



Einbaubackofen

[de] GEBRAUCHSANLEITUNG

B17CS22.0



Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Back- und Bratassistent	17
	Wichtige Sicherheitshinweise	5		Hinweise zu den Einstellungen	17
	Generell	5		Speisen auswählen und einstellen	17
	Halogenlampe	5		Sabbateinstellung	18
	Ursachen für Schäden	6		Sabbatfunktion starten	18
	Generell	6		Sabbatfunktion abbrechen	18
	Umweltschutz	6		Reinigungsmittel	18
	Energiesparen	6		Geeignete Reinigungsmittel	18
	Umweltgerecht entsorgen	6		Garraumflächen	19
				Gerät sauberhalten	20
	Gerät kennen lernen	7		Reinigungsfunktion	20
	Bedienfeld	7		Starten	20
	Bedienelemente	7		Beenden	20
	Hauptmenü	8		Nachreinigen	21
	Menü Heizarten	8		Starke Verschmutzungen entfernen	21
	Garraumfunktionen	9		Gestelle	21
	Zubehör	9		Gestelle aus- und einhängen	21
	Mitgeliefertes Zubehör	9		Gerätetür	22
	Zubehör einschieben	9		Gerätetür aus- und einhängen	22
	Zubehör kombinieren	10		Türabdeckung abnehmen	22
	Sonderzubehör	10		Türscheiben aus- und einbauen	23
	Vor dem ersten Gebrauch	11		Störungen, was tun?	24
	Erste Inbetriebnahme	11		Störungstabelle	24
	Garraum reinigen	11		Maximale Betriebsdauer überschritten	24
	Zubehör reinigen	11		Garraumlampe an der Decke auswechseln	25
	Gerät bedienen	12		Glasabdeckung	25
	Gerät ein- und ausschalten	12		Kundendienst	25
	Gerätebetrieb einstellen und starten	12		E-Nummer und FD-Nummer	25
	Gerätebetrieb ändern oder beenden	13			
	Gerät schnell aufheizen	13			
	Zeitfunktionen	14			
	Zeitfunktionen ein- und ausblenden	14			
	Wecker stellen	14			
	Dauer einstellen	14			
	Zeitversetzter Betrieb - "Fertig um"	14			
	Einstellungen kontrollieren, ändern oder löschen	14			
	Kindersicherung	15			
	Automatische Kindersicherung	15			
	Einmalige Kindersicherung	15			
	Grundeinstellungen	16			
	MyProfile ändern	16			
	Liste der Grundeinstellungen	16			
	Favoriten festlegen	16			



Für Sie in unserem Kochstudio getestet 26

Silikonformen 26
 Kuchen und Kleingebäck 26
 Brot und Brötchen 29
 Pizza, Quiche und pikanter Kuchen 31
 Auflauf und Soufflé 33
 Geflügel 34
 Fleisch 35
 Fisch 38
 Gemüse und Beilagen 39
 Joghurt 40
 Prüfgerichte 40
 Energiesparen mit den Eco-Heizarten 41
 Acrylamid in Lebensmitteln 43
 Sanftgaren 43
 Dörren 45
 Einkochen 45
 Teig gehen lassen mit Gärstufe 46
 Auftauen 47
 Warmhalten 47



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → "Zubehör" auf Seite 9

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: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.



Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Warnung Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Warnung Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Warnung Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Warnung Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Warnung Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

Halogenlampe

Warnung Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Ursachen für Schäden

Generell

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.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- 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.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emailierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

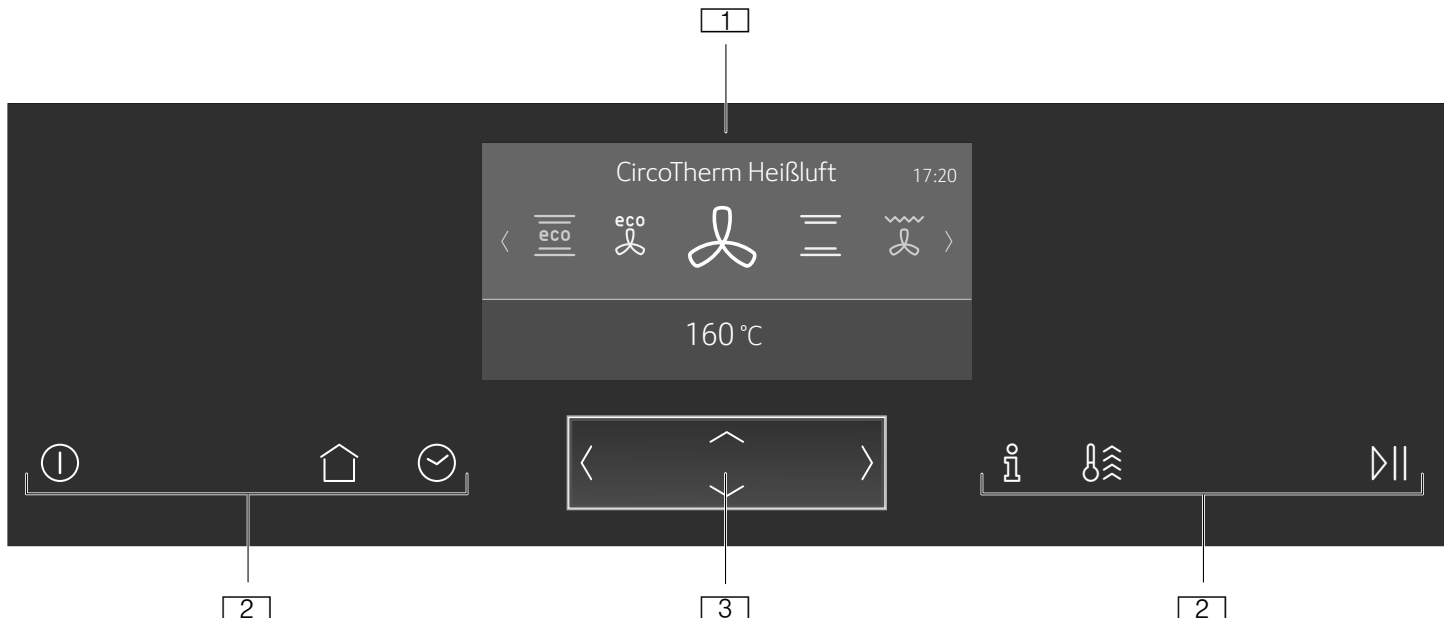
Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.






- 1 Display
- 2 Touch-Tasten
- 3 ShiftControl Bedienelement



Bedienelemente

Mit den Bedienelementen können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Touch-Tasten

Unter den Touch-Tasten liegen Sensoren. Um eine Funktion zu wählen, tippen Sie auf die entsprechende Touch-Taste.

Touch-Taste	Verwendung
1 an/aus	Gerät ein- oder ausschalten → "Gerät ein- und ausschalten" auf Seite 12
 Hauptmenü	Betriebsarten und Einstellungen wählen → "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 12
 Zeitfunktionen	Wecker, Dauer oder zeitversetzten Betrieb "Fertig um" einstellen → "Zeitfunktionen" auf Seite 14
Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren → "Kindersicherung" auf Seite 15
 Information	Weitere Informationen einblenden Aktuelle Temperatur anzeigen → "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 12

	Schnellaufheizen	Schnellaufheizung aktivieren oder deaktivieren → "Gerät schnell aufheizen" auf Seite 13
		PowerBoost aktivieren oder deaktivieren → "Gerät schnell aufheizen" auf Seite 13
	Start/Stop	Betrieb starten oder anhalten → "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 12


ShiftControl-Bedienelement


Mit dem ShiftControl-Bedienelement navigieren Sie durch die Zeilen im Display und wählen Einstellungen. Einstellungen, die Sie ändern können, werden heller dargestellt.




Taste	Verwendung
<	Links im Display nach links navigieren
>	Rechts im Display nach rechts navigieren
^	Oben im Display nach oben navigieren
v	Unten im Display nach unten navigieren

Hinweis: Sie können Einstellungswerte auch schnell durchlaufen lassen, indem Sie eine Taste gedrückt halten. Sobald Sie die Taste loslassen, wird der Schnelldurchlauf angehalten.

Hauptmenü

Um in das Hauptmenü zu gelangen, tippen Sie auf die Touch-Taste .

Menü	Verwendung
	Heizarten Gewünschte Heizart und Temperatur für Ihre Speise auswählen → "Gerät ein- und ausschalten" auf Seite 12

	Back- und Bratassistent Einstellempfehlungen zum Backen und Braten → "Back- und Bratassistent" auf Seite 17
	MyProfile Geräteeinstellungen individuell anpassen → "Grundeinstellungen" auf Seite 16
	EasyClean Leichte Verschmutzungen im Garraum reinigen → "Reinigungsfunktion" auf Seite 20

Menü Heizarten

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Heizarten. Nach dem Einschalten des Gerätes gelangen Sie direkt in das Menü Heizarten.

Heizart	Temperatur	Verwendung
 CircoTherm Heißluft	40 - 200 °C	Zum Backen und Garen auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
 Ober-/Unterhitze	50 - 275 °C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
 Thermogrillen	50 - 250 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
 Pizzastufe	50 - 275 °C	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
 Brotbackstufe	180 - 240 °C	Zum Backen von Brot, Brötchen und Backwaren, die hohe Temperaturen benötigen.
 Grill große Fläche	50 - 290 °C	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Grill kleine Fläche	50 - 290 °C	Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Unterhitze	50 - 250 °C	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
 Sanftgaren	70 - 120 °C	Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
 Gärstufe	35 - 55 °C	Zum Gehen lassen von Hefeteigen, Sauerteigen und Reifen von Joghurt. Der Teig geht schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus.
 Auftaustufe	30 - 60 °C	Zum schonenden Auftauen von gefrorenen Speisen.
 Ober-/Unterhitze Eco	50 - 275 °C	Zum energieoptimierten Garen von ausgewählten Speisen. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
 CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Zum energieoptimierten Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.

