



Einbaueherd

[de] GEBRAUCHSANLEITUNG

E1ACE4J.0





# Inhaltsverzeichnis

|  |  |           |  |   |           |
|--|--|-----------|--|---|-----------|
|    | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .               | <b>4</b>  |   | <b>Reinigungsmittel</b> . . . . .                       | <b>14</b> |
|    | <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> . . . . .              | <b>4</b>  | Geeignete Reinigungsmittel . . . . .   | 14  |           |
|  | Generell . . . . .   | 4         | Garraumflächen . . . . .   | 15  |           |
|  | Halogenlampe . . . . .                                     | 5         | Gerät sauberhalten . . . . .   | 16  |           |
|    | <b>Ursachen für Schäden</b> . . . . .                      | <b>5</b>  |   | <b>Reinigungsfunktion</b> . . . . .                     | <b>16</b> |
|  | Generell . . . . .   | 5         | EasyClean . . . . .  | 16  |           |
|    | <b>Umweltschutz</b> . . . . .                              | <b>6</b>  |   | <b>Gestelle</b> . . . . .                               | <b>17</b> |
|  | Energiesparen . . . . .                                    | 6         | Gestelle aus- und einhängen . . . . .  | 17  |           |
|  | Umweltgerecht entsorgen . . . . .                          | 6         | Auszugsschienen aus- und einhängen . . . . .                                       | 17  |           |
|    | <b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .                       | <b>7</b>  |   | <b>Gerätetür</b> . . . . .                              | <b>18</b> |
|  | Bedienfeld . . . . .                                       | 7         | Türscheiben aus- und einbauen . . . . .  | 18  |           |
|  | Tasten und Display . . . . .                               | 7         |   | <b>Störungen, was tun?</b> . . . . .                    | <b>20</b> |
|  | Heizarten und Funktionen . . . . .                         | 8         | Störungen selbst beheben . . . . .   | 20  |           |
|  | Temperatur . . . . .                                       | 8         | Garraumlampe an der Decke auswechseln . . . . .                                    | 20  |           |
|  | Kochfeld . . . . .   | 8         |   | <b>Kundendienst</b> . . . . .                           | <b>21</b> |
|  | Garraum . . . . .  | 8         | E-Nummer und FD-Nummer . . . . .   | 21  |           |
|    | <b>Zubehör</b> . . . . .                                   | <b>9</b>  |  | <b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> . . . . . | <b>21</b> |
|  | Regelzubehör . . . . .                                     | 9         | Allgemeine Hinweise . . . . .  | 21  |           |
|  | Zubehör einschieben . . . . .                              | 9         | Kuchen und Gebäck . . . . .  | 22  |           |
|  | Sonderzubehör . . . . .                                    | 10        | Aufläufe und Gratins . . . . .   | 25  |           |
|  | <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .                   | <b>11</b> | Geflügel, Fleisch und Fisch . . . . .  | 26  |           |
|  | Erste Inbetriebnahme . . . . .                             | 11        | Gemüse und Beilagen . . . . .  | 28  |           |
|  | Garraum reinigen . . . . .                                 | 11        | Desserts . . . . .   | 29  |           |
|  | Zubehör reinigen . . . . .                                 | 11        | Acrylamid in Lebensmitteln . . . . .   | 29  |           |
|  | <b>Gerät bedienen</b> . . . . .                            | <b>11</b> | Dörren . . . . .   | 29  |           |
|  | Gerät ein- und ausschalten . . . . .                       | 11        | Einkochen . . . . .  | 30  |           |
|  | Heizart und Temperatur einstellen . . . . .                | 11        | Teig gehen lassen . . . . .  | 31  |           |
|  | Aufheizkontrolle . . . . .                                 | 12        | Auftauen . . . . .   | 31  |           |
|  | Schnellaufheizen . . . . .                                 | 12        | Warmhalten . . . . .   | 31  |           |
|  | <b>Zeitfunktionen</b> . . . . .                            | <b>12</b> | Prüfgerichte . . . . .   | 32  |           |
|  | Wecker stellen . . . . .                                   | 12        |  |   |           |
|  | Dauer einstellen . . . . .                                 | 12        |  |   |           |
|  | Ende einstellen . . . . .                                  | 13        |  |   |           |
|  | Uhrzeit einstellen . . . . .                               | 13        |  |   |           |
|  | Einstellungen kontrollieren, ändern oder löschen . . . . . | 13        |  |   |           |
|  | <b>Kindersicherung</b> . . . . .                           | <b>13</b> |  |   |           |
|  | Automatische Kindersicherung . . . . .                     | 13        |  |   |           |
|  | <b>Grundeinstellungen</b> . . . . .                        | <b>14</b> |  |   |           |
|  | Liste der Grundeinstellungen . . . . .                     | 14        |  |   |           |
|  | Grundeinstellungen ändern . . . . .                        | 14        |  |   |           |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) und Online-Shop: [www.neff-eshop.com](http://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.

**NeffCOM**®  
089-12 474 474



## 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 ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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 15 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*



## 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.
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.
- 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!**

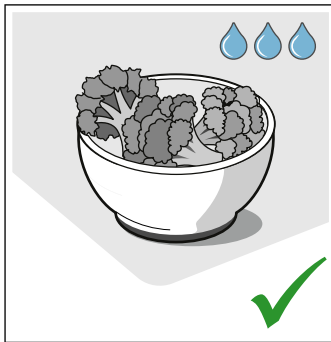
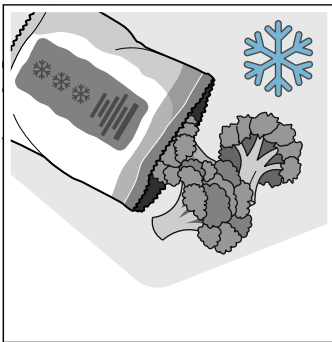
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. 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 Emailschiäden 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

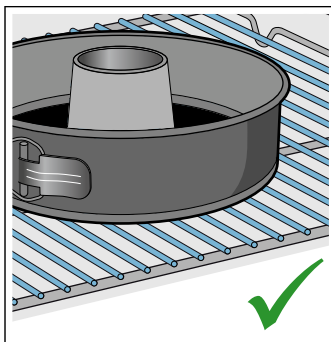
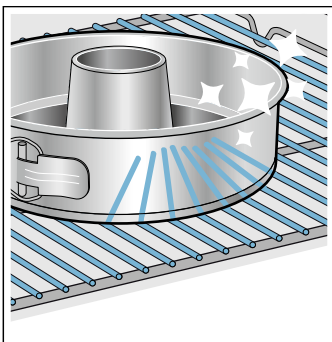
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

### Energiesparen

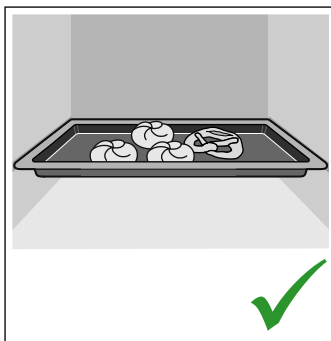
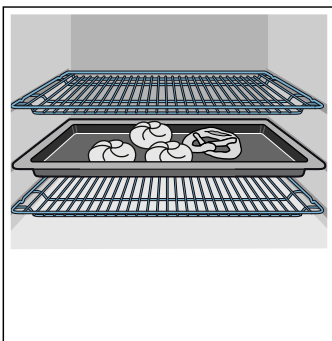
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



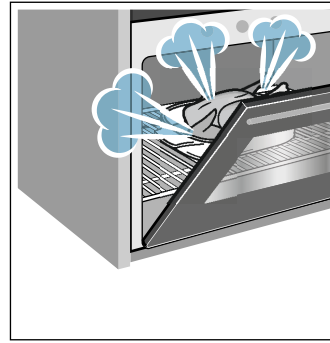
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



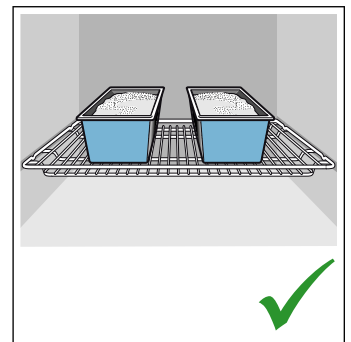
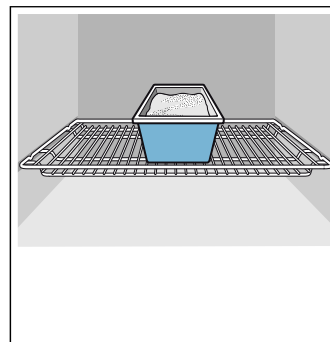
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



- 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 Fertiggen nutzen.

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



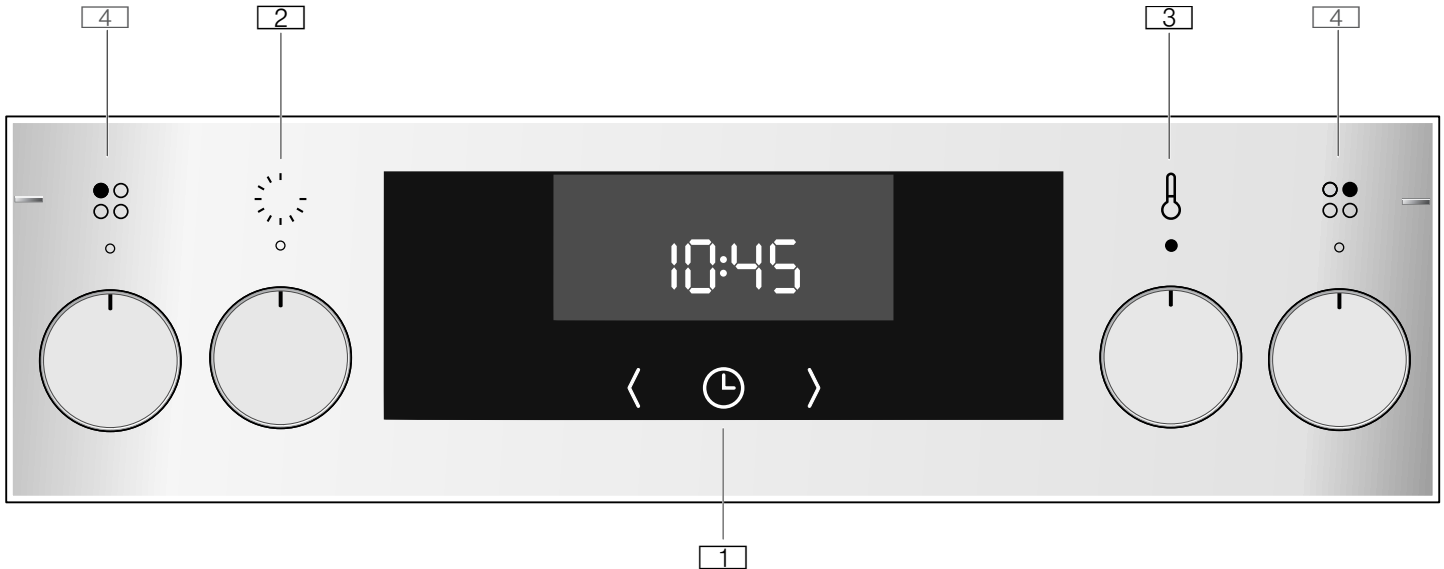
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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.



### **1** Tasten und Display

Die Tasten sind Touch-Felder, unter denen Sensoren liegen. Tippen Sie nur auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

### **2** Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart oder weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.

### **3** Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie von der Nullstellung aus nur nach rechts drehen, bis zum Anschlag. Nicht darüber hinaus.

### **4** Kochstellen-Schalter

Mit den vier Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Leistung der einzelnen Kochstellen ein. Das Symbol über dem jeweiligen Schalter zeigt Ihnen, welche Kochstelle Sie damit einstellen.






**Hinweis:** Bei manchen Geräten sind die Schaltergriffe versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.

## Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld und die Anordnung der Bedienelemente.


### Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Zusatzfunktionen Ihres Gerätes einstellen. Im Display sehen Sie die Werte dazu.

| Symbol  |                | Bedeutung   |
|---|----------------|---|
|  | Zeitfunktionen | Uhrzeit  , Wecker  , Dauer  und Ende  auswählen, durch mehrfaches antippen. |
| <   | Minus          | Einstellwerte verringern.   |
| >   | Plus           | Einstellwerte erhöhen.  |

### Display








Der Wert, der gerade einstellbar ist oder abläuft, steht im Display im Vordergrund.

Um die einzelnen Zeitfunktionen zu nutzen, tippen Sie mehrfach auf die Taste . Welcher Wert gerade im Vordergrund ist, zeigt Ihnen der rote Balken über oder unter dem jeweiligen Symbol.

## Heizarten und Funktionen




Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

| Heizart  |                     | Verwendung  |
|--|---------------------|---|
|  | CircoTherm Heißluft | Zum Backen und Garen auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.  |
|  | CircoTherm Sanft    | Eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden. Die Heizart wird zur Ermittlung der Energieeffizienzklasse verwendet. |
|  | Pizzastufe          | Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.   |
|  | Unterhitze          | Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.   |
|  | Grill große Fläche  | Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.  |
|  | Thermogrillen       | 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.   |
|  | Ober-/Unterhitze    | Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.   |

## Weitere Funktionen



Ihr neuer Backofen bietet Ihnen noch weitere Funktionen, die wir Ihnen hier kurz erklären.

| Funktion   |                   | Verwendung   |
|--|-------------------|--|
|  | Schnellaufheizen  | Garraum schnell vorheizen, ohne Zubehör.   |
|  | Garraumbelichtung | Garraumbelichtung einschalten, ohne Funktion. Erleichtert Ihnen z. B. das Reinigen des Garraums. |
|  | EasyClean         | Leichte Verschmutzungen im Garraum reinigen.<br>→ "Reinigungsfunktion" auf Seite 16              |

## Temperatur

Die Temperatur im Garraum stellen Sie mit dem Temperaturwähler ein. Außerdem werden damit die Stufen für weitere Funktionen gewählt.

Bei sehr hohen Temperaturen senkt das Gerät nach längerer Zeit die Temperatur etwas ab.

| Position   |                   | Bedeutung   |
|--|-------------------|---|
| ●  | Nullstellung      | Das Gerät heizt nicht.  |
| 50-275   | Temperaturbereich | Die einstellbare Temperatur im Garraum in °C.   |
|  | EasyClean         | Die Stufe für die Reinigungshilfe.  |
|  | Grill intensiv    | Die einstellbare Stufe für Grill, große Fläche oder Grill, kleine Fläche (je nach Gerätetyp). |

## Kochfeld

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Bitte lesen Sie diese zur sicheren und richtigen Bedienung sorgfältig durch.

Sie finden darin Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung des Kochfeldes.

## Garraum

Verschiedene 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, läuft der Betrieb weiter.

## Garraumbeleuchtung

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Garraumbeleuchtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs mit dem Funktionswähler schaltet sie aus.

Mit der Stellung Garraumbeleuchtung am Funktionswähler, können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten. Das hilft Ihnen z. B. bei der Reinigung Ihres Gerätes.

## 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.

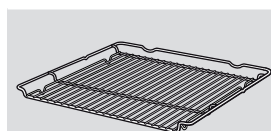
Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

## Zubehör

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

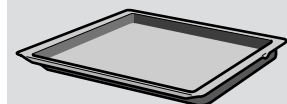
## Regelzubehör

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.



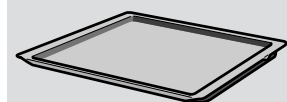
### Rost

Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen.  
Für Braten und Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



### Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.  
Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.



### Backblech

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

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.

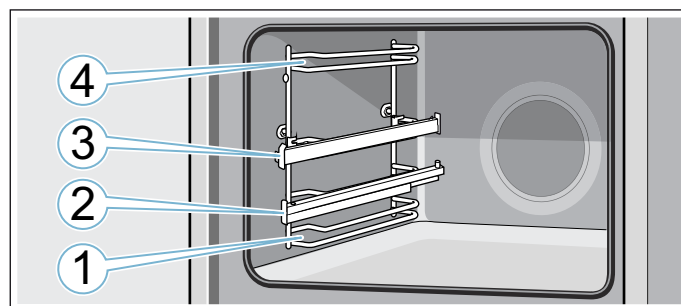
Sobald es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung.

## Zubehör einschieben

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

Am Garraum ist die oberste Einschubhöhe bei manchen Geräten mit einem Grillsymbol gekennzeichnet.

Je nach Gerätetyp ist ihr Garraum mit einem oder mehreren Auszügen und mit einem Klipp Auszug ausgestattet. Die Auszüge sind fest montiert und können nicht abgenommen werden. Der Klipp Auszug kann je nach Bedarf an den noch freien Ebenen angebracht werden.

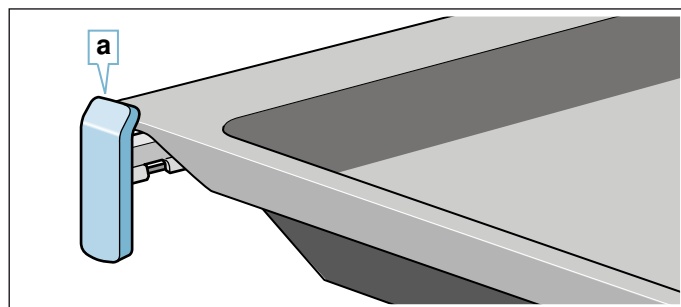


Das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne dass es kippt. Mit den Auszügen können Sie das Zubehör weiter herausziehen.

Achten Sie darauf, dass das Zubehör hinter der Lasche **a** auf der Auszugsschiene sitzt.

Beispiel im Bild: Universalpfanne




Die Auszugsschienen rasten ein, wenn sie ganz herausgezogen sind. So lässt sich das Zubehör leicht auflegen. Zum Entriegeln die Auszugsschienen mit etwas Druck zurück in den Garraum schieben.

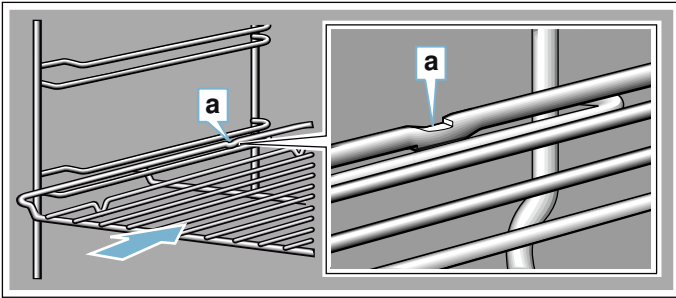
## Hinweise

- 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.
- Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht brauchen aus dem Garraum.
- Die Gestelle können zum Reinigen aus dem Garraum genommen werden. → Seite 17

### Rastfunktion

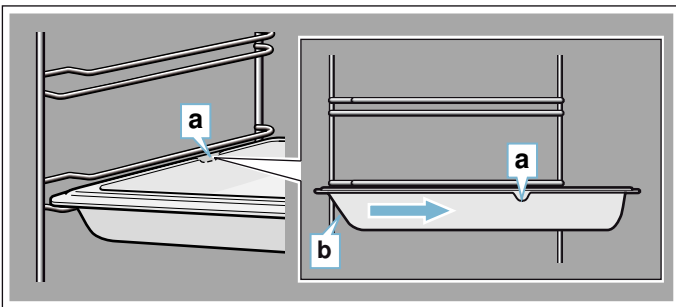
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippenschutz funktioniert.

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 von Blechen darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.

Beispiel im Bild: Universalpfanne

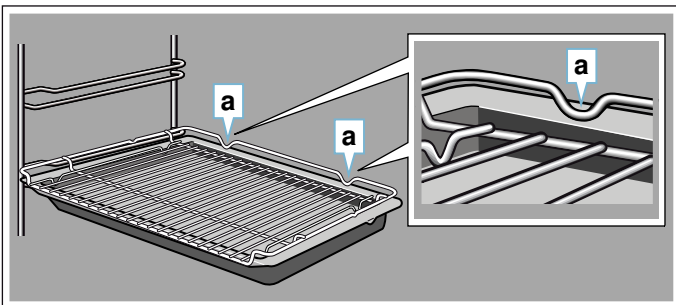


### Zubehör kombinieren

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

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

Beispiel im Bild: Universalpfanne



### 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.

**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 21

| Zubehör  |
|--|
| Back- und Bratrost   |
| Backblech  |
| Universalpfanne  |
| Backblech, antihafbeschichtet                                      |
| Universalpfanne, antihafbeschichtet                                |
| Auflaufpfanne  |
| Dampfset für Backofen  |
| Profi-Pfanne   |
| Deckel für Profi-Pfanne  |
| Pizzablech   |
| Grillblech   |
| Keramikbackstein   |
| Glasbräter, 5,1 Liter  |
| Glaspfanne   |
| ComfortFlex Auszug (1 Ebene)*                                      |
| 3-fach Überauszug*   |
| * 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 den Garraum und das Zubehör.

### Erste Inbetriebnahme

Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, blinkt im Display **12:00**.

#### Uhrzeit einstellen

Mit Taste < oder > die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.


#### Uhrzeit ändern

1. Taste ⌚ so oft drücken, bis das Symbol ⌚ leuchtet.
2. Mit Taste < oder > die Uhrzeit ändern.  
Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

### 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. Stellen Sie die angegebene Heizart und Temperatur ein.

| Einstellungen |  |
|---------------|--|
| Heizart       | Ober-/Unterhitze  |
| Temperatur    | 240 °C   |
| Dauer         | 1 Stunde   |

5. Lüften Sie die Küche, solange das Gerät heizt.
6. Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer aus.
7. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.
8. 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.

### Gerät ein- und ausschalten

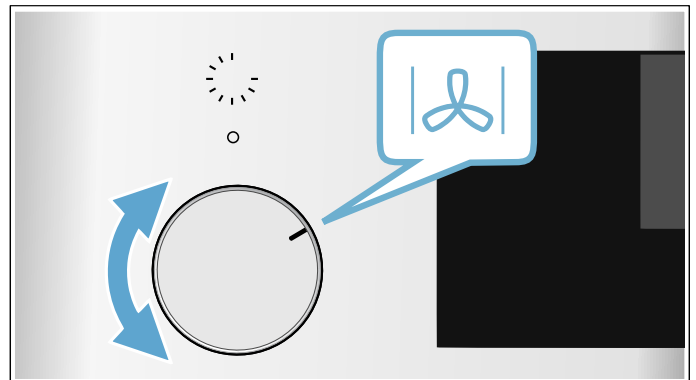
Der Funktionswähler schaltet das Gerät ein und aus. Sobald Sie ihn in eine Position außerhalb der Nullstellung drehen, ist das Gerät eingeschaltet. Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionswähler immer auf die Nullstellung drehen.

### Heizart und Temperatur einstellen

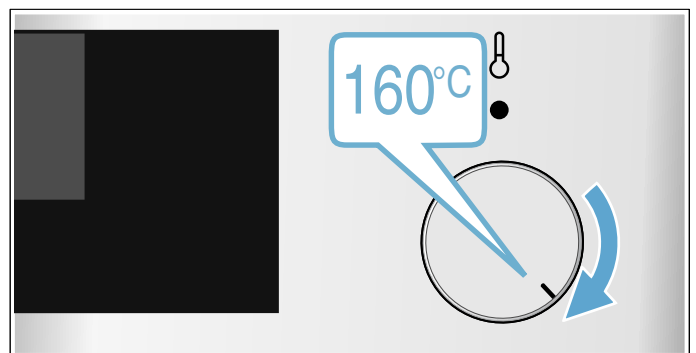
Mit dem Funktions- und Temperaturwähler stellen Sie ganz einfach Ihr Gerät ein. Welche Heizart für welches Gericht am besten geeignet ist, sehen Sie am Anfang der Gebrauchsanleitung. → *"Gerät kennen lernen" auf Seite 7*

Beispiel im Bild: CircoTherm Heißluft  bei 160 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

**Hinweis:** Sie können am Gerät auch Dauer und Ende für den Betrieb einstellen. → *"Zeitfunktionen" auf Seite 12*

### Ändern

Sie können Heizart und Temperatur jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

## Aufheizkontrolle

Solange das Gerät heizt, erscheint im Display das Symbol ⏱.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschleiben Ihrer Speise erreicht, sobald das Symbol ⏱ das erste Mal erlischt.

**Hinweis:** Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

## Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen können Sie die Aufheizdauer verkürzen.





Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Funktionswähler auf ⏱ stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler eine Temperatur über 100 °C einstellen.  
Nach wenigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen. Im Display erscheint das Symbol ⏱.
3. Solange warten, bis ein Signal ertönt und das Symbol ⏱ erlischt.  
Das Schnellaufheizen ist beendet.
4. Gericht in den Garraum stellen.
5. Heizart einstellen.

## Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

| Zeitfunktion   | Verwendung  |
|--|---|
|  Wecker  | Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht.         |
|  Dauer   | Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.  |
|  Ende    | Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endezeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist. |
|  Uhrzeit | Uhrzeit einstellen z. B. nach einem Stromausfall oder ändern z. B. von Sommer- auf Winterzeit.  |

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf die Taste ⏱ drücken.

**Hinweis:** Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 14

**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.

## Wecker stellen

Der Wecker kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden. Er hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

**Tip:** Wenn sich die eingestellte Weckerzeit auf den Gerätebetrieb bezieht, verwenden Sie die Dauer. Das Gerät schaltet damit automatisch ab.

1. Taste ⏱ so oft drücken, bis das Symbol ⏱ markiert ist.
2. Mit Taste < und > die Weckerzeit einstellen.
  - Taste < Vorschlagswert 5 Minuten
  - Taste > Vorschlagswert 10 Minuten



Die Einstellung wird automatisch übernommen. Nach wenigen Sekunden startet die Weckerzeit.

**Hinweis:** Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Zum Beenden des Weckers drücken Sie auf die Taste ⏱.

## Dauer einstellen

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

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Taste ⏱ so oft drücken, bis das Symbol I→ markiert ist.
3. Mit Taste < und > die Dauer einstellen.
  - Taste < Vorschlagswert 10 Minuten
  - Taste > Vorschlagswert 30 Minuten
 Die Einstellung wird automatisch übernommen. Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen. Im Display läuft die Dauer ab.








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

Zum Ausschalten Funktionswähler auf Nullstellung zurückdrehen.

## Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie verschieben. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

### Hinweise





- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
  - Stellen Sie ein Ende nicht mehr ein, wenn der Betrieb bereits gestartet war. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.
1. Speisen auf geeignetem Zubehör in den Garraum einschieben und Gerätetür schließen.
  2. Heizart und Temperatur einstellen.
  3. Taste  so oft drücken, bis das Symbol I→I markiert ist.
  4. Mit Taste  und  die Dauer einstellen.
  5. Mit Taste  Dauer wählen.
  6. Taste  so oft drücken, bis das Symbole →I markiert ist.
  7. Mit Taste  und  Endezeit wählen. Nach wenigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellungen. Im Display steht die Endezeit. Sobald das Gerät startet, läuft die Dauer ab.

Sobald die Endezeit erreicht ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb.

Zum Ausschalten Funktionswähler auf Nullstellung zurückdrehen.





## Uhrzeit einstellen

Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist und der Funktionswähler auf Nullstellung ist.

1. Taste  so oft drücken, bis das Symbol  markiert ist.
2. Mit Taste  oder  die Uhrzeit ändern. Nach wenigen Sekunden übernimmt das Gerät die Uhrzeit.

**Hinweis:** Ob die Uhrzeit im Display angezeigt wird, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.

## Einstellungen kontrollieren, ändern oder löschen

1. Taste  so oft drücken, bis das entsprechende Symbol markiert ist.
2. Bei Bedarf mit Taste  oder  Einstellung ändern. Zum Löschen einer Zeitfunktion  einstellen. Die Einstellung wird automatisch übernommen.

## Kindersicherung

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


### Hinweise









- Ein evtl. angeschlossenes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.
- Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv.

## 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.

Zum Einstellen oder Unterbrechen der automatischen Kindersicherung muss der Funktionswähler auf der Nullstellung sein.

Stellen Sie sicher, dass die Funktion Kindersicherung in den Grundeinstellungen eingestellt ist. Stellen Sie dazu  ein. → "Grundeinstellungen" auf Seite 14

1. Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken. Im Display erscheint  oder .
2. Bei Bedarf die Einstellung mit Taste  oder  ändern.
  -  = Kindersicherung deaktiviert
  -  = Kindersicherung aktiviert
3. Zur Bestätigung Taste  erneut ca. 4 Sekunden lang drücken. Grundeinstellung wird übernommen.

### Unterbrechen

1. Taste  so lange drücken, bis im Display das Symbol  erlischt.
2. Heizart und Temperatur einstellen.

Sobald das Gerät ausgeschaltet ist, wird die automatische Kindersicherung wieder aktiviert.

## Grundeinstellungen

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











### Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

| Grundeinstellung   | Auswahl  |
|--|--|
|  Automatische Kindersicherung                        |  = nein*<br> = ja (nur möglich, wenn  eingestellt ist)  |
|  Anzeige der Uhrzeit                                 |  = Uhrzeit ausblenden<br> = Uhrzeit anzeigen*  |
|  Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit |  = ca. 10 Sekunden<br> = ca. 30 Sekunden*<br> = ca. 2 Minuten   |
|  Tastenton beim Tippen auf eine Taste                |  = aus<br> = ein*  |
|  Nachlaufzeit des Kühlgebläses                       |  = kurz<br> = mittel<br> = lang*<br> = extra lang   |
|  Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist    |  = ca. 3 Sekunden*<br> = ca. 6 Sekunden<br> = ca. 10 Sekunden   |
|  Kindersicherung aktivieren möglich                |  = nein<br> = ja*  |
|  Wasserhärte**                                     |  = enthärtet<br> = weich<br> = mittel<br> = hart<br> = sehr hart* |
| * Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)   |  |
| ** Nicht bei allen Gerätetypen verfügbar.  |  |

### Grundeinstellungen ändern

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken. Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B.  .
2. Bei Bedarf die Einstellung mit Taste  oder  ändern.
3. Mit Taste  bestätigen. Im Display erscheint die nächste Grundeinstellung.
4. Mit Taste  so alle Grundeinstellungen durchgehen und bei Bedarf mit Taste  oder  ändern.
5. Zur Bestätigung Taste  erneut ca. 4 Sekunden lang drücken.

Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können die Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

**Hinweis:** Nach einem Stromausfall werden die Grundeinstellungen wieder auf Werkseinstellung zurückgesetzt.

## 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   |
|--------------------|---|
| <b>Gerät außen</b> |   |
| Edelstahlfront     | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.<br>Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.<br>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:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.<br>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.   |
| Lackierte Flächen  | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.  |

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

### Emailflächen reinigen

Reinigen Sie die glatten Emailflächen 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 16

**Hinweis:** Durch Lebensmittlrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

### 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 Emailflächen 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 und 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.

### Warnung – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

### 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.

## Reinigungsfunktion

Ihr Gerät verfügt über die Reinigungshilfe EasyClean. Die Reinigungshilfe EasyClean erleichtert Ihnen die Reinigung des Garraums.


### EasyClean


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.

### Reinigungshilfe einstellen



**Hinweis:** Die Reinigungshilfe EasyClean  nur bei abgekühltem Garraum verwenden. Lassen Sie den Garraum vollständig abkühlen.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 Liter Wasser (kein destilliertes Wasser) mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.
3. Mit dem Funktionswähler und Temperaturwähler EasyClean  einstellen. Im Display erscheint die Dauer.

Nach wenigen Sekunden startet die Reinigungshilfe. Im Display läuft die Dauer ab.

### Hinweise

- Die Dauer ist voreingestellt und kann nicht geändert werden.
- Die Endezeit kann nicht verschoben werden.

Wenn nach dem Einschalten  im Display blinkt, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie, bis  im Display erscheint und schalten Sie die Reinigungshilfe erneut ein.

Sobald die Reinigungshilfe abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

### Nachreinigen

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.

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. Zum Ausschalten Funktionswähler auf Nullstellung drehen.
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. CircoTherm Heißluft mit 50 °C starten.
3. Nach 5 Minuten das Gerät ausschalten und Gerätetür schließen.

### Starke Verschmutzungen entfernen

Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, haben 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.

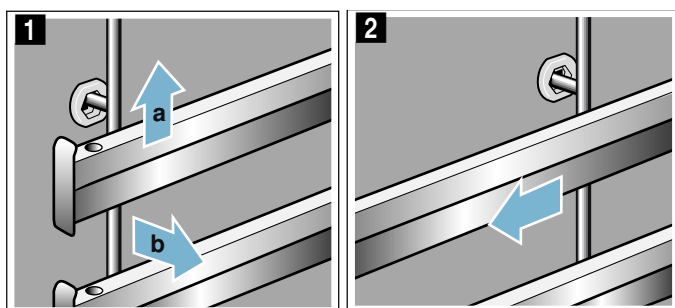
### Gestelle aus- und einhängen

#### **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**).

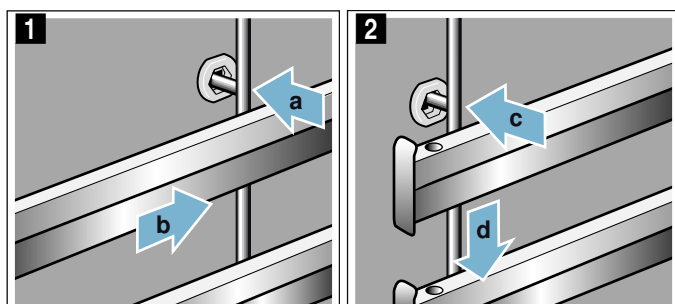


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

#### Gestelle einhängen

Die Gestelle passen nur rechts oder links. Die Auszugsschienen müssen sich nach vorne herausziehen lassen.

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**).



### Auszugsschienen aus- und einhängen

Die Auszugsschienen passen nicht zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

Die Auszugsschienen dürfen nur in Geräten verwendet werden, die nach März 2017 gefertigt wurden.

Bei Bedarf können Sie alle Ebenen mit einem Auszug ausstatten.

Wenn Ihr Gerät mit Ecolyse ausgestattet ist, nehmen Sie die kompletten Gestelle zum Ein- und Aushängen der Auszugsschienen aus dem Garraum. Die Ecolyse-Beschichtung könnte beschädigt werden.

Wenn Ihr Gerät mit Pyrolyse/Selbstreinigung ausgestattet ist, nehmen Sie die Auszugsschienen vor der Reinigung aus dem Garraum.

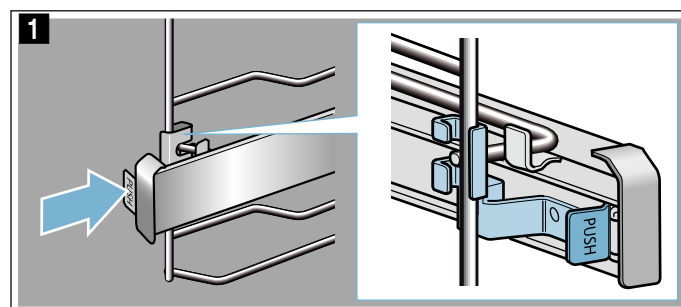
**Hinweis:** Die Auszugsschienen sind nicht für Geräte mit Mikrowelle geeignet.

#### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

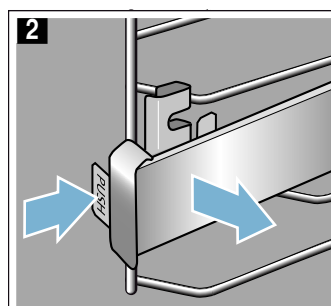
Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

#### Auszugsschienen aushängen

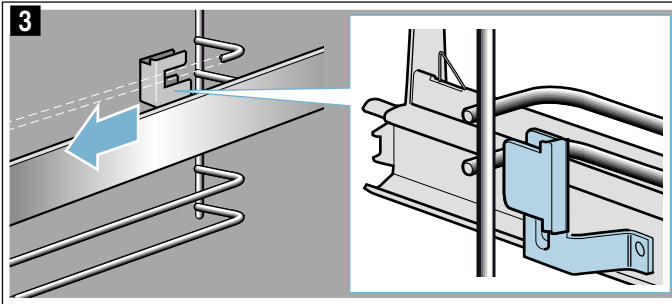
1. Hinter der Schiene auf "PUSH" drücken und Schiene nach hinten schieben (Bild **1**).



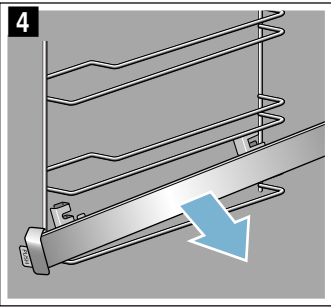
2. "PUSH" gedrückt halten und Schiene nach außen schwenken (Bild **2**).



- Schiene nach vorne ziehen bis die Halterung hinten ausgehängt ist (Bild 3).



- Auszugsschiene entfernen (Bild 4)

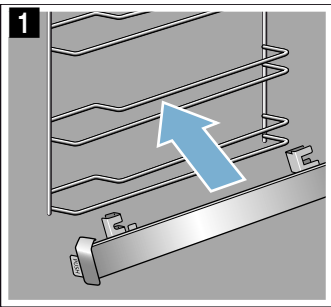


Reinigen Sie die Auszugsschienen mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

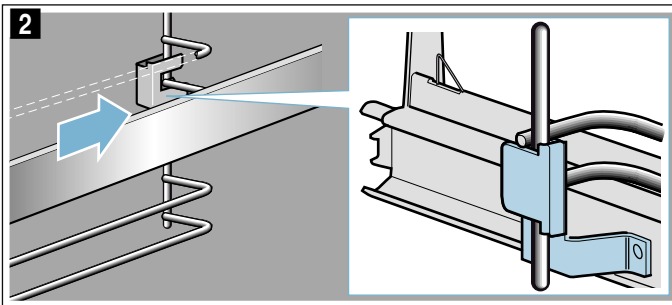
### Auszugsschienen einhängen

Die Schienen passen nur rechts oder links. Achten Sie beim Einhängen darauf, dass sie sich nach vorne herausziehen lassen.

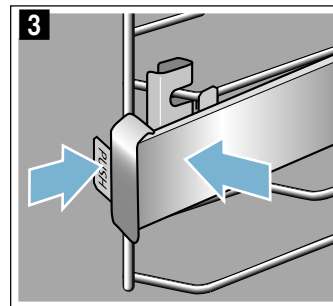
- Die Schiene muss zwischen den beiden Stäben sitzen (Bild 1).



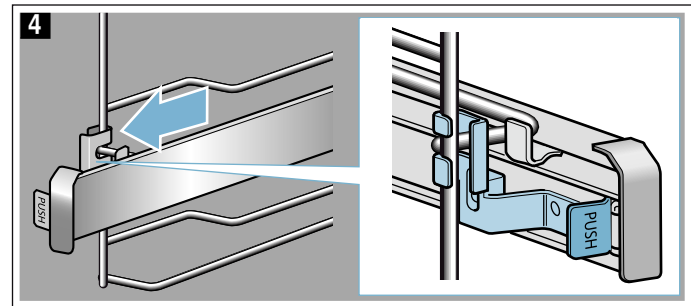
- Halterung hinten zwischen dem unteren und oberen Stab einführen (Bild 2).



- “PUSH” drücken und Schiene nach innen schwenken, so dass der Halter sich zwischen den beiden Stäben befindet (Bild 3).



- “PUSH” loslassen, die Halterung rastet ein (Bild 4).



## Gerätetür

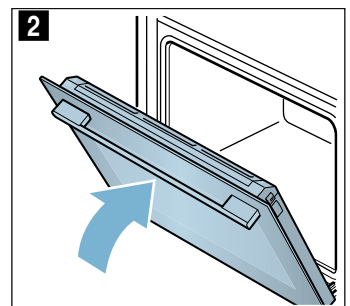
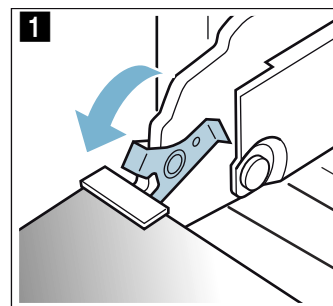
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen können.

### Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

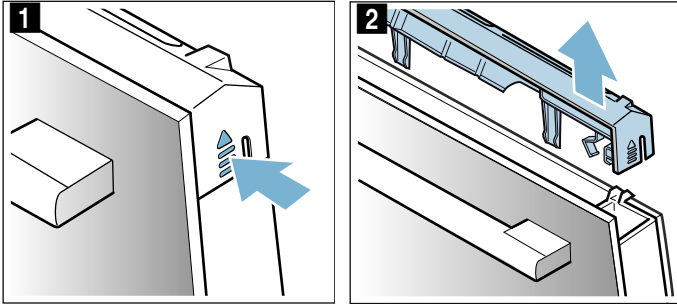
#### Gerätetür feststellen

- Gerätetür ganz öffnen.
- Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild 1).
- Gerätetür bis Anschlag schließen (Bild 2).

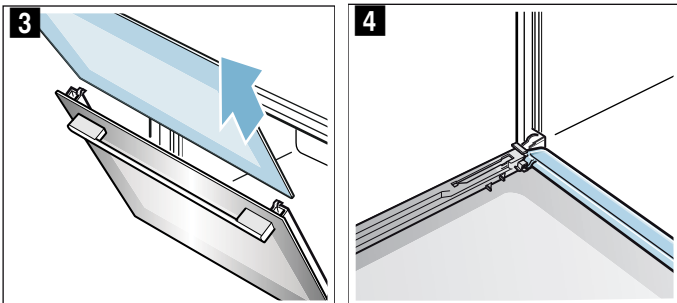


## Scheiben ausbauen

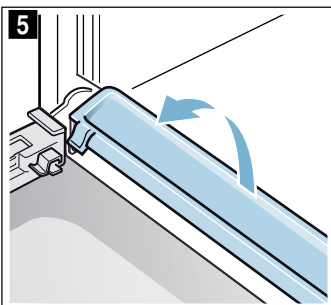
1. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
2. Abdeckung abnehmen (Bild 2).



3. Scheibe herausziehen (Bild 3) und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.
4. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen. Dazu die Gerätetür ganz aufklappen (Bild 4).



5. Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen (Bild 5).



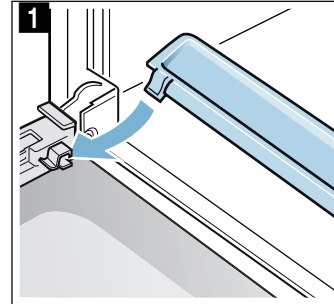
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch. Wischen Sie die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge ab.

### **⚠ Warnung** **Verletzungsgefahr!**

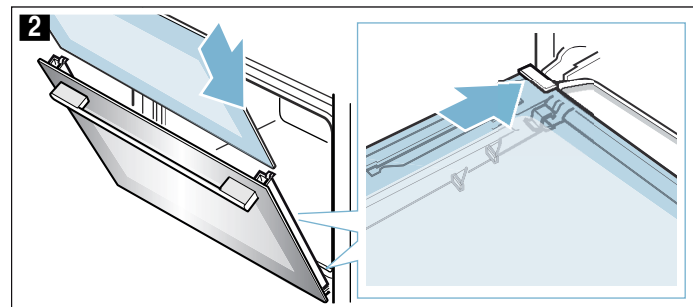
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

## Scheiben einbauen

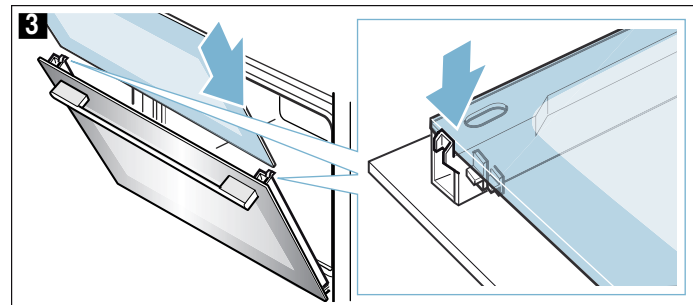
1. Gerätetür ganz öffnen und Kondensatleiste wieder einsetzen. Dazu die Leiste senkrecht einstecken und nach unten drehen (Bild 1).



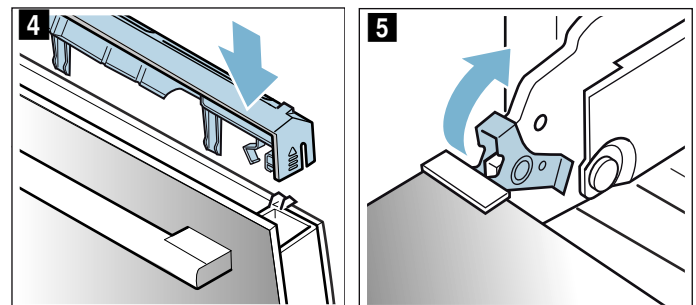
2. Gerätetür bis zum Anschlag schließen.
3. Scheibe einschieben und darauf achten, dass die Scheibe unten richtig in der Halterung ist (Bild 2).



4. Scheibe oben andrücken (Bild 3).



5. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 4).
6. Gerätetür wieder ganz öffnen.
7. Beide Sperrhebel links und rechts zuklappen (Bild 5).



8. 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.

### Störungen selbst beheben

Technische Störungen am Gerät können Sie oft ganz leicht selbst beheben.


Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 21

| Störung   | Mögliche Ursache               | Abhilfe/Hinweise  |
|---|--------------------------------|---|
| Gerät funktioniert nicht.   | Sicherung defekt.              | Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.   |
|   | Stromausfall                   | Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.  |
| Im Display blinkt die Uhrzeit.  | Stromausfall.                  | Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.  |
| Gerät lässt sich nicht einstellen. Im Display leuchtet das Symbol  . | Kindersicherung ist aktiviert. | Taste  so lange drücken, bis im Display das Symbol  erlischt. Das Gerät kann eingestellt werden.<br>Die Kindersicherung kann in den Grundeinstellungen deaktiviert werden.<br>→ "Grundeinstellungen" auf Seite 14 |

### ⚠️ 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.

### Fehlermeldungen im Display

Wenn im Display eine Fehlermeldung mit "E" erscheint, z. B. **E05-32**, tippen Sie auf die Taste . Die Fehlermeldung wird zurückgesetzt. Stellen Sie ggf. die Uhrzeit neu ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, können Sie Ihr Gerät wieder wie gewohnt benutzen. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Gerätes an.  
→ "Kundendienst" auf Seite 21

### Garraumlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Garraumlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

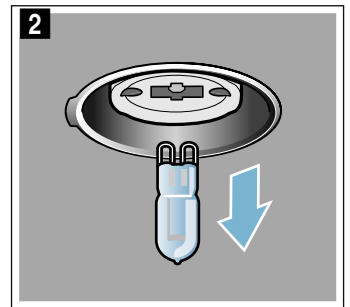
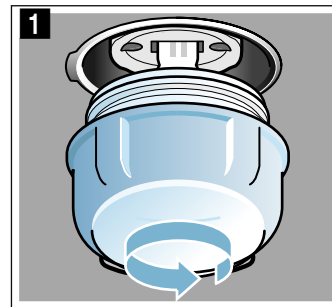
### ⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

### ⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links herausdrehen (Bild **1**).
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild **2**).  
Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.




4. Glasabdeckung wieder einschrauben. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Dichtring vor dem Einschrauben wieder aufsetzen.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



The image shows a typical type plate from a Bosch oven. It contains several fields for identification: 'E-Nr.' (Product Number), 'FD-Nr.' (Manufacturing Number), 'Z-Nr.' (Serial Number), and 'Type:'. Each field is represented by a series of small squares, indicating where the numbers are printed on the original plate.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

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

**Kundendienst** 

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 544  
**D** 089 12 474 474  
**CH** 0848 840 040

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

## 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.

### Allgemeine Hinweise

#### Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind von der Menge und Rezept 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:** Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Speisen werden 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. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps im Anschluss an die Einstelltabellen.

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

#### Heizart CircoTherm sanft

Wenn Sie die Heizart CircoTherm sanft verwenden, schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. Garen Sie nur auf einer Ebene.

#### Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

de Für Sie in unserem Kochstudio getestet

- hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost: Höhe 2
- flache Gebäcke bzw. im Backblech: Höhe 3

### Backen auf mehreren Ebenen

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

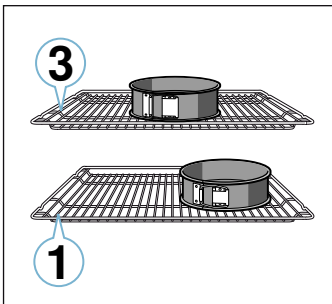
Backen auf zwei Ebenen:

- 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

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

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

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

→ "Zubehör" auf Seite 9

### Backpapier

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

### Kuchen in Formen

| Gericht                                  | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|--------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Rührkuchen, einfach                      | Kranz-/Kastenform  | 2            | ☼       | 140-150          | 75-90         |
| Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen            | Kranz-/Kastenform  | 3+1          | ☼       | 140-150          | 70-85         |
| Rührkuchen, fein                         | Kranz-/Kastenform  | 2            | ☼       | 150-170          | 60-80         |
| Tortenboden aus Rührteig                 | Tortenbodenform    | 3            | ☼       | 160-180          | 20-30         |
| Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden | Springform Ø26 cm  | 2            | ☼       | 170-190          | 55-80         |
| Tarte                                    | Tarteform          | 1            | ☼       | 200-240          | 25-50         |
| Hefekuchen                               | Springform Ø28 cm  | 2            | ☼       | 150-160          | 25-35         |
| Gugelhupf                                | Gugelhupfform      | 2            | ☼       | 150-170          | 50-70         |

\* vorheizen

## Kuchen und Gebäck

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

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

### Backformen

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

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Wenn Sie 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.

### 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.



### Brot und Brötchen

#### Achtung!














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

Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.










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

| Gericht              | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|----------------------|--------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Biskuittorte, 3 Eier | Springform Ø26 cm  | 2            |  | 160-170          | 30-35         |
| Biskuittorte, 6 Eier | Springform Ø28 cm  | 2            |  | 150-160*         | 30-40         |
| * vorheizen          |                    |              |   |                  |               |







### Kuchen auf dem Blech






| Gericht                                       | Zubehör / Geschirr          | Einschubhöhe | Heizart   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---|-----------------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Rührkuchen mit Belag                          | Backblech                   | 3            |    | 160-180          | 20-45         |
| Rührkuchen, 2 Ebenen                          | Universalpfanne + Backblech | 3+1          |    | 140-160          | 30-55         |
| Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag           | Backblech                   | 2            |    | 170-190          | 30-45         |
| Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1          |    | 160-170          | 35-45         |
| Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag            | Universalpfanne             | 2            |    | 160-180          | 55-95         |
| Hefekuchen mit trockenem Belag                | Backblech                   | 3            |    | 160-180          | 15-20         |
| Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen      | Universalpfanne + Backblech | 3+1          |    | 150-170          | 20-30         |
| Hefekuchen mit saftigem Belag                 | Universalpfanne             | 3            |    | 180-200          | 30-55         |
| Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen       | Universalpfanne + Backblech | 3+1          |    | 150-170          | 40-65         |
| Hefezopf, Hefekranz                           | Backblech                   | 2            |    | 160-170          | 35-40         |
| Biskuitrolle                                  | Backblech                   | 3            |    | 180-200*         | 10-15         |
| Strudel, süß                                  | Universalpfanne             | 2            |   | 190-200          | 45-60         |
| Strudel, gefroren                             | Universalpfanne             | 3            |  | 200-220*         | 35-45         |
| * vorheizen                                   |                             |              |   |                  |               |

### Kleingebäck










| Gericht  | Zubehör / Geschirr           | Einschubhöhe | Heizart   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|------------------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Muffins  | Muffinblech                  | 2            |  | 170-190          | 20-40         |
| Muffins, 2 Ebenen  | Muffinbleche                 | 3+1          |  | 160-170*         | 20-45         |
| Hefekleingebäck  | Backblech                    | 3            |  | 150-170          | 20-30         |
| Hefekleingebäck, 2 Ebenen  | Universalpfanne + Backblech  | 3+1          |  | 150-170          | 25-40         |
| Blätterteiggebäck  | Backblech                    | 3            |  | 170-190*         | 20-35         |
| Blätterteiggebäck, 2 Ebenen  | Universalpfanne + Backblech  | 3+1          |  | 170-190*         | 25-45         |
| Blätterteiggebäck, 3 Ebenen  | Backbleche + Universalpfanne | 4+3+1        |  | 170-190*         | 25-45         |
| Brandteiggebäck  | Backblech                    | 3            |  | 190-210          | 35-50         |
| Brandteiggebäck, 2 Ebenen  | Universalpfanne + Backblech  | 3+1          |  | 190-210          | 35-45         |
| * vorheizen  |                              |              |   |                  |               |
| ** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion |                              |              |   |                  |               |

### Plätzchen















| Gericht  | Zubehör / Geschirr           | Einschubhöhe | Heizart   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|------------------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Spritzgebäck   | Backblech                    | 3            |  | 140-150**        | 25-40         |
| Spritzgebäck, 2 Ebenen   | Universalpfanne + Backblech  | 3+1          |  | 140-150**        | 25-35         |
| Spritzgebäck, 3 Ebenen   | Backbleche + Universalpfanne | 4+3+1        |  | 130-140**        | 35-55         |
| Plätzchen  | Backblech                    | 3            |  | 140-160          | 15-25         |
| Plätzchen, 2 Ebenen  | Universalpfanne + Backblech  | 3+1          |  | 140-160          | 15-25         |
| Plätzchen, 3 Ebenen  | Backbleche + Universalpfanne | 4+3+1        |  | 140-160          | 15-25         |
| * vorheizen  |                              |              |   |                  |               |
| ** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion |                              |              |   |                  |               |

| Gericht  | Zubehör / Geschirr           | Einschubhöhe | Heizart   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|------------------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Baiser   | Backblech                    | 3            |  | 80-90*           | 120-150       |
| Baiser, 2 Ebenen   | Universalpfanne + Backblech  | 3+1          |  | 90-100*          | 100-150       |
| Makronen   | Backblech                    | 3            |  | 90-110           | 20-30         |
| Makronen, 2 Ebenen   | Universalpfanne + Backblech  | 3+1          |  | 90-110           | 20-35         |
| Makronen, 3 Ebenen   | Backbleche + Universalpfanne | 4+3+1        |  | 90-110           | 30-40         |
| * vorheizen  |                              |              |   |                  |               |
| ** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion |                              |              |   |                  |               |

### Brot und Brötchen

| Gericht  | Zubehör / Geschirr              | Einschubhöhe | Heizart   | Schritt | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|---------------------------------|--------------|---|---------|------------------|---------------|
| Brot, 750 g (in Kastenform und freigeschoben)  | Universalpfanne oder Kastenform | 2            |  | -       | 180-200          | 60-70         |
| Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben) | Universalpfanne oder Kastenform | 2            |  | -       | 200-220          | 35-50         |
| Brot, 1500 g (in Kastenform und freigeschoben) | Universalpfanne oder Kastenform | 2            |  | -       | 180-200          | 60-70         |
| Fladenbrot                                     | Universalpfanne                 | 3            |  | -       | 240-250          | 20-25         |
| Brötchen, süß, frisch                          | Backblech                       | 3            |  | -       | 150-160*         | 25-35         |
| Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen                | Universalpfanne + Backblech     | 3+1          |  | -       | 150-170*         | 15-25         |
| Brötchen, frisch                               | Backblech                       | 3            |  | -       | 180-200          | 20-30         |
| Toast überbacken, 4 Stück                      | Rost                            | 3            |  | -       | 200-220          | 15-20         |
| Toast überbacken, 12 Stück                     | Rost                            | 3            |  | -       | 220-240          | 15-25         |
| * vorheizen                                    |                                 |              |   |         |                  |               |

### Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

| Gericht                               | Zubehör / Geschirr          | Einschubhöhe | Heizart   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---------------------------------------|-----------------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Pizza, frisch                         | Backblech                   | 3            |  | 190-210          | 20-30         |
| Pizza, frisch, 2 Ebenen               | Universalpfanne + Backblech | 3+1          |  | 190-210          | 30-40         |
| Pizza, frisch, dünner Boden           | Pizzablech                  | 2            |  | 250-270*         | 8-13          |
| Pizza, gekühlt                        | Rost                        | 3            |  | 170-190          | 15-20         |
| Pizza, gefroren, dünner Boden 1 Stück | Rost                        | 2            |  | 190-210          | 15-20         |
| Pizza, gefroren, dünner Boden 2 Stück | Universalpfanne + Rost      | 3+1          |  | 190-210          | 20-25         |
| Pizza, gefroren, dicker Boden 1 Stück | Rost                        | 3            |  | 180-200          | 20-25         |
| Pizza, gefroren, dicker Boden 2 Stück | Universalpfanne + Rost      | 3+1          |  | 190-210          | 25-30         |
| Mini-Pizzen                           | Universalpfanne             | 3            |  | 180-200          | 15-20         |
| Pikante Kuchen in der Form            | Springform Ø28 cm           | 2            |  | 170-190          | 50-60         |
| Quiche                                | Tarteform                   | 2            |  | 190-210          | 25-35         |
| Pirogge                               | Auflaufform                 | 2            |  | 170-190          | 65-75         |
| Empanada                              | Universalpfanne             | 3            |  | 180-190          | 30-40         |
| Börek                                 | Universalpfanne             | 1            |  | 180-200          | 40-50         |
| * vorheizen                           |                             |              |   |                  |               |



## Tipps zum Backen

|  |  |
|--|--|
| Sie möchten feststellen, ob das Gebäck durchgebacken ist.  | Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in das Gebäck. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist das Gebäck fertig.   |
| Das Gebäck 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.  |
| Das Gebäck ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.                                      | Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie das Gebäck 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.  |
| Das Gebäck ist zu trocken.   | Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.  |
| Das Gebäck ist insgesamt zu hell.  | Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.   |
| Das Gebäck ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.   | Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.   |
| Das Gebäck 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.   |
| Das Gebäck in Form- oder Kasten wird hinten zu dunkel.   | Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.   |
| Das Gebäck 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.<br>Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.<br>Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht.<br>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 Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.   |
| Das Gebäck sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.  | Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Gebäck mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.   |
| Das Gebäck löst sich nicht beim Stürzen.   | Lassen Sie das Gebäck 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 das Gebäck erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.               |

## Aufläufe und Gratins

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

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs.

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.

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

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

| Gericht  | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|--------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Auflauf, pikant, gegarte Zutaten                   | Auflaufform        | 2            | ≡       | 200-220          | 30-60         |
| Auflauf, süß                                       | Auflaufform        | 2            | ≡       | 170-190          | 40-60         |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch           | Auflaufform        | 2            | ⌘       | 150-170          | 60-80         |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch, 2 Ebenen | Auflaufform        | 3+1          | ⌘       | 150-160          | 65-80         |

## Geflügel, Fleisch und Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch. 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 Bratens bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

### Braten im Geschirr

#### **Warnung – Verletzungsgefahr durch zerspringendes Glas!**

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

#### **Warnung – Verbrühungsgefahr!**

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.

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

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel, Fleisch und 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 Geflügel, Fleisch und 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.

Geflügel, Fleisch und Fisch 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.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

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.

Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

### 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.

### Bratenthermometer

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes verfügen Sie über einen Bratenthermometer. Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einstecken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen.

### Empfohlene Einstellwerte

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel, Fleisch und Fisch mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel, Fleisch oder Fisch 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.

Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

### Geflügel

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.

### Fleisch

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

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

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.

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.

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.

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

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.









### Fisch

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.








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

## Geflügel

| Gericht                            | Zubehör / Geschirr   | Einschubhöhe | Heizart   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|------------------------------------|----------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Hähnchen, 1,3 kg                   | Rost                 | 2            |    | 200-220          | 60-70         |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g       | Rost                 | 3            |  | 220-230          | 30-35         |
| Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren | Universalpfanne      | 3            |  | 190-210          | 20-25         |
| Ente, 2 kg                         | Rost                 | 2            |  | 180-200          | 90-110        |
| Entenbrust, medium, je 300 g       | Rost                 | 3            |  | 210-230          | 35-40         |
|                                    |                      |              |  | ~                | 3-5           |
| Gans, 3 kg                         | Rost                 | 2            |  | 140              | 130-140       |
|                                    |                      |              |   | 160              | 50-60         |
| Gänsekeulen, je 350 g              | Rost                 | 2            |  | 150-160          | 150-160       |
| Babypute, 2,5 kg                   | Rost                 | 2            |  | 180-200          | 75-90         |
| Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg     | Geschirr geschlossen | 2            |  | 240-260          | 80-100        |
| Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg  | Rost                 | 2            |  | 180-200          | 80-100        |

\* 5 min vorheizen

## Fleisch

| Gericht  | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart   | Schritt | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|--------------------|--------------|---|---------|------------------|---------------|
| Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Geschirr offen     | 2            |  | -       | 160-170          | 150-160       |
| Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg   | Geschirr offen     | 2            |  | -       | 180-190          | 160-180       |
| Schweinelendenbraten, 1,5 kg                       | Geschirr offen     | 2            |  | -       | 190-200          | 100-110***    |
| Schweinesteaks, 2 cm dick                          | Rost               | 4            |  | -       | ~                | 20-25**       |
| Rinderfilet, medium, 1 kg                          | Geschirr offen     | 3            |  | -       | 210-220          | 40-50**       |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg                         | Geschirr offen     | 2            |  | -       | 200-220          | 140-160       |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg                          | Geschirr offen     | 3            |  | -       | 200-220          | 60-70         |

\* vorheizen

\*\* Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

\*\*\* ohne wenden

| Gericht                                | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Schritt | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|--------------------|--------------|---------|---------|------------------|---------------|
| Burger, 3-4 cm hoch                    | Rost               | 4            | ☰       | -       | ☰                | 25-30         |
| Kalbsbraten, 1,5 kg                    | Geschirr offen     | 2            | ☰       | -       | 160-180          | 115-130       |
| Kalbshaxe, 1,5 kg                      | Geschirr offen     | 2            | ☰       | -       | 200-220          | 110-125       |
| Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg | Geschirr offen     | 2            | ☰       | -       | 170-190          | 70-80***      |
| Lammrücken mit Knochen, medium, 1,5 kg | Rost               | 2            | ☰       | -       | 180-190          | 45-55***      |
| Grillwürste                            | Rost               | 3            | ☰       | -       | ☰                | 15-20         |
| Hackbraten, 1 kg                       | Geschirr offen     | 2            | ☰       | -       | 170-180          | 65-75         |

\* vorheizen  
 \*\* Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben  
 \*\*\* ohne wenden

## Fisch

| Gericht                                      | Zubehör / Geschirr   | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|----------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle   | Rost                 | 2            | ☰       | 160-180          | 20-30         |
| Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs    | Rost                 | 2            | ☰       | 170-190          | 30-40         |
| Fischfilet, -kotelett, gegrillt, 2-3 cm dick | Rost                 | 4            | ☰       | ☰                | 10-20**       |
| Fischfilet, gedünstet, natur, 2-3 cm dick    | Geschirr geschlossen | 2            | ☰       | 170-190          | 35-45         |
| Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle  | Geschirr geschlossen | 2            | ☰       | 170-190          | 40-50         |
| Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs   | Geschirr geschlossen | 2            | ☰       | 190-210          | 50-60         |

\* vorheizen  
 \*\* Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

## Tipps zum Braten und Schmoren

|  |  |
|--|--|
| Der Garraum verschmutzt stark.   | Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur 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.  |

## Gemüse und Beilagen

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

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

| Gericht   | Zubehör / Geschirr          | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---|-----------------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Grillgemüse   | Universalpfanne             | 4            | ☰       | ☰                | 10-15         |
| Gebackene Kartoffeln, halbiert  | Universalpfanne             | 3            | ☰       | 160-180          | 45-60         |
| Kartoffelprodukte, gefroren z. B. Pommes Frites, Kroketten, Kartoffeltaschen, Rösti | Universalpfanne             | 3            | ☰       | 200-220          | 25-35         |
| Pommes Frites, 2 Ebenen   | Universalpfanne + Backblech | 3+1          | ☰       | 190-210          | 30-40         |

## Desserts

Mit Ihrem Gerät können Sie Soufflés und Joghurt selbst herstellen.

### Soufflés

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

### Joghurt

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.

| Gericht                   | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---------------------------|--------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Joghurt                   | Portionsformