Textdisplay “Temperatur zu hoch“, warten Sie bis die Temperatur im Garraum gesunken ist und “Restwärme niedrig“ angezeigt wird. Starten Sie die Dampfgarstufe erneut. 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 “Temperatur zu hoch“ 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.

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 Betriebsart 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 klaren Wasser nachwischen.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

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	25 - 30
	750	30 - 35
Schwere, fettreiche Teige (z.B. Stollen, Panettone)	500	40 - 60
	750	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.
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

Die Betriebsart Sanftgaren startet nur, wenn der Garraum abgekühlt ist.

1. Glas- oder Porzellanplatte auf einem Rost in den Garraum auf Einschubhöhe 1 einschieben, um die Platte vorzuwärmen.
2. Betriebsart Sanftgaren einschalten.
   Während der Aufheizphase (20 - 30 Minuten) erscheint “Bitte warten“ im Textdisplay.
3. Fleisch von Fett und Sehnen befreien.
4. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, damit sich eine Kruste mit Röstaromen bildet.
5. Wenn ein Signal ertönt und im Textdisplay “In Betrieb“ erscheint, Gargut auf die Glas- oder Porzellanplatte im Garraum legen.
6. Gargut nach Ablauf der Garzeit entnehmen und Gerät ausschalten.

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

Sanftgar-Tabelle

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

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

Sanftgegartes Fleisch kühlt zu schnell aus	Auf vorgewärmten Tellern mit sehr heißer Soße servieren.
Sanftgegartes Fleisch warmhalten	Schalten Sie die Betriebsart: Warmhalten ein und stellen Sie die Temperatur auf 60 °C ein. Kleine Fleischstücke können Sie bis zu 45 Minuten und große Fleischstücke bis zu 2 Stunden warmgehalten werden.

Auftauen und Wärmen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie mit CircoTherm® Heißluft auftauen
- wie Sie die Betriebsarten Auftaustufe, Vorwärmen, Warmhalten und Sabbatprogramm 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. Sahnetorten) auftauen.

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

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

Vorwärmen

Mit dieser Betriebsart können Sie Teller und Anrichtgeschirr vorwärmen. Speisen werden in vorgewärmten Geschirr länger warmgehalten.

⚠ **Verbrennungsgefahr durch erwärmtes Geschirr!**

Bei der Entnahme des Geschirrs Topflappen oder -handschuhe benutzen.

1. Betriebsart Vorwärmen einstellen.
2. Geschirr auf die Mitte des Rostes stellen und in den Garraum einschieben.

Warmhalten

Mit dieser Betriebsart können Sie fertig zubereitete Speisen warmhalten.

⚠ **Lebensmittelvergiftung durch verdorbene Speisen!**

Halten Sie Speisen nicht länger als zwei Stunden warm.

1. Betriebsart Warmhalten einschalten.
2. Zum Warmhalten der Speisen eine Temperatur zwischen 60 - 120°C einstellen.
3. Speise in den Garraum stellen.

Sabbatprogramm

Mit dieser Betriebsart können Sie Speisen über einen langen Zeitraum (1 - 3 Tage bei 85 - 140°C) warmhalten oder erwärmen. Der Backofen befindet sich während dieser Zeit im Dauerbetrieb.

Sabbatprogramm einschalten

1. NeffNavigator® scrollen, bis die Betriebsart Sabbatprogramm ausgewählt ist.
   Im Textdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.
2. NeffNavigator® nach unten tippen und scrollen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.
3. NeffNavigator® nach unten tippen.
   Im Textdisplay erscheint “1:03 d“.
4. NeffNavigator® nach unten tippen und scrollen, um die gewünschte Betriebsdauer einzustellen.

Betriebsdauer		Textdisplay
Voreingestellt	(1 Tag und 3 Stunden)	1:03 d
Minimal	(1 Tag)	1:00 d
Maximal	(3 Tage und 1 Stunde)	3:01 d

5. Taste ▷□ berühren.
   Ist die Temperatur erreicht, erscheint im Textdisplay “in Betrieb“. Das Sabbatprogramm ist für die eingestellte Zeit aktiv. Die Garraumbeleuchtung und die Aufheizbalken werden abgeschaltet.

Sabbatprogramm ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer blinkt das Symbol→I und ein Signal ertönt.

1. Taste ⊙ berühren.
2. Taste ⏻ 2 Sekunden lang berühren.
   Das Gerät ist ausgeschaltet.

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. 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. 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.
Bedienfeld	Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Handelsübliche Glasreiniger verwenden oder handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Die innere Türscheibe der Gerätetür hat zum Absenken der Temperatur eine Beschichtung zur Reflektion der Wärme. Die Sicht durch die Gerätetür wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bei geöffneter Gerätetür kann diese Beschichtung wie ein heller Belag wirken. Das ist technisch bedingt und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Garraum reinigen

Achtung!

Oberflächenschäden! Keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durchführen.

Hinweise

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

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

Verschmutzungen vermeiden

Um Verschmutzungen des Garraums zu vermeiden,

- reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch, da sich Verschmutzungen beim nächsten Aufheizen einbrennen und sich nur schwer entfernen lassen
- entfernen Sie Kalk, Fett, Stärke und 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 den 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.

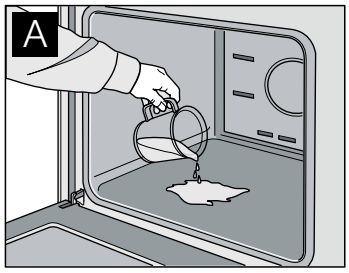
⚠ **Verbrühungsgefahr und Oberflächenschäden!**

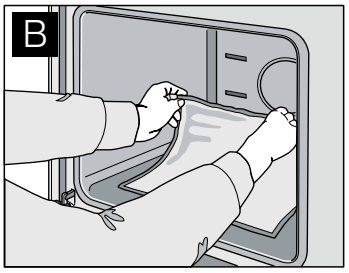
Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf und es können Emailschäden aufgrund des Temperaturwechsels entstehen.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 Liter Wasser (kein destilliertes Wasser) mit etwas Spülmittel vorsichtig in die Bodenwanne des Garraums gießen (Bild A).
3. Gerätetür schließen.
4. EasyClean® einschalten.
   Im Textdisplay erscheint “In Betrieb“ und die Betriebsdauer I→I.

Erscheint im Texdisplay “Temperatur zu hoch“, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt. Schalten Sie EasyClean® aus und warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

Nach Ablauf der Reinigungshilfe EasyClean® ertönt ein Signal und die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein.





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. Taste ⏻ berühren.
5. Die Gerätetür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung (ca. 30°) geöffnet lassen, damit die Emailflächen im Garraum abtrocknen können.

Schnelltrocknung

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

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

⚠ **Verletzungsgefahr!**

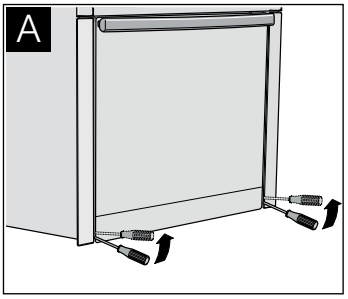
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Drehen Sie die beiden Arretierungen zum Ein- und Aushängen der Gerätetür immer bis zum Anschlag.

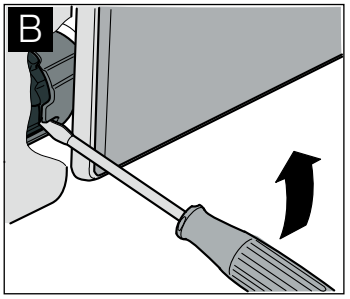
⚠ **Verletzungsgefahr!**

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

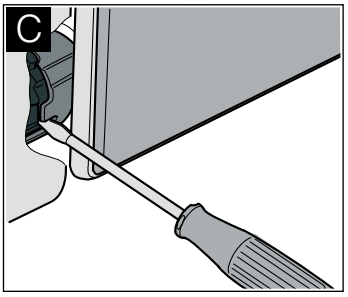
Gerätetür aushängen

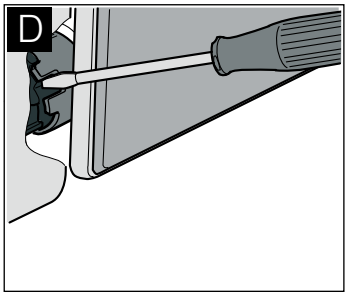
1. Die linke und rechte Scharnierverriegelung (Bild A) öffnen.
   Hierzu mit einem Schraubenzieher die Scharnierverriegelung (Bild B) auf beiden Seiten nach oben bis zum Anschlag schieben.



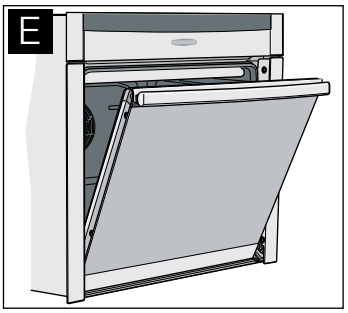


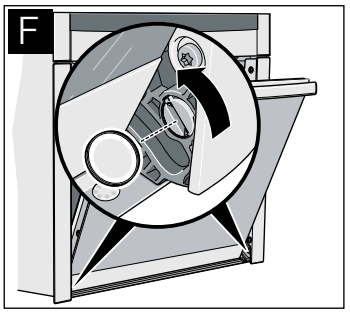
Scharnierverriegelung geschlossen (Bild C)
Scharnierverriegelung geöffnet (Bild D)



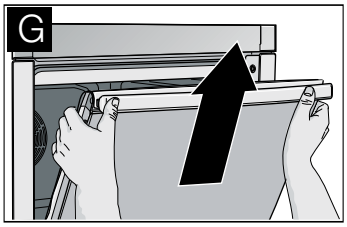


2. Gerätetür ein Stück weit öffnen (Bild E).
3. Mit einer Münze die beiden Arretierungen links und rechts an der unteren Geräteinnenseite bis zum Anschlag drehen (Bild F).
   Arretierung links: mit dem Uhrzeigersinn
   Arretierung rechts: gegen den Uhrzeigersinn



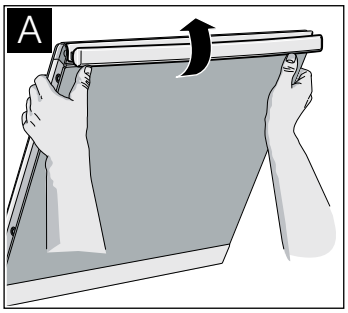


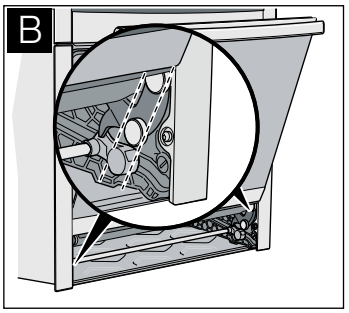
4. Gerätetür etwas schließen, bis die Arretierungen spürbar einrasten.
   Die Tür darf sich nun weder öffnen noch schließen lassen.
5. Türgriff mit beiden Daumen etwas anheben und die Gerätetür nach oben herausheben (Bild G).



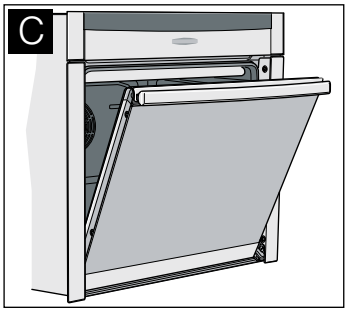
Gerätetür einhängen

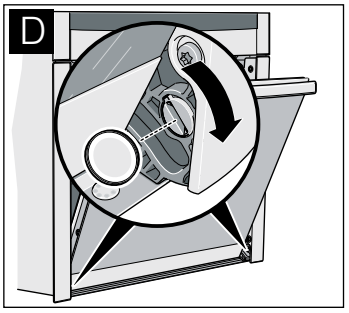
1. Gerätetür halten und mit beiden Daumen den Türgriff etwas anheben (Bild A).
2. Gerätetür gleichzeitig über die Führungsrollen links und rechts einhängen (Bild B).





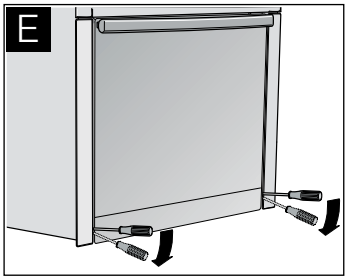
3. Achten Sie darauf, dass sich die Gerätetür nicht schräg verkantet und dass sie vollständig eingehängt ist (Bild C).
4. Mit einer Münze die beiden Arretierungen der Gerätetür lösen (Bild D).
   Arretierung links: gegen den Uhrzeigersinn
   Arretierung rechts: mit dem Uhrzeigersinn

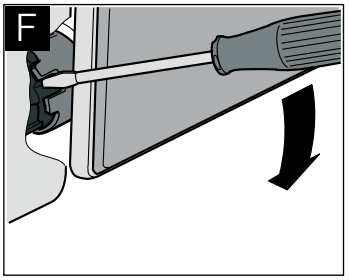




5. Gerätetür ein Stück weiter öffnen und danach schließen.

   ⚠ **Verletzungsgefahr durch nicht geschlossene Scharnierverriegelungen!**
   Die Gerätetür kann sich aushängen. Sie können sich verletzen und die Gerätetür kann beschädigt werden. Schließen Sie nach dem Einhängen immer die linke und rechte Scharnierverriegelung.
6. Linke und rechte Scharnierverriegelung schließen (Bild E).
   Hierzu mit einem Schraubenzieher die Scharnierverriegelung (Bild F) auf beiden Seiten bis zum Anschlag schieben.





Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die Türscheiben der Gerätetür ausbauen.

⚠ **Verletzungsgefahr!**

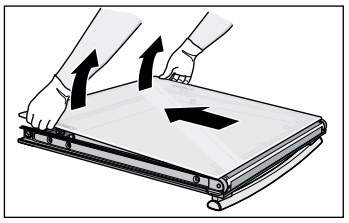
Die Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Sie könnten sich Schnittverletzungen zufügen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

⚠ **Verletzungsgefahr!**

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

Türscheibe ausbauen

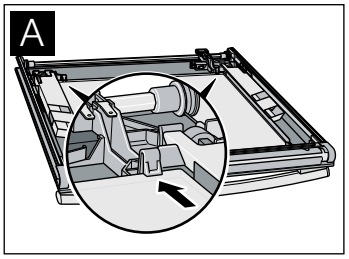
1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einbauen).
2. Türscheibe an der Einhängung der Gerätetür durch leichtes Anheben ausrasten und herausziehen.

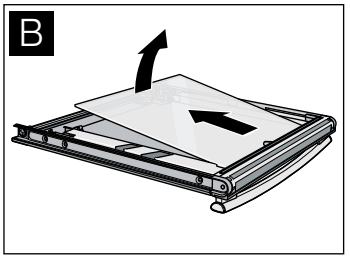


Zwischenscheibe ausbauen

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

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





Reinigen

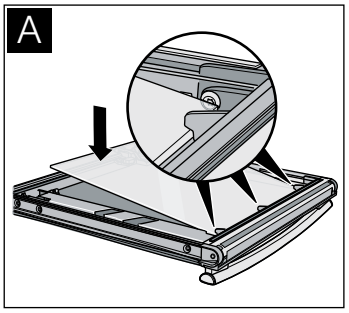
Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

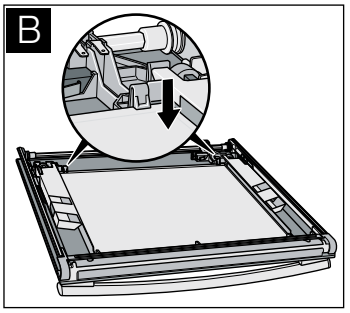
Achtung!

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

Zwischenscheibe einbauen

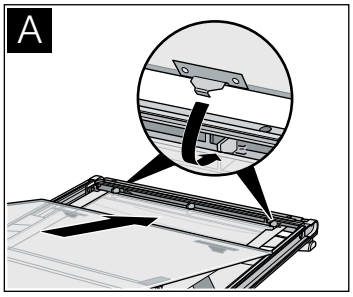
1. Zwischenscheibe in die drei Aufnahmen einsetzen (Bild A)
2. Links und rechts vor den Halterungen auf die Zwischenscheibe drücken, bis diese in die Halterungen einrastet (Bild B).

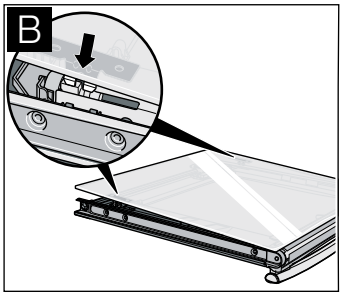




Türscheibe einbauen

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





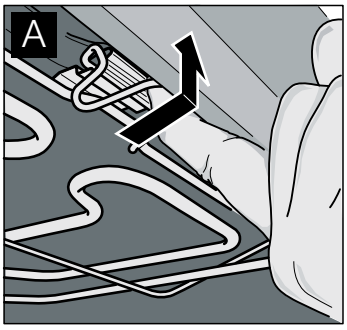
Garraumdecke reinigen

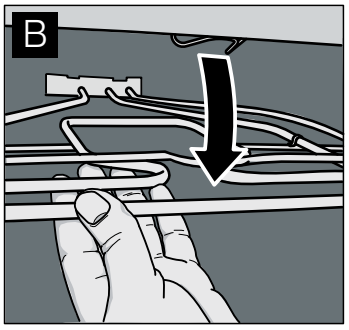
Um die Garraumdecke einfach und schnell zu reinigen, können Sie den Grillheizkörper herunterklappen.

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

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

1. Haltebügel des Grillheizkörpers nach vorne ziehen und nach oben drücken, bis der Grillheizkörper hörbar ausrastet (Bild A).
2. Grillheizkörper festhalten und nach unten klappen (Bild B).





3. Garraumdecke reinigen.
4. Haltebügel nach vorne ziehen und nach oben gedrückt halten.
5. Grillheizkörper nach oben klappen, bis er einrastet.

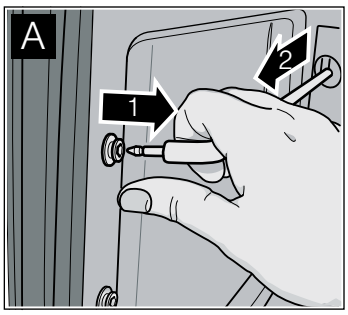
Einhängegitter reinigen

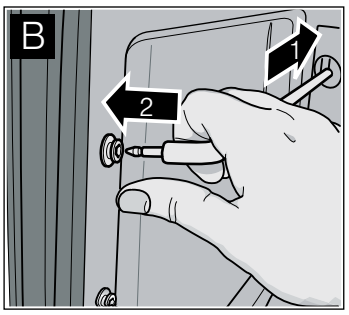
Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

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

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

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





Teleskopauszüge reinigen

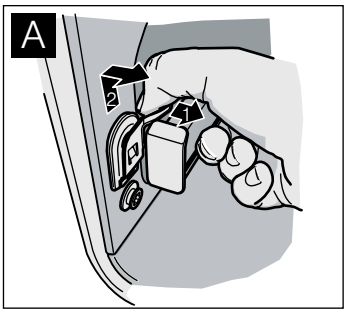
Die Teleskopauszüge können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

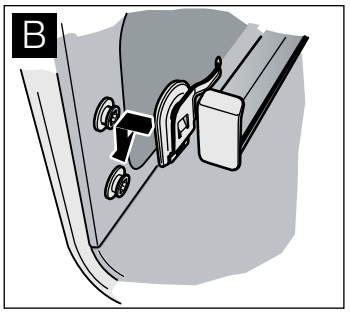
⚠ **Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!**

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

Teleskopauszüge aushängen

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





Teleskopauszüge reinigen

Teleskopauszüge mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.

Teleskopauszüge einhängen

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

Störungen und Reparaturen

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

⚠ **Stromschlaggefahr!**

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

Störung	Möglich Ursache	Abhilfe
Elektrische Funktion ist gestört (z.B. Anzeigelampen leuchten nicht mehr)	Sicherung defekt	Sicherungen im Sicherungskasten prüfen und ggf. austauschen
Im Textdisplay blinkt eine Uhrzeit	Stromzufuhr war unterbrochen	Uhrzeit und Datum neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Elektronisch gesteuerte Funktionen sind gestört	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag)	Entsprechende Funktion neu einstellen
Gerät heizt nicht, im Textdisplay erscheinen rechts und links oben zwei kleine Quadrate	Tastenkombination wurde betätigt	Gerät ausschalten, Taste [i] 3 Sekunden lang berühren, scrollen bis Sperrung ausgewählt ist, dann Taste [⊘] 3 Sekunden lang berühren
Im Textdisplay erscheint “Service Test Mode“	Tastenkombination wurde betätigt	Taste [⏻] berühren
Im Textdisplay erscheint “E101“ oder “E104“	Temperaturfühler ist defekt	Kundendienst rufen
Im Textdisplay erscheint “E011“	Dauerbelegung einer Taste	Dauerbelegung der Taste aufheben
Im Textdisplay erscheint EXXX, z.B. E300	Interner Fehler der Geräteelektronik	Taste [⊘] berühren; Erlischt die Meldung nicht, Netzstecker ziehen und nach ca. 10 Sekunden wieder einstecken
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Textdisplay erscheint “Gerät gesperrt“	Gerät wurde gesperrt	Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Textdisplay erscheint “Gerät dauerhaft gesperrt“	Gerät wurde dauerhaft gesperrt	Dauerhafte Sperre deakivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Nach dem Einschalten einer Betriebsart erscheint im Textdisplay “Temperatur zu hoch“	Gerät ist nicht vollständig abgekühlt	Warten, bis das Gerät abgekühlt ist, dann Betriebsart erneut einschalten
Gerät hat sich automatisch abgeschaltet	Gerät hat sich aus Schutz vor Überhitzung abgeschaltet	Beliebige Taste berühren, das Gerät schaltet sich wieder ein
Beim Braten oder Grillen entsteht Qualm	Fett am Grillheizkörper verbrennt	Weiter Grillen oder Braten, bis das Fett am Grillheizkörper verbrannt ist
	Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine niedrigere Einschubebene einschieben
Flüssigkeit oder stark dünnflüssiger Teig verteilt sich stark einseitig	Gerät ist nicht waagerecht eingebaut	Geräteeinbau überprüfen (siehe Montageanweisung)
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 bei 100 °C einschalten und nach 5 Minuten wieder ausschalten
Nach kurzzeitigem Ein- und Ausschalten des Gerätes werden die letzten Einstellungen angezeigt	Das Gerät speichert die letzten Einstellungen für einige Sekunden	Gerät ausschalten, 8 Sekunden warten, dann Gerät wieder einschalten

Backofenlampe wechseln

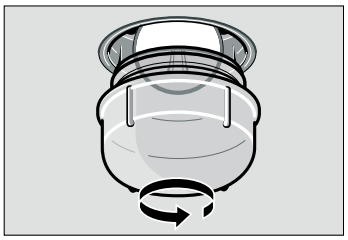
Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus.

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).

Halogenlampen wechseln

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

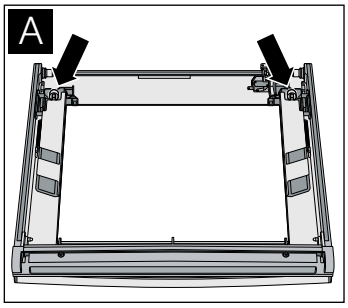
⚠ **Verbrennungsgefahr!**

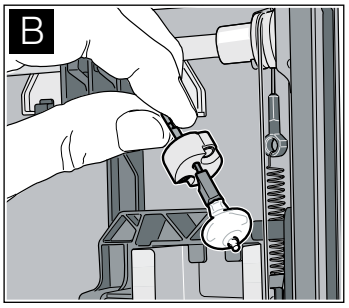
Die Halogenlampen werden im Betrieb sehr heiß. Warten Sie mit dem Austauschen, bis die Halogenlampen abgekühlt sind.

Achtung!

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

1. Gerätetür ausbauen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einbauen).
2. Türscheibe ausbauen (siehe Kapitel: Türscheiben reinigen).
   Die Halogenlampen sitzen links und rechts neben der Gerätetüreinhängung (Bild A).
3. Fassung mit Halogenlampe aus der Halterung ausrasten und herausnehmen (Bild B).





4. Halogenlampe wechseln. Verwenden Sie ein sauberes Tuch.
5. Halogenlampe mit Fassung in die Gerätetür einsetzen.
6. Türscheibe und Gerätetür einbauen.

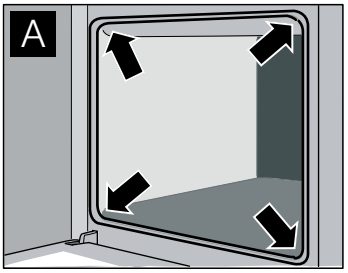
Türdichtung austauschen

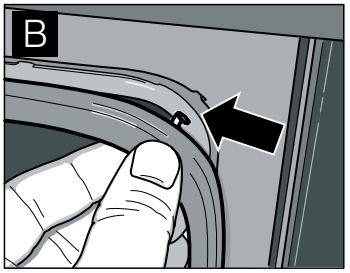
Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst.

Türdichtung aushängen

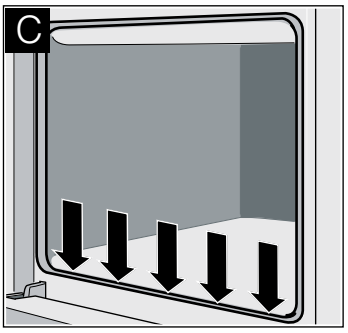
Die Türdichtung ist an neun Stellen fixiert.

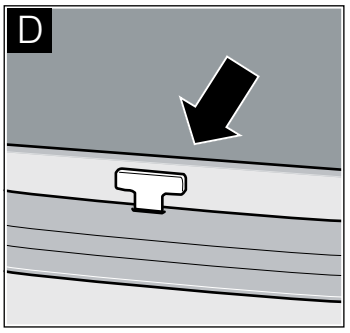
1. Türdichtung an vier Stellen (Bild A) aushängen (Bild B).





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





Türdichtung einhängen

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

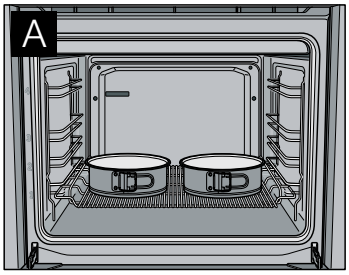
Prüfgerichte

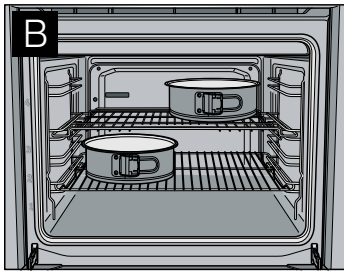
Prüfgerichte nach Norm EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350. Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung.

Backen	**Einschub-höhe**	**Betriebsart**	**Temperatur in °C**	**Backdauer in Minuten**
Spritzgebäck	3	Ober-/Unterhitze	140 - 150*	25 - 35
	1	CircoTherm Heißluft	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3	CircoTherm Heißluft	140 - 150*	20 - 40
	1 + 3 + 4	CircoTherm Heißluft	130 - 150*	30 - 50
Small Cakes (20 Stück pro Blech)	3	Ober-/Unterhitze	160 - 170**	20 - 35
	1	CircoTherm Heißluft	150 - 160**	20 - 30
	1 + 3	CircoTherm Heißluft	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4	CircoTherm Heißluft	150 - 160**	25 - 35
Wasserbiskuit	2	Ober-/Unterhitze	160 - 170*	25 - 35
	1	CircoTherm Heißluft	150 - 160*	25 - 35
Gedeckter Apfelkuchen (Weißblechformen nebeneinander, Bild A)	1	Pizzastufe	170 - 180*	75 - 85
Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen diagonal versetzt, Bild B)	1 + 3	CircoTherm Heißluft	170 - 180*	65 - 80

* Backofen vorheizen

** 10 Minuten vorheizen





Grillen	**Einschub-höhe**	**Betriebs-art**	**Temperatur in °C**	**Grilldauer in Minu-ten**
Toast (Universalpfanne + flacher Rost)	4	Grill groß	intensiv	1 - 2
Beefsteaks, 12 Stück (Universalpfanne + flacher Rost)	4	Grill groß	intensiv	20 - 25**

* 10 Minuten vorheizen

** nach ⅔ der Zeit wenden

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

9000701447

911024