Garraumfunktionen

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Beim Schließen der Tür läuft er weiter.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Bleibt die Tür länger als ca. 15 Minuten geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet. → "Grundeinstellungen" auf Seite 16

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

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

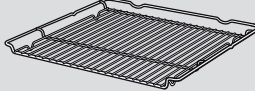
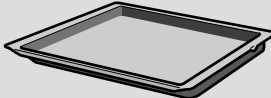
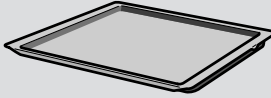
Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 16

Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

	<p>Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen. Für Braten und Grillstücke.</p>
	<p>Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.</p>
	<p>Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck.</p>

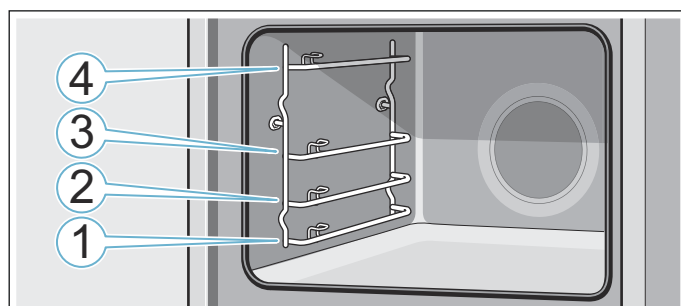
Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Sobald es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung.

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 4 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.




Das Zubehör kann bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

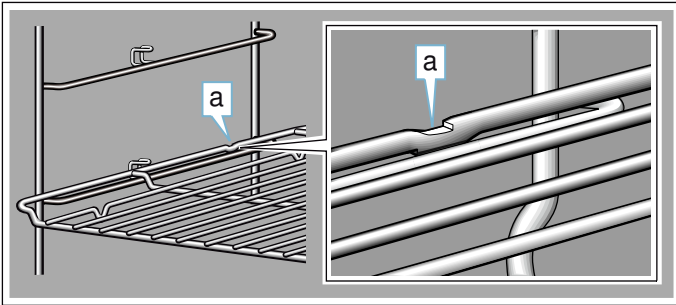
Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

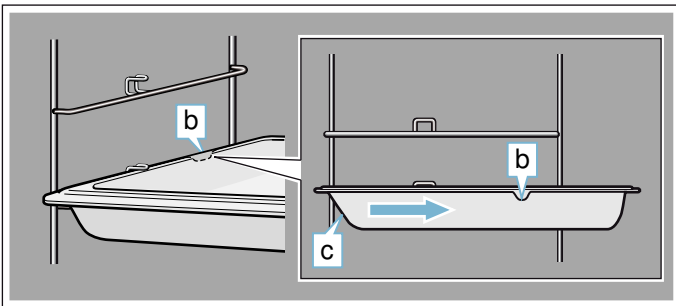
Rastfunktion

Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippenschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten  zeigen.



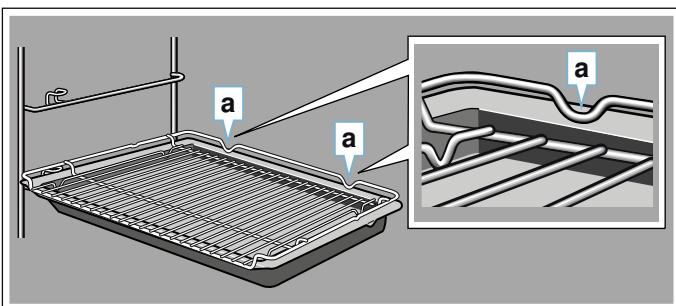
Achten Sie beim Einschieben des Backbleches oder der Universalpfanne darauf, dass die Rastnase **b** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **c** muss vorne zur Gerätetür zeigen.



Zubehör kombinieren

Sie können den Rost gleichzeitig mit der Universalpfanne einschieben, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

Achten Sie beim Auflegen des Rostes darauf, dass beide Abstandhalter **a** auf dem hinteren Rand stehen. Beim Einschieben der Universalpfanne ist der Rost über dem oberen Führungsstab der Einschubhöhe.



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Geben Sie beim Kauf die genaue Bestellnummer des Sonderzubehörs an.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.
→ "Kundendienst" auf Seite 25

Zubehör	Bestellnummer
Back- und Bratrost	Z11CR10X0
Backblech	Z12CB10A0
Universalpfanne	Z12CU10A0
Backblech, antihafbeschichtet	Z11AB10A0
Universalpfanne, antihafbeschichtet	Z11AU10A0
Auflaufpfanne	Z12CM10A0
Dampfset für Backofen	Z19DD10X0
Profi-Pfanne	Z12CN10A0
Deckel für Profi-Pfanne	Z12CL10A0
Pizzablech	Z1352X0
Grillblech	Z12CQ10A0
Brotbackstein	Z1913X0
Glasbräter, 5,1 Liter	Z11GT10X0
Glaspfanne	Z11GU10X0
ComfortFlex Auszug (1 Ebene)*	Z11TC10X0
3-fach Überauszug*	Z11TF36X0

* Zubehör passt nicht in jedes Gerät, bei Bestellung E-Nr. angeben

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie außerdem den Garraum und das Zubehör.

Erste Inbetriebnahme

Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheint im Display die erste Einstellung "Sprache".

Sprache einstellen

1. Mit Taste \curvearrowright in die nächste Zeile navigieren.
2. Mit Taste \langle oder \rangle Sprache wählen.
3. Mit Taste \curvearrowleft zurück zu "Sprache" navigieren.
4. Mit Taste \rangle nächste Einstellung wählen.

Uhrzeit einstellen

1. Mit Taste \curvearrowright in die nächste Zeile navigieren.
2. Mit Taste \langle oder \rangle aktuelle Stunde wählen.
3. Mit Taste \curvearrowright in die nächste Zeile navigieren.
4. Mit Taste \langle oder \rangle aktuelle Minute wählen.
5. So oft auf Taste \curvearrowleft drücken, bis "Uhrzeit" erscheint.
6. Mit Taste \rangle nächste Einstellung wählen.

Datum einstellen

1. Mit Taste \curvearrowright in die nächste Zeile navigieren.
2. Mit Taste \langle oder \rangle aktuellen Tag wählen.
3. Mit Taste \curvearrowright in die nächste Zeile navigieren.
4. Mit Taste \langle oder \rangle aktuellen Monat wählen.
5. Mit Taste \curvearrowright in die nächste Zeile navigieren.
6. Mit Taste \langle oder \rangle aktuelles Jahr wählen.
7. So oft auf Taste \curvearrowleft drücken, bis "Datum" erscheint.
8. Mit Taste \rangle die Einstellungen übernehmen.
Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Hinweise

- Sie können diese Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 16
- Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme.

Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren geschlossenen Garraum auf.

1. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum.
3. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
4. Schalten Sie das Gerät mit der Touch-Taste Ⓢ ein.
5. Stellen Sie die angegebene Heizart und Temperatur ein und starten Sie den Gerätebetrieb.
→ "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 12

Einstellungen

Heizart	Ober-/Unterhitze \equiv
Temperatur	240 °C
Dauer	1 Stunde

6. Lüften Sie die Küche, solange das Gerät heizt.
7. Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer mit der Touch-Taste Ⓢ aus.
8. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.
9. Reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.


Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

Um das Gerät ein- oder auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste .


Im Display sehen Sie nach dem Ausschalten des Gerätes, ob die Restwärme im Garraum hoch oder niedrig ist.



Display	Bedeutung
-H-	Restwärme hoch (über 120°C)
-h-	Restwärme niedrig (zwischen 60°C und 120°C)

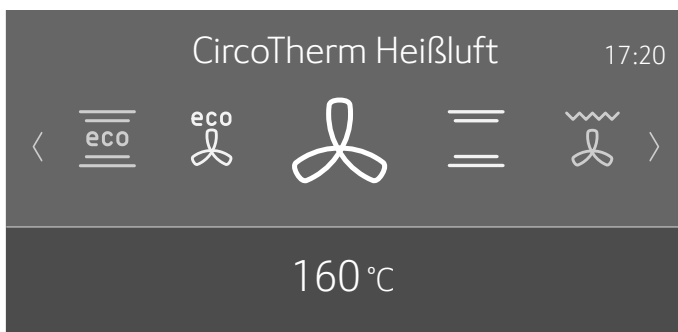
Hinweise




- Bestimmte Anzeigen und Hinweise im Display, z. B. zur Restwärme im Garraum, bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.
- Nach einem Gerätebetrieb läuft das Kühlgebläse zunächst hörbar weiter, bis der Garraum weitestgehend abgekühlt ist.
- Wenn Sie Ihr Gerät nicht brauchen, schalten Sie es aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.



Gerätebetrieb einstellen und starten

Beispiel: CircoTherm Heißluft  mit 170°C





1. Auf Touch-Taste  tippen, um das Gerät einzuschalten.
Sie gelangen direkt in das Menü Heizarten .




2. Mit Taste  oder  Heizart wählen.
3. Mit Taste  in die nächste Zeile navigieren.

4. Mit Taste  oder  Temperatur wählen.



- Hinweis:** Je nach Betriebsart sind weitere Einstellungen möglich. Für jede weitere Einstellung mit Taste  in die nächste Zeilen navigieren. Mit Taste  oder  Einstellung wählen.
5. Auf Touch-Taste  tippen, um den Gerätebetrieb zu starten.
Der Aufheizbalken und die Laufzeit erscheinen im Display.

Hinweis: Möchten Sie nach dem Einschalten direkt in das Hauptmenü  gelangen, können Sie im Kapitel Grundeinstellungen unter "Betrieb nach Einschalten" das Hauptmenü auswählen.

Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlags-Temperatur oder Stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.


Aufheizbalken

Sobald eine Heizart gestartet ist, erscheint der Aufheizbalken im Display. Der Aufheizbalken zeigt den Temperaturanstieg im Garraum.

Laufzeit



Wenn eine Heizart gestartet ist, wird die Laufzeit angezeigt. Die Laufzeit zählt während des Betriebes hoch. So können Sie kontrollieren, wie lange der Betrieb schon läuft.

Aktuelle Temperatur anzeigen

Um die aktuelle Temperatur im Display anzuzeigen, tippen Sie auf die Touch-Taste .

Die aktuelle Temperatur wird kurz und nur während des Aufheizens eingeblendet.

Weitere Informationen

Leuchtet die Touch-Taste , können Sie sich Informationen anzeigen lassen. Tippen Sie dazu auf die Touch-Taste . Die Information wird für einige Sekunden angezeigt.

Gerätebetrieb ändern oder beenden

Gerätebetrieb ändern

1. Mit Touch-Taste Betrieb anhalten.
2. Mit Taste oder in die Zeile der Einstellung navigieren, die geändert werden soll.
3. Mit Taste oder Einstellung ändern.
4. Mit Touch-Taste den geänderten Betrieb starten.

Hinweise

- Während einer Unterbrechung des Betriebes kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- Nach einer Temperaturänderung zählt die angehaltene Laufzeit weiter. Nach einem Heizartenwechsel beginnt die Laufzeit wieder bei null.

Gerätebetrieb beenden

Drücken Sie die Touch-Taste solange, bis der Gerätebetrieb beendet ist.

Hinweis: Betriebsarten wie die Reinigungsfunktion können nicht beendet werden.

Gerät schnell aufheizen

Mit den beiden Funktionen Schnellaufheizung und PowerBoost können Sie die Aufheizdauer verkürzen. Ob das Gerät mit Schnellaufheizung oder PowerBoost aufgeheizt wird, hängt von der eingestellten Heizart ab. Bei PowerBoost können Sie Ihre Speise im Gegensatz zur Schnellaufheizung bereits vor dem Aufheizen in den kalten Garraum stellen. Garen Sie mit PowerBoost nur auf einer Ebene.

Funktion	Heizart	Speise in den Garraum stellen
Schnellaufheizung	Ober-/Unterhitze	nach dem Aufheizen
PowerBoost*	CircoTherm Heißluft Brotbackstufe	vor dem Aufheizen
* nicht auf mehreren Ebenen garen		

Hinweise

- Leuchtet die Touch-Taste , kann die Schnellaufheizung oder PowerBoost aktiviert werden.
- Um die Schnellaufheizung oder den PowerBoost vorzeitig zu deaktivieren, tippen Sie auf Touch-Taste .

Schnellaufheizung aktivieren




1. Ober-/Unterhitze und Temperatur einstellen.
Hinweis: Stellen Sie eine Temperatur über 100 °C ein, damit das Gerät schnell vorheizen kann.
2. Auf Touch-Taste tippen, um den Gerätebetrieb zu starten.
3. Auf Touch-Taste tippen, um die Schnellaufheizung zu aktivieren.
Im Display erscheint das Symbol .
4. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Schnellaufheizung automatisch aus. Im Display erlischt das Symbol . Stellen Sie die Speise in den Garraum.

PowerBoost aktivieren

1. CircoTherm Heißluft oder Brotbackstufe und Temperatur einstellen.
Hinweis: Stellen Sie eine Temperatur über 100 °C ein, damit das Gerät schnell vorheizen kann.
2. Speise auf einer Ebene in den Garraum stellen.
3. Auf Touch-Taste tippen, um den Gerätebetrieb zu starten.
4. Auf Touch-Taste tippen, um den PowerBoost zu aktivieren.
Im Display erscheint das Symbol .
Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich der PowerBoost automatisch aus. Im Display erlischt das Symbol .


Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.




Zeitfunktion	Verwendung
 Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus.
 Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.
 Fertig um	Das Gerät schaltet automatisch ein und nach Ablauf einer eingestellten Dauer und Endezeit automatisch aus.

Hinweis: Wenn Sie eine Zeitfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen. Beispiel: Eine Dauer bis zu 1 Stunde können Sie minutengenau einstellen, über eine Stunde können Sie 5 Minuten genau einstellen.

Zeitfunktionen ein- und ausblenden








Um die Zeitfunktionen ein- oder auszublenden, tippen Sie auf die Touch-Taste .


Hinweis: Nach einer bestimmten Zeit werden die eingeblendeten Zeitfunktionen automatisch ausgeblendet. Hatten Sie bereits eine Dauer eingestellt, wird diese übernommen.

 Wecker	--:-- min s >
 Dauer	--:-- h min
 Fertig um	17:20

Wecker stellen





Der Wecker kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden.


- Auf Touch-Taste  tippen. Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
- Mit Taste  die Dauer wählen.
Hinweis: Bei eingeschaltetem Gerät mit Taste  in die Zeile  Wecker navigieren und anschließend mit Taste  die Dauer wählen.
- Auf Touch-Taste  tippen, um den Wecker zu starten. Das Symbol  erscheint im Display. Der Wecker läuft ab.

Hinweis: Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste .

Dauer einstellen

Nach Ablauf einer eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus. Die Funktion kann nur in Kombination mit einer Heizart verwendet werden.

- Auf Touch-Taste  tippen.
- Heizart und Temperatur einstellen.
- Auf Touch-Taste  tippen. Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
- Mit Taste  die Dauer wählen.
- Auf Touch-Taste  tippen, um die eingestellte Dauer zu starten.








Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste .


Zeitversetzter Betrieb - "Fertig um"

Das Gerät schaltet automatisch ein und zur vorgewählten Endezeit aus. Dazu stellen Sie die Dauer ein und legen das Ende des Betriebes fest.






Der zeitversetzte Betrieb kann nur in Kombination mit einer Heizart verwendet werden.

Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
 - Nicht jede Heizart kann im zeitversetzten Betrieb gestartet werden.
- Speisen auf geeignetem Zubehör in den Garraum einschieben und Gerätetür schließen.
 - Auf Touch-Taste  tippen.
 - Heizart und Temperatur einstellen.
 - Auf Touch-Taste  tippen. Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
 - Mit Taste  Dauer wählen.
 - Mit Taste  in die Zeile " Fertig um" navigieren.
 - Mit Taste  Endezeit wählen.
 - Auf Touch-Taste  tippen. Das Gerät wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um den Betrieb zu starten.

Sobald das Ende erreicht ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste .


Einstellungen kontrollieren, ändern oder löschen



- Auf Touch-Taste  tippen. Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
- Mit Taste  oder  in den Zeilen navigieren.
- Bei Bedarf mit Taste  oder  Einstellung ändern. Zum Löschen einer Uhrfunktion "00:00" einstellen. Die Einstellung wird automatisch übernommen.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Ihr Gerät verfügt über zwei verschiedene Sperrungen.














Sperrung	Aktivieren / Deaktivieren
Automatische Kindersicherung	Über das Menü MyProfile → "Grundeinstellungen" auf Seite 16
Einmalige Kindersicherung	Über die Touch-Taste 

Hinweis: Sobald Sie eine Kindersicherung aktivieren, wird das Bedienfeld gesperrt. Ausgenommen sind die Touch-Tasten  und . Sie können die Kindersicherung jederzeit deaktivieren.

Automatische Kindersicherung

Das Bedienfeld wird gesperrt, damit das Gerät nicht eingeschaltet werden kann. Um es einzuschalten, muss die automatische Kindersicherung unterbrochen werden. Nach dem Gerätebetrieb wird das Bedienfeld automatisch gesperrt.















Aktivieren

1. Auf Touch-Taste  tippen.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Mit der Taste  oder  "MyProfile" wählen.
4. Mit der Taste  in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit der Taste  oder  "Automatische Kindersicherung" wählen.
6. Mit der Taste  in die nächste Zeile navigieren.
7. Mit der Taste  oder  "Aktiviert" wählen.
8. Auf Touch-Taste  tippen.
9. Mit der Taste  in die nächste Zeile navigieren, um die Einstellung zu speichern.
Die "Automatische Kindersicherung" ist aktiv. Nach dem Ausschalten erscheint das Symbol  im Display.

Unterbrechen

1. Touch-Taste  gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" im Display erscheint.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Gewünschten Gerätebetrieb einschalten.



Deaktivieren

1. Touch-Taste  gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" im Display erscheint.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Auf Touch-Taste  tippen.
4. Mit der Taste  oder  "MyProfile" wählen.
5. Mit der Taste  in die nächste Zeile navigieren.
6. Mit der Taste  oder  "Automatische Kindersicherung" wählen.
7. Mit der Taste  in die nächste Zeile navigieren.
8. Mit der Taste  oder  "Deaktiviert" wählen.
9. Auf Touch-Taste  tippen.
10. Mit der Taste  in die nächste Zeile navigieren, um die Einstellung zu speichern.
Die "Automatische Kindersicherung" ist deaktiviert.
11. Auf Touch-Taste  tippen.


Einmalige Kindersicherung

Das Bedienfeld wird gesperrt, damit das Gerät nicht eingeschaltet werden kann. Um es einzuschalten, muss die einmalige Kindersicherung deaktiviert werden. Nach dem Gerätebetrieb wird das Bedienfeld nicht mehr gesperrt.















Aktivieren und Deaktivieren

1. Touch-Taste  gedrückt halten, bis "Kindersicherung aktiviert" im Display erscheint.
Die Kindersicherung ist aktiviert.
2. Touch-Taste  gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" im Display erscheint.
Die Kindersicherung ist deaktiviert.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf in MyProfile  ändern.

MyProfile ändern

1. Auf Touch-Taste  tippen.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Mit Taste  oder  "MyProfile " wählen.
4. Mit Taste  in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste  oder  Einstellung wählen.
6. Mit Taste  zur Auswahl navigieren.
7. Mit Taste  oder  Einstellung wählen.
8. Auf Touch-Taste  tippen.
9. Um die Einstellung zu speichern, mit der Taste  auf "speichern" tippen.
Um die Einstellung zu verwerfen, mit der Taste  auf "verwerfen" tippen.

Liste der Grundeinstellungen



Einstellung	Auswahl
Sprache	Sprache wählen
Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Datum	Aktuelles Datum einstellen
Favoriten	Heizarten festlegen, die im Menü Heizarten angezeigt werden sollen
Signalton	Kurze Dauer
	Mittlere Dauer
	Lange Dauer
Tastenton	Ausgeschaltet (Ausnahme: Tastenton bei Touch-Taste  bleibt)
	Eingeschaltet
Display Helligkeit	In 5 Stufen einstellbar
Uhranzeige	Digital
	Aus
Beleuchtung	Im Betrieb an
	Im Betrieb aus
Kindersicherung*	Nur Tastensperre
	Türverriegelung und Tastensperre
Automatische Kindersicherung	Deaktiviert
	Aktiviert
Betrieb nach Einschalten	Hauptmenü
	Heizarten
	Back- und Bratassistent
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet
	Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 5:59 Uhr)
Markenlogo	Anzeigen
	Nicht anzeigen

Gebläse Nachlaufzeit	Empfohlen
	Minimal
Auszugssystem	Nicht nachgerüstet (Gestell oder 1-fach-Auszug)
	Nachgerüstet (2-fach-Auszug oder 3-fach-Auszug)
Werkseinstellungen	Zurücksetzen
*) Diese Grundeinstellung ist je nach Gerätetyp nicht auswählbar	

Favoriten festlegen

Sie können festlegen, welche Heizarten im Menü Heizarten angezeigt werden.

Hinweis: Die Heizarten "CircoTherm Heißluft", "Thermogrillen" und "Grill große Fläche" werden immer im Menü Heizarten angezeigt. Sie können nicht deaktiviert werden.

1. Auf Touch-Taste  tippen.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Mit Taste  oder  "MyProfile " wählen.
4. Mit Taste  in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste  oder  "Favoriten" wählen.
6. Mit Taste  "Favoriten festlegen" wählen.
7. Mit Taste  oder  die Heizart wählen.
8. Mit Taste  in die nächste Zeile navigieren.
9. Mit Taste  oder  "Aktiviert" oder "Deaktiviert" wählen.
Hinweis: Haben Sie "Aktiviert" gewählt, dann wird die Heizart im Menü Heizarten angezeigt. Haben Sie "Deaktiviert" gewählt, dann wird die Heizart im Menü Heizarten nicht angezeigt.
10. Auf Touch-Taste  tippen.
11. Um die Einstellung zu speichern, mit der Taste  auf "speichern" tippen.
Um die Einstellung zu verwerfen, mit der Taste  auf "verwerfen" tippen.

Back- und Bratassistent













Mit dem Back- und Bratassistent können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Die optimale Einstellung übernimmt das Gerät.

Hinweise zu den Einstellungen

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und der Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur.
- Der Back- und Bratassistent hilft Ihnen beim Einstellen von klassischen Kuchen, Brot und Braten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Heizart aus. Es werden eine passende Temperatur und Gardauer vorgeschlagen, die Sie nach Ihren Wünschen verändern können.
- Es werden Ihnen Hinweise z. B. zu Geschirr, Einschubhöhe oder Flüssigkeitszugabe bei Fleisch gegeben. Bei manchen Speisen ist während des Garens z. B. ein Wenden oder Umrühren erforderlich. Dies wird Ihnen kurz nach dem Start im Display angezeigt. Ein Signal erinnert Sie zur richtigen Zeit daran.
- Hinweise zu geeignetem Geschirr und zu Tipps und Tricks für die Zubereitung finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung.

Speisen auswählen und einstellen

Sie werden komplett durch den Einstellvorgang Ihrer ausgewählten Speise geleitet.





1. Auf Touch-Taste  tippen, um das Gerät einzuschalten.
2. Auf Touch-Taste  tippen.
3. Mit Taste  oder  "Back- und Bratassistent" wählen.
4. Mit Taste  in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste  oder  die gewünschte Kategorie wählen.
6. Mit Taste  in die nächste Zeile navigieren.
7. Mit Taste  oder  das gewünschte Gericht wählen.
8. Mit Taste  in die nächste Zeile navigieren. Im Display erscheinen die Einstellempfehlungen.
9. Bei Bedarf können Sie die Einstellempfehlungen anpassen. Tippen Sie dazu auf Taste . Navigieren Sie mit Taste  oder  zur gewünschten Einstellung. Passen Sie die Einstellung mit Taste  oder  an.
10. Starten Sie mit Touch-Taste  den Gerätebetrieb. Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltons tippen Sie auf die Touch-Taste .

Bei einigen Einstellempfehlungen bietet Ihnen das Gerät die Möglichkeit ihre Speise nachzugaren.


Sind Sie mit dem Garergebnis zufrieden, dann wählen Sie mit der Taste  "Beenden" aus.

Wenn Sie mit dem Garergebnis nicht zufrieden sind, können Sie ihre Speise nachgaren.


Nachgaren

1. Mit Taste  "Nachgaren" wählen.
2. Passen Sie bei Bedarf mit Taste  oder  die vorgeschlagene Einstellung an.
3. Auf Touch-Taste  tippen, um das "Nachgaren" zu starten.

Abbrechen

Um einen laufenden Betrieb abubrechen, tippen Sie auf die Touch-Taste .

Gerät ausschalten

Um das Gerät auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste .



Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer bis 74 Stunden einstellen. Die Speisen im Garraum bleiben warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

Sabbatfunktion starten

Bevor Sie die Sabbateinstellung nutzen können, müssen Sie sie in den Grundeinstellungen über die "Favoriten" aktivieren.

Ist die Sabbatfunktion aktiviert, können Sie sie im Menü Heizarten auswählen.

Das Gerät heizt mit der Ober-/Unterhitze. Es lässt sich eine Temperatur zwischen 85 °C und 140 °C einstellen.

1. Auf Touch-Taste tippen.
2. Mit Taste oder "Sabbatfunktion" wählen.
3. Mit Taste in die nächste Zeile navigieren.
4. Mit Taste oder Temperatur wählen.
5. Mit Taste in die nächste Zeile navigieren.
6. Mit Taste oder Dauer wählen.
7. Auf Touch-Taste tippen.

Das Gerät startet den Betrieb.

Hinweise

- Sobald die Sabbatfunktion gestartet ist, können Sie keine Einstellungen mehr verändern oder den Betrieb mit der Touch-Taste unterbrechen.
- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb nicht unterbrochen.

Ist die Dauer der Sabbatfunktion abgelaufen, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Schalten Sie das Gerät mit der Touch-Taste aus.

Sabbatfunktion abbrechen

Um die Sabbatfunktion abzubrechen, tippen Sie auf die Touch-Taste .



Reinigungsmittel

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

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung!

Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Warnung

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Kunststoff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Lackierte Flächen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Türscheiben	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.
Türgriff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
Gerät innen	
Emaillflächen und selbstreinigende Flächen	Beachten Sie die Hinweise zu den Garraumflächen im Anschluss an die Tabelle.
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türdichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Türabdeckung aus Edelstahl	Edelstahl-Reiniger: Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.

Hinweise

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

Garraumflächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Sie erkennen das an der rauen Oberfläche.

Boden, Decke und Seitenteile sind emailliert und haben eine glatte Oberfläche.

Emaillflächen reinigen

Reinigen Sie die glatten Emaillflächen mit einem Spültuch und heißer Spüllauge oder Essigwasser. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger.

Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.

Tip: Am besten verwenden Sie die Reinigungshilfe.
→ "Reinigungsfunktion" auf Seite 20

Selbstreinigende Flächen reinigen

Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während das Gerät in Betrieb ist.

Wenn sich die selbstreinigenden Flächen nicht mehr ausreichend selbst reinigen und dunkle Flecken entstehen, können sie durch gezieltes Aufheizen gereinigt werden.

Einstellen

Nehmen Sie vorher Gestelle, Auszüge, Zubehör und Geschirr aus dem Garraum. Reinigen Sie gründlich die glatten Emaillflächen im Garraum, die Geräteinnentür und die Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung.

1. Heizart Brotbackstufe einstellen.
2. Maximale Temperatur einstellen.
3. Den Betrieb starten und mindestens 1 Stunde laufen lassen.

Die Keramikschicht wird regeneriert.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, entfernen Sie bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser einem weichen Schwamm.

Hinweis: Während des Betriebs können sich rötliche Flecken auf den Flächen bilden. Das ist kein Rost, sondern Rückstände von Lebensmitteln. Diese Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend und schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

Achtung!

Verwenden Sie keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Bitte nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit CircoTherm Heißluft. Die Verschmutzung ist bei dieser Heizart geringer.

Reinigungsfunktion


Die Reinigungshilfe EasyClean erleichtert Ihnen die Reinigung des Garraums. Durch Verdampfen von Spüllauge werden Verschmutzungen zunächst eingeweicht. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen.

Warnung








Verbrühungsgefahr!

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Starten

Die Reinigungshilfe "EasyClean 

" kann nur gestartet werden, wenn der Garraum abgekühlt ist. Wenn die Temperatur im Garraum zu hoch ist, erscheint im Display eine Meldung. Warten Sie dann, bis der Garraum abgekühlt ist. Starten Sie anschließend den Vorgang erneut.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 Liter Wasser (kein destilliertes Wasser) mit einen Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.
3. Auf Touch-Taste  tippen.
4. Auf Touch-Taste  tippen.
5. Mit Taste  oder  "EasyClean " wählen.
6. Mit Taste  in die nächste Zeile navigieren.
7. Auf Touch-Taste  tippen.
Das Gerät startet EasyClean. Im Display erscheint die Restdauer.

Beenden

Sobald die Reinigungshilfe abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb.

Sobald Sie die Gerätetür öffnen, wird die Garraumbelichtung eingeschaltet, damit Sie den Garraum besser nachreinigen können. Das Restwasser im Garraum muss zeitnah entfernt werden. Lassen Sie es nicht über längere Zeit (z. B. über Nacht) im Garraum. Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn der Garraum noch nass oder feucht ist.

Nachreinigen

1. Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände können Sie mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränktem Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trockenreiben (auch unter der Türdichtung).
4. Mit Touch-Taste ① Gerät ausschalten.
5. Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) öffnen und für etwa 1 Stunde geöffnet lassen, damit die Emailflächen im Garraum trocknen. Alternativ können Sie auch eine Schnelltrocknung des Garraums durchführen.

Schnelltrocknung des Garraums durchführen

1. Gerätetür nach Ablauf der Reinigungshilfe in Raststellung (ca. 30°) öffnen.
2. Auf Touch-Taste ① tippen.
3. CircoTherm Heißluft mit 50 °C starten.
4. Nach 5 Minuten das Gerät ausschalten und Gerätetür schließen.

Starke Verschmutzungen entfernen

Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, habe Sie mehrere Möglichkeiten.

- Lassen Sie die Spüllauge einige Zeit einwirken, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.
- Reiben Sie verschmutzte Stellen auf den glatten Flächen mit Spülmittel ein, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.
- Wiederholen Sie die Reinigungshilfe, nachdem der Garraum abgekühlt ist.

Gestelle

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

Gestelle aus- und einhängen

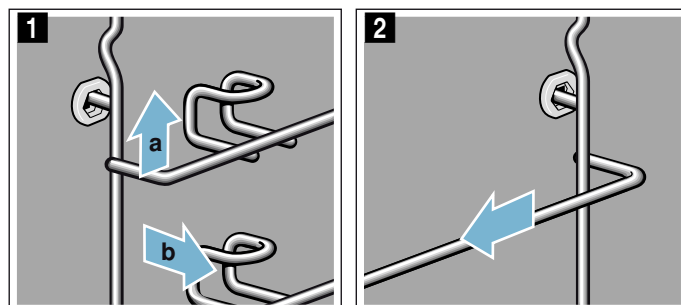
⚠ Warnung

Verbrennungsgefahr!

Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Gestelle aushängen

1. Gestell vorne etwas anheben **a** und aushängen **b** (Bild **1**).
2. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen (Bild **2**).

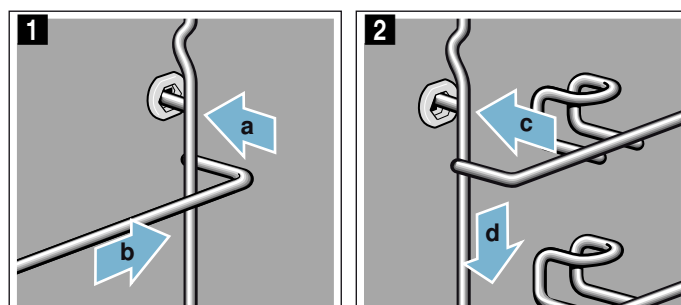


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

Die Gestelle passen nur rechts oder links. Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass der Haltebügel vorne ist.

1. Gestell zuerst mittig in die hintere Buchse einstecken **a**, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und nach hinten drücken **b** (Bild **1**).
2. Danach in die vordere Buchse einstecken **c**, bis das Gestell auch hier an der Garraumwand anliegt und nach unten drücken **d** (Bild **2**).



Gerätetür

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür aushängen und reinigen können.

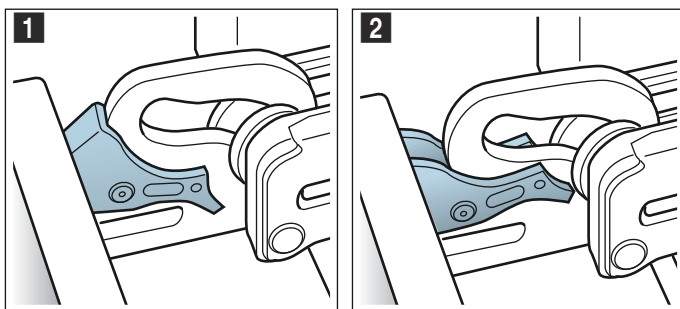
Gerätetür aus- und einhängen

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

Die Scharniere der Gerätetür haben je einen Sperrhebel.

Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild **1**), ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden.

Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Gerätetür aufgeklappt sind (Bild **2**), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

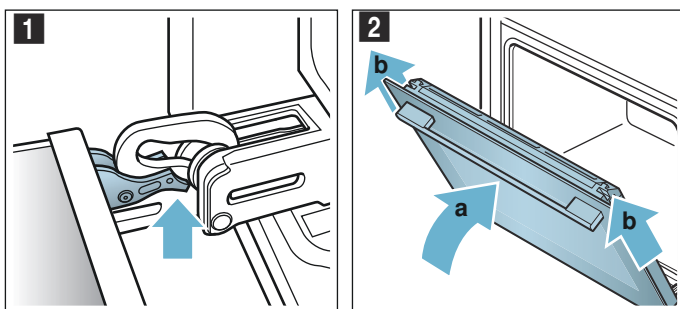


⚠️ Warnung Verletzungsgefahr!

- Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Gerätetür aushängen

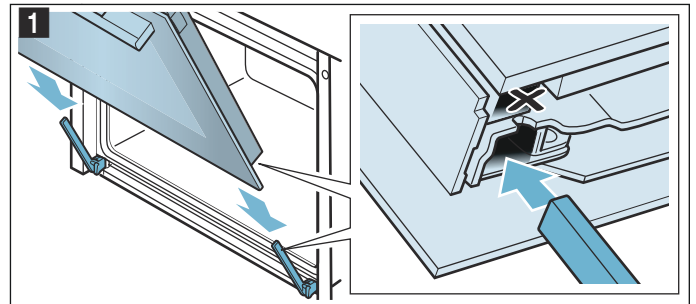
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild **1**).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen **a**. Mit beiden Händen links und rechts anfassen **b** und nach oben herausziehen (Bild **2**).



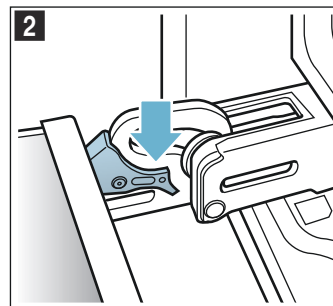
Gerätetür einhängen

Die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Gerätetür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild **1**).
Legen Sie beide Scharniere unten an der Außenscheibe an und benutzen Sie diese als Führung. Achten Sie darauf, dass die Scharniere in die richtige Öffnung eingeschoben werden. Das Einschieben muss leicht und ohne Widerstand gehen. Sollten Sie einen Widerstand spüren, überprüfen Sie, ob die Scharniere in der richtigen Öffnung eingeschoben sind.



2. Gerätetür ganz öffnen. Beide Sperrhebel wieder zugeklappen (Bild **2**).

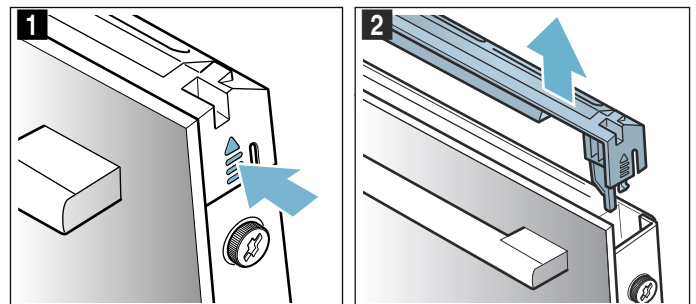


3. Garraumtür schließen.

Türabdeckung abnehmen

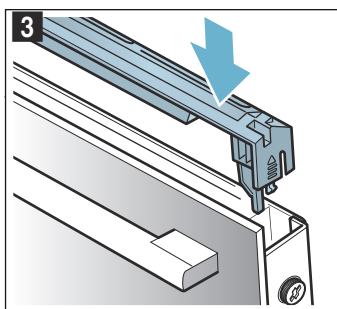
Der Edelstahlblech in der Türabdeckung kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild **1**).
3. Abdeckung abnehmen (Bild **2**).
Gerätetür vorsichtig schließen.



Hinweis: Den Edelstahlblech in der Abdeckung mit Edelstahlreiniger reinigen. Die restliche Türabdeckung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.

- Gerätetür wieder etwas öffnen. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 3).



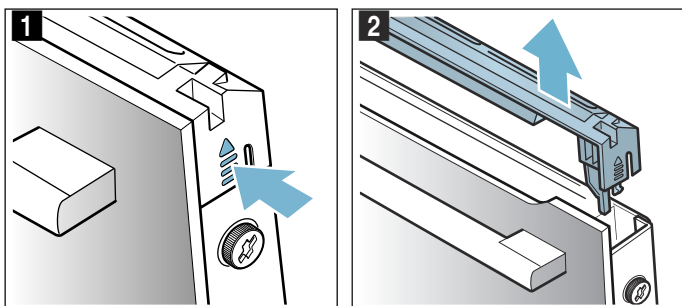
- Gerätetür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

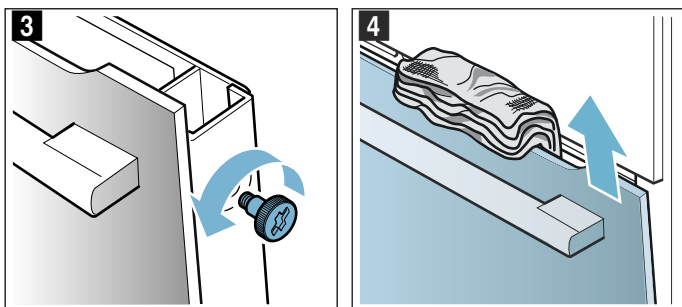
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

Ausbauen am Gerät

- Gerätetür etwas öffnen.
- An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
- Abdeckung abnehmen (Bild 2).



- An der Gerätetür links und rechts die Schrauben lösen und entfernen (Bild 3).
- Bevor Sie die Tür wieder schließen, klemmen Sie ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch ein (Bild 4). Frontscheibe nach oben herausziehen und mit dem Türgriff nach unten auf einer ebenen Fläche ablegen.



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

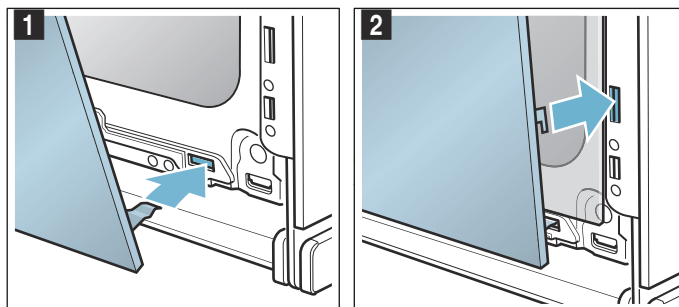
! Warnung

Verletzungsgefahr!

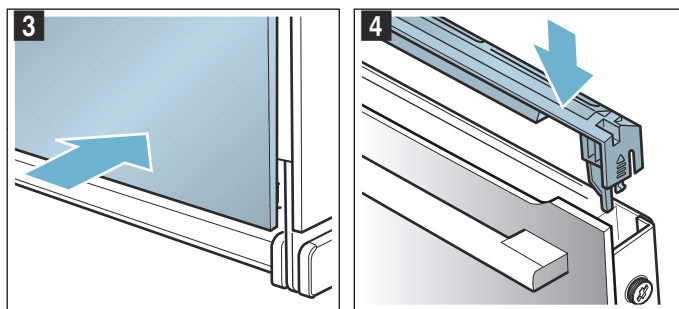
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Einbauen am Gerät

- Frontscheibe unten in die Halterungen einführen (Bild 1).
- Frontscheibe schließen bis die beiden oberen Haken gegenüber der Öffnung sind (Bild 2).



- Frontscheibe unten andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 3).
- Gerätetür wieder etwas öffnen und Küchentuch entfernen.
- Die beiden Schrauben links und rechts wieder eindrehen.
- Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 4).



- Gerätetür schließen.

Achtung!

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

Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Tipp: Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

Warnung

Stromschlaggefahr!








Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störungstabelle

Warnung

Stromschlaggefahr!

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
Nach dem Einschalten einer Betriebsart erscheint im Display eine Meldung, dass die Temperatur zu hoch ist	Gerät ist nicht ausreichend abgekühlt	Gerät abkühlen lassen und Betriebsart erneut einschalten
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden, im Display wird das Symbol  angezeigt	Automatische Kindersicherung ist aktiviert	Touch-Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt
Das eingeschaltete Gerät kann nicht bedient werden, im Display wird das Symbol  angezeigt	Kindersicherung ist aktiviert	Touch-Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt
Gerät heizt nicht, im Display wird  angezeigt	Demo-Modus ist eingeschaltet	Gerät aus- und wieder einschalten, Demo-Modus in den Grundeinstellungen ausschalten
Im Display erscheint "EXXX" z. B. "E0111"	Technisches Problem	Gerät aus- und wieder einschalten Erscheint die Meldung erneut, Kundendienst rufen

Maximale Betriebsdauer überschritten

Ihr Gerät beendet automatisch den Betrieb, wenn keine Dauer eingestellt ist und die Einstellung über eine lange Zeit nicht verändert wurde.

Die tatsächliche Dauer bis zum automatischen Betriebsstopp variiert mit den gewählten Einstellungen.

Das Gerät meldet im Display, dass der Betrieb automatisch beendet wird. Daraufhin wird der Betrieb gestoppt.

Um das Gerät wieder zu verwenden, schalten Sie es zunächst aus. Schalten Sie das Gerät anschließend wieder ein und stellen Sie den gewünschten Betrieb ein.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen welche Heizart und Temperatur für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden sollte. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen. Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.

Silikonformen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

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

Kuchen und Kleingebäck

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Kuchen und Kleingebäck. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

- hohe Gebäcke: Höhe 2
- flache Gebäcke: Höhe 3

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie CircoTherm Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 4
Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1

Backen auf vier Ebenen:

- 4 Roste mit Backpapier
erster Rost: Höhe 4
zweiter Rost: Höhe 3
dritter Rost: Höhe 2
vierter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

Universalpfanne oder Backblech

Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Verwenden Sie bei saftigen Kuchen die Universalpfanne, damit überlaufender Saft den Garraum nicht verschmutzt.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit diesen Formen backen und Ober-/Unterhitze verwenden wollen, schieben Sie die Form auf Höhe 1 ein.

Backpapier

Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Kuchen und Kleingebäcke die optimale Heizart, Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Kuchen oder Kleingebäck wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.





Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.




































Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben.










































Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zu Kuchen und Kleingebäck im Anschluss an die Einstelltabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

-  CircoTherm Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe
-  Brotbackstufe

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kuchen in Formen					
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		140-160	50-70
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		150-170	50-70
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz-/Kastenform	3+1		140-160	50-70
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-80
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupfform	2		160-180	40-60
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupfform	2		150-170	40-60
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3		160-180	20-30
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3		150-170	20-30
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø26 cm	2		170-190	60-80
Schweizer Wähe	Pizzablech	3		220-240	35-45
Tarte	Tarteform, Weißblech	3		190-210	30-45
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-170	50-70
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-160	50-70
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	2		150-160	20-30
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	2		160-170	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	3		160-180*	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	3		150-170*	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		160-180	20-40
Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		150-170	25-40
Rührkuchen, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		140-160	30-50
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		170-190	20-30
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		160-170	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160-180	55-65
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		150-170	55-85
Schweizer Wähe	Universalpfanne	3		200-210	40-50
Hefekuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		160-180	15-20
Hefekuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		150-170	25-35
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		150-170	20-30
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	30-40
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160-170	40-50
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		150-170	45-60
* vorheizen					

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		150-160	30-40
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		160-170	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200*	8-15
Biskuitrolle	Backblech	3		180-190*	15-20
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	2		150-170	45-60
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	3		150-170	55-65
Strudel, süß	Universalpfanne	2		190-210	55-65
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		200-220	35-45
Kleingebäck					
Small Cakes	Backblech	3		150*	25-35
Small Cakes	Backblech	3		150*	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		150*	30-40
Small Cakes, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		140*	35-55
Muffins	Muffinblech	3		160-180*	15-25
Muffins	Muffinblech	3		170-190	15-20
Muffins, 2 Ebenen	Muffinbleche	3+1		160-180*	15-40
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	25-35
Hefekleingebäck	Backblech	3		150-170	25-35
Hefekleingebäck, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		150-170	25-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190*	20-35
Blätterteiggebäck	Backblech	3		180-200	20-35
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		170-190*	20-45
Blätterteiggebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		170-190*	20-45
Blätterteiggebäck, flach, 4 Ebenen	4 Roste	4+3+2+1		180-200*	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220	30-40
Brandteiggebäck	Backblech	3		190-210	30-40
Brandteiggebäck, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		190-210	35-45
Plundergebäck	Backblech	3		160-180	20-30
Plundergebäck	Backblech	3		170-190	15-25
Plätzchen					
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150*	25-40
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150*	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		140-150*	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		130-140*	35-55
Plätzchen	Backblech	3		150-160	15-25
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		140-160	15-30
Plätzchen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		140-160	15-30
Baiser	Backblech	3		80-90*	120-150
Baiser, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		80-90*	120-180
Makronen	Backblech	3		90-110	20-40
Makronen, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		90-110	25-45
Makronen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		90-110	30-50

* vorheizen

Tipps zu Kuchen und Kleingebäck

Sie möchten feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Der Kuchen ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Der Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Der Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Der Form- oder Kastenkuchen wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Der Kuchen ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer CircoTherm Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Brot und Brötchen

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zum Backen von Brot und Brötchen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

- hohe Gebäcke: Höhe 2
- flache Gebäcke: Höhe 3

Backen auf zwei Ebenen

Verwenden Sie CircoTherm Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

Universalpfanne oder Backblech

Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit diesen Formen backen und Ober-/Unterhitze verwenden wollen, schieben Sie die Form auf Höhe 1 ein.

Backpapier

Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Brote und Brötchen die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine

gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Das Brot oder Brötchen wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind der Tabelle angegeben.

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







Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle.











Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Achtung!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Verwendete Heizarten:

-  CircoTherm Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Thermogrillen
-  Pizzastufe
-  Brotbackstufe
-  Grill große Fläche

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot					
Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		180-200*	30-40
Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		180-200*	25-40
Mischbrot, 1,5 kg	Kastenform	2		220*	10
				180	20-30
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne	2		200-210*	40-50
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne	2		190-200*	40-50
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	2		220*	10
				180	35-40
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	2		200-210*	40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	3		250-270	20-25
Fladenbrot	Universalpfanne	3		220-240	25-35
Brötchen					
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	3		180-200	10-15
* vorheizen					

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3	≡	170-190*	15-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3	⌘	150-170*	15-25
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3	⌘	150-170*	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	3	≡	180-200	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	3	⌘	170-190	20-30
Baguette, vorgebacken, gekühlt	Universalpfanne	3	⌘	180-200	20-30
Brötchen, gefroren					
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	3	⌘	180-200	10-15
Laugengebäck, Teiglinge	Universalpfanne	3	⌘	180-200	20-25
Croissant, Teiglinge	Universalpfanne	3	⌘	170-190	30-35
Toast					
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	3	⌘	190-210	10-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	3	⌘	230-250	10-15
Toast bräunen (nicht vorheizen)	Rost	4	⌘	290	4-6
* vorheizen					

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Pizza, Quiche und pikantem Kuchen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

- hohe Gebäcke: Höhe 2
- flache Gebäcke: Höhe 3

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie CircoTherm Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

Backen auf vier Ebenen:

- 4 Roste mit Backpapier
erster Rost: Höhe 4
zweiter Rost: Höhe 3
dritter Rost: Höhe 2
vierter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

Universalpfanne oder Backblech

Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Verwenden Sie bei Pizza mit viel Belag die Universalpfanne.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit diesen Formen backen und Ober-/Unterhitze verwenden wollen, schieben Sie die Form auf Höhe 1 ein.

Backpapier

Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Das Gericht wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.





Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.




















Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

-  CircoTherm Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe
-  Brotbackstufe

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pizza					
Pizza, frisch	Backblech	3		200-220	25-35
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		180-200	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	2		220-230	20-30
Pizza, gekühlt	Rost	3		190-210	10-15
Pizza, gefroren					
Pizza mit dünnen Boden 1 Stück	Rost	3		190-210	15-20
Pizza mit dünnen Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	20-25
Pizza mit dicken Boden 1 Stück	Rost	3		180-200	20-25
Pizza mit dicken Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	20-30
Pizza-Baguette	Rost	3		200-220	15-20
Mini-Pizzen	Universalpfanne	3		180-200	15-20
Mini-Pizzen, Ø7 cm, 4 Ebenen	4 Roste	4+3+2+1		180-200*	20-30
Pikante Kuchen & Quiche					
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	Tarteform, Weißblech	3		190-210	35-45
Flammkuchen	Universalpfanne	3		190-210*	15-25
Flammkuchen	Universalpfanne	3		260-280*	10-15
Pirogge	Auflaufform	2		190-200	30-45
Pirogge	Auflaufform	2		170-190	50-70
Empanada	Universalpfanne	3		180-190	30-45
Börek	Universalpfanne	2		180-200	35-45
* vorheizen					

Auflauf und Soufflé

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Auflauf und Soufflé. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Einschubhöhen

Verwenden Sie immer die angegebenen Einschubhöhen.

Sie können auf einer Ebene in Formen oder mit der Universalpfanne zubereiten.

- Formen auf dem Rost: Höhe 2
- Universalpfanne: Höhe 3

Soufflés können Sie auch im Wasserbad in der Universalpfanne zubereiten. Schieben Sie dazu die Universalpfanne auf Höhe 2 ein.

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

Universalpfanne

Die Universalpfanne vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Geschirr

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Aufläufe und Soufflés die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von der Menge und dem Rezept abhängig. Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.





Hinweis: Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Auflauf oder Soufflé wäre nur außen gar, aber innen roh.


Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

-  CircoTherm Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe
-  Brotbackstufe

Aufläufe & Soufflés	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		170-190	35-50
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200-220	30-50
Auflauf, süß	Auflaufform	2		160-180	40-50
Auflauf, süß	Auflaufform	2		170-190	40-60
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	2		170-190	50-60
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	2		160-180	50-60
Lasagne, gefroren, 400 g	Rost	2		190-210	30-35
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160-190	50-70
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch, 2 Ebenen	Auflaufform	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Auflaufform	2		170-190	35-45
Soufflé	Portionsformen	3		190-210	25-30

Geflügel

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für einige Speisen.

Braten auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 9

Geben Sie je nach Größe und Art des Geflügels bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett wird aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Braten im Geschirr

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Backöfen geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zum Braten von Geflügel verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Geflügel kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Abtropfendes Fett wird aufgefangen. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 9

Hinweis: Bei sehr fettigen Grillstücken die Universalpfanne nicht direkt unter dem Rost einschieben, sondern auf Höhe 2.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für Ihr Geflügel die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Geflügel, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.





Hinweis: Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.













Tipps

- Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.
- Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

-  Ober-/Unterhitze
-  Thermogrillen
-  Pizzastufe
-  Grill große Fläche

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hähnchen					
Hähnchen, 1 kg	Rost	2		200-220	60-70
Hähnchenbrustfilet, je 150 g (grillen)	Rost	4		275*	15-20
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		220-230	30-35
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Poularde, 1,5 kg	Rost	2		200-220	70-90
Ente & Gans					
Ente, 2 kg	Rost	1		180-200	90-110
Entenbrust, je 300 g	Rost	3		230-250	17-20
Gans, 3 kg	Rost	2		160-180	120-150
Gänsekeulen, je 350 g	Rost	2		210-230	40-50
Pute					
Babypute, 2,5 kg	Rost	2		180-200	70-90
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	2		240-260	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	2		180-200	80-100
* vorheizen					

Fleisch

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Fleisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Braten und Schmoren

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

Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein. Wenn Sie den Braten wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Schwarte unten ist.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Fleisch von allen Seiten besonders knusprig.

Geben Sie je nach Größe und Art des Fleisches bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Bratensaft werden aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 9

Braten und Schmoren im Geschirr

Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Backofenbetrieb geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zum Braten von Fleisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Fleisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Abtropfendes Fett wird aufgefangen. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 9

Hinweis: Bei sehr fettigen Grillstücken die Universalpfanne nicht direkt unter dem Rost einschieben, sondern auf Höhe 2.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für zahlreiche Fleischgerichte die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von Fleisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Bratenstücke mit Vorschlagsgewichten. Wenn sie ein schwereres Stück braten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.




Generell gilt: Je größer ein Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.





Wenden Sie Braten und Grillgut nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
















Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Braten, Schmoren und Grillen im Anschluss an die Einstelltabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

-  Ober-/Unterhitze
-  Thermogrillen
-  Grill große Fläche

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Schweinefleisch					
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	110-130
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Rost	2		190-200	130-140
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		220-230	70-80
Schweinefilet, 400 g	Rost	3		220-230	20-25
* vorheizen					
** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben					

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kasseler mit Knochen, 1 kg (mit etwas Wasserzugabe)	Geschirr geschlossen	2		210-230	70-90
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	4		275	16-20
Schweinemedallions, 3 cm dick	Rost	4		290*	10-14
Rindfleisch					
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2		210-220	40-50
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-220	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	2		220-230	60-70
Steak, 3 cm dick, medium	Rost	4		290	15-20
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		290	25-30
Kalbfleisch					
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		160-170	100-120
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		200-210	100-120
Lammfleisch					
Lammkeule ohne Knochen, medium	Geschirr offen	2		170-190	50-80
Lammrücken mit Knochen (Sehnen ablösen, längs vom Knochen einschneiden, ohne wenden)	Rost	2		180-190	40-50
Lammkotelett**	Rost	4		290	14-18
Würste					
Grillwürste	Rost	4		290	10-15
Fleischgerichte					
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		170-180	60-70
* vorheizen					
** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben					

Tipps zum Braten, Schmoren und Grillen

Der Garraum verschmutzt stark.	Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter zu oder benutzen Sie das Grillblech. Wenn Sie das Grillblech verwenden, erhalten Sie optimale Bratergebnisse. Sie können das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.
Grillgut wird zu trocken.	Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser. Stechen Sie beim Wenden das Grillgut nicht an. Verwenden Sie eine Grillzange.

Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Fisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Garraum. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Braten und Grillen auf dem Rost

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 9

Hinweis: Bei sehr fettigen Grillstücken die Universalpfanne nicht direkt unter dem Rost einschieben, sondern auf Höhe 2.

Geben Sie je nach Größe und Art des Fisches bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Es entsteht weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel in den Fisch stechen, verliert er Saft und wird trocken.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Braten und Dünsten im Geschirr

Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Backofenbetrieb geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Der Fisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zur Zubereitung von ganzem Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Geben Sie zum Dünsten zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für Ihre Fischgerichte die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Fisch mit Vorschlagsgewicht. Wenn sie einen schwereren Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Fischen orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Fisches zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Fische sollten annähernd gleich groß sein.




Generell gilt: Je größer ein Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.








Wenden Sie Fisch, der nicht in Schwimmstellung ist, nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Hinweis: Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

-  Ober-/Unterhitze
-  Thermogrillen
-  Grill große Fläche

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Fisch					
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		170-190	20-30
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	2		170-190	30-40
Fischfilets					
Fischfilet, natur, gegrillt	Rost	4		220*	15-25
Fischkoteletts					
Fischkotelett, 3 cm dick**	Rost	4		290	10-20
Fisch, gefroren					
Fischfilet, natur	Geschirr geschlossen	2		210-230	20-30
Fischfilet, überbacken	Rost	2		200-220	45-60
Fischstäbchen (zwischendurch wenden)	Universalpfanne	3		200-220	20-30
* vorheizen					
** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben					

Gemüse und Beilagen

Hier finden Sie Angaben zur Zubereitung von Grillgemüse, Kartoffeln und tiefgekühlten Kartoffelprodukten.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Zubereitung auf einer Ebene

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Zubereitung auf zwei Ebenen

Verwenden Sie CircoTherm Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

Universalpfanne oder Backblech

Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backpapier

Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.





Empfohlene Einstellwerte



In der Tabelle finden Sie für verschiedene Gerichte die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind von der Menge und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.






Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Zeiten um einige Minuten.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Verwendete Heizarten:

-  CircoTherm Heißluft
-  Pizzastufe
-  Brotbackstufe
-  Grill große Fläche

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüsegerichte					
Grillgemüse	Universalpfanne	4		290	10-15
Kartoffeln					
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		160-180	45-60

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kartoffelprodukte, gefroren					
Kartoffel-Rösti	Universalpfanne	3		200-220	25-35
Kartoffeltaschen, gefüllt	Universalpfanne	3		190-210	20-30
Kroketten	Universalpfanne	3		200-220	25-35
Pommes Frites	Universalpfanne	3		190-210	25-35
Pommes Frites, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		190-210	30-40

Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Joghurt zubereiten

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

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen.
Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.

2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
5. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Verwendete Heizart:

-  Gärstufe

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		35-40	7-8

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011.

Backen

Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 4
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gedeckter Apfelkuchen

Gedeckter Apfelkuchen auf einer Ebene: Dunkle Springform versetzt nebeneinander stellen.

Gedeckter Apfelkuchen auf zwei Ebenen: Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen.

Kuchen in Springformen aus Weißblech: Mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen sie die Springform darauf.




Wasserbiskuit

Wasserbiskuit auf zwei Ebenen: Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.













Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Verwendete Heizarten:

-  CircoTherm Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Backen					
Spritzgebäck (5 Min. vorheizen)	Backblech	3		140-150*	25-40
Spritzgebäck (5 Min. vorheizen)	Backblech	3		140-150*	25-40
* vorheizen					

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck, 2 Ebenen (5 Min. vorheizen)	Backblech + Universalpfanne	1+3		140-150*	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen (5 Min. vorheizen)	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		130-140*	35-55
Small Cakes (5 Min. vorheizen)	Backblech	3		150*	25-35
Small Cakes (5 Min. vorheizen)	Backblech	3		150*	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen (5 Min. vorheizen)	Backblech + Universalpfanne	1+3		150*	30-40
Small Cakes, 3 Ebenen (5 Min. vorheizen)	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		140*	35-55
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2		160-170*	20-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2		160-170*	25-35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø26cm	3+1		150-170*	30-50
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	2		170-180	60-80
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	2		180-200	60-80
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	3+1		170-190	70-90


* vorheizen

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Verwendete Heizart:

-  Grill große Fläche

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Grillen					
Toast bräunen*	Rost	4		290	4-6
Beefburger, 12 Stück**	Rost	4		290	25-30

* nicht vorheizen
** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden

Energiesparen mit den Eco-Heizarten

Mit den energieeffizienten Heizarten CircoTherm Eco und Ober-/Unterhitze Eco können Sie beim Garen von Speisen Energie sparen.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Nur dann wirkt die Energieoptimierung. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

Universalpfanne oder Backblech

Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backformen und Geschirr

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Dadurch können Sie bis zu 35 Prozent Energie sparen.

Geschirr aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel. Nicht reflektierendes Geschirr aus Emaille, hitzebeständigem Glas oder beschichtetem Aluminiumdruckguss ist besser geeignet.

Weißblechformen, Keramikformen oder Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.

Backpapier



Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.






























Empfohlene Einstellwerte

Hier finden Sie Angaben für die verschiedenen Gerichte mit CircoTherm Eco und Ober-/Unterhitze Eco. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Kuchen oder Gebäck wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Verwendete Heizarten:

-  CircoTherm Eco
-  Ober-/Unterhitze Eco

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kuchen in Formen					
Rührkuchen in der Form	Kranz-/Kastenform	2		140-160	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	2		150-170	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	2		150-170	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26cm	2		160-170	25-40
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28cm	2		150-160	50-60
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-170	50-70
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		150-170	25-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		170-180	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3		180-190	15-20
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	3		160-170	25-35
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		160-180	15-20
Kleingebäck					
Muffins	Muffinblech	2		160-180	15-25
Small Cakes	Backblech	3		150-160	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen	Backblech + Universalpfanne	1+3		150-160	30-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3		190-200	40-50
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-30
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150	25-35
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	25-35
Brot & Brötchen					
Mischbrot, 1,5 kg	Kastenform	2		200-210	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	3		250-275	15-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		170-190	15-20
Brötchen, frisch	Backblech	3		180-200	20-30
Fleisch					
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	120-140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-220	140-160
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	110-130
Fisch					
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	2		190-210	25-35
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	2		190-210	45-55
Fischfilet, natur, gedünstet	Geschirr geschlossen	2		190-210	15-25

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung	
Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Sanftgaren

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

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

Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten. Während des Garens müssen Sie Ihr Fleisch nicht wenden. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, um ein gleichmäßiges Garklima zu halten.

Verwenden Sie nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack. Sie können auch gewürztes oder mariniertes Fleisch verwenden. Verwenden Sie kein aufgetautes Fleisch.

Nach dem Sanftgaren kann das Fleisch sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich. Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch rosa aus, es ist aber nicht roh oder zu wenig gar.

Hinweis: Ein zeitversetzter Betrieb mit Endezeit ist bei der Heizart Sanftgaren nicht möglich.

Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder Glas. Geben Sie das Geschirr zum Vorheizen mit in den Garraum.

Stellen Sie das offene Geschirr immer in Höhe 2 auf den Rost.

Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Sanftgaren im Anschluss an die Einstelltablette.

Ihr Gerät verfügt über eine Heizart Sanftgaren. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum. Lassen Sie den Garraum mit dem Geschirr ca. 15 Minuten gut durchwärmen.



Auf der Kochstelle das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten. Sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in den Garraum geben und sanftgaren.














Empfohlene Einstellwerte

Die Sanftgartemperatur und Gardauer sind von der Größe, Dicke und Qualität des Fleisches abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Verwendete Heizart:

-  Sanftgaren

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Geflügel						
Entenbrust, 400 g	Geschirr offen	2		6-8	80*	60-120
Hähnchenbrustfilet, je 200 g	Geschirr offen	2		5-7	90*	60-90
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr offen	2		8-10	90*	150-210
* vorheizen						

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Schweinefleisch						
Schweinelendenbraten, 5-6 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		8-10	80*	180-210
Schweinefilet, ganz	Geschirr offen	2		6-8	80*	60-120
Schweinemedallions, 4 cm dick	Geschirr offen	2		5-7	80*	90-120
Rindfleisch						
Rinderbraten (Hüfte), 6-7 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		8-10	80*	180-240
Rinderfilet, ganz, 1 kg	Geschirr offen	2		4-6	80*	180-240
Roastbeef, 5-6 cm dick	Geschirr offen	2		6-8	80*	210-270
Rindermedallions/Rumpsteak, 4 cm dick	Geschirr offen	2		5-7	80*	30-60
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 4-5 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		8-10	80*	180-240
Kalbsbraten, 10-15 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		8-10	80*	210-240
Kalbsfilet, ganz, 800 g	Geschirr offen	2		5-7	80*	120-150
Kalbsmedallions, 4 cm dick	Geschirr offen	2		5-7	80*	30-45
Lammfleisch						
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Geschirr offen	2		5-7	80*	120-180
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1 kg gebunden	Geschirr offen	2		6-8	80*	150-210
* vorheizen						

Tipps zum Sanftgaren

Entenbrust sanftgaren.	Legen Sie die Entenbrust kalt in die Pfanne und braten Sie die Hautseite zuerst an. Nach dem Sanftgaren für 3 bis 5 Minuten knusprig grillen.
Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie normal gebratenes Fleisch.	Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Dörren

Mit CircoTherm Heißluft können Sie hervorragend dörren. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst, Gemüse und Kräuter und waschen Sie es gründlich. Legen Sie den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Schneiden Sie es ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst auf die Schale mit den Schnittflächen nach oben. Achten Sie darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.

Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.

Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3+1

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.






Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren von verschiedenen Lebensmitteln. Temperatur und Dauer sind von der Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrguts abhängig. Je länger Sie das Dörrgut trocknen lassen, desto besser ist es konserviert. Je dünner man schneidet, desto schneller ist das Dörrgut erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Wenn Sie weitere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

Verwendete Heizart:

-  CircoTherm Heißluft

Obst, Gemüse und Kräuter	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	1-2 Roste		80	5-9
Steinobst (Pflaumen)	1-2 Roste		80	8-10
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	1-2 Roste		80	5-8
Pilze in Scheiben	1-2 Roste		60	6-9
Kräuter, geputzt	1-2 Roste		60	2-6

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

Warnung

Verletzungsgefahr!

Bei fehlerhaft eingekochten Lebensmitteln können die Einmachgläser platzen. An die Angaben zum Einkochen halten.

Gläser

Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser. Verwenden Sie nur hitzebeständige, saubere und unbeschädigte Gummiringe. Klammern und Federn vorher prüfen.

Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von gleicher Größe und mit dem gleichen Lebensmittel. Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig einkochen. Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren.

Obst und Gemüse vorbereiten

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Obst bzw. Gemüse je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern und in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand füllen.

Obst

Das Obst in den Einmachgläsern mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 400 ml für ein 1-Literglas). Auf einen Liter Wasser:

- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

Gemüse

Das Gemüse in den Einmachgläsern mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.

Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen. Die Gläser mit Klammern verschließen. Die Gläser in die Universalpfanne stellen, so dass sie sich nicht berühren. 500 ml heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Einkochen beenden

Obst

Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen. Nehmen Sie die Gläser nach der angegebenen Nachwärmzeit aus dem Garraum.

Gemüse

Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Sobald alle Einmachgläser perlen, die Temperatur auf 120 °C reduzieren und Gläser wie in der Tabelle angegeben im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen. Schalten Sie nach dieser Zeit das Gerät aus und nutzen Sie wie in der Tabelle angegeben noch einige Minuten die Nachwärme.





Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum und stellen Sie sie auf ein sauberes Tuch. Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab, sie könnten springen. Decken Sie die Einmachgläser ab, um sie vor Zugluft zu schützen. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

Empfohlene Einstellwerte

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glasinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen Sie, ob es in den Gläsern richtig perlt. Der Perlvorgang beginnt nach ca. 30-60 Minuten.

Verwendete Heizart:

-  CircoTherm Heißluft

Einkochen	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, z. B. Karotten	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				120	vom Perlen an: 30-40
				-	Nachwärme: 30
Gemüse, z. B. Gurken	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 30
Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 35
Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 25

Teig gehen lassen mit Gärstufe

Mit der Heizart Gärstufe geht Hefeteig deutlich schneller auf, als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

Lassen Sie Hefeteig immer zweimal gehen. Beachten Sie die Angaben in den Einstelltabellen für das 1. und 2. Gehenlassen (Teiggare und Stückgare).

Teiggare

Für die Teiggare geben Sie 200 ml Wasser auf den Garraumboden.

Achtung!

Oberflächenschäden

- Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Kein destilliertes Wasser verwenden. Nur Leitungswasser verwenden.

Geben Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie sie auf den Rost. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht. Den Teig nicht abdecken.

Während des Betriebs entsteht Kondensat und die Türscheibe beschlägt. Nach dem Gären den Garraum auswischen. Kalkrückstände mit etwas Essig auflösen und mit klarem Wasser nachwischen.

Stückgare

Stellen Sie Ihr Gebäck auf die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe.

Wenn Sie vorheizen wollen, erfolgt die Stückgare außerhalb des Gerätes an einem warmen Ort.

Empfohlene Einstellwerte

Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Einstelltabelle Richtwerte.

Verwendete Heizart:

-  Gärstufe

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, leicht	Schüssel	2		Teiggare	35-40	25-30
	Backblech	2		Stückgare	35-40	10-20
Hefeteig, schwer und fettreich	Schüssel	2		Teiggare	35-40	20-40
	Backblech	2		Stückgare	35-40	15-25

Auftauen

Die Auftaustufe ist zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse und Gebäck geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen.

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

Empfohlene Einstellwerte

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Tipp: Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf, als im Block gefrorene.

Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie in einem geeignetem Geschirr auf den Rost.

Die Speisen zwischendurch ein- bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum nehmen.

Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Verwendete Heizart:

- ☼ Auftaustufe

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, Brötchen					
Brot & Brötchen allgemein	Backblech	2	☼	50	40-70
Kuchen					
Kuchen, saftig	Backblech	2	☼	50	70-90
Kuchen, trocken	Backblech	2	☼	60	60-75

Warmhalten

Sie können fertiggegartete Speisen mit der Heizart Ober-/Unterhitze bei 70 °C warmhalten. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.

Halten Sie fertiggegartete Speisen nicht länger als zwei Stunden warm. Beachten Sie, dass manche Speisen während des Warmhaltens weitergaren. Decken Sie die Speisen ggf. ab.



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

Register your product online

www.neff-international.com



9000885329

930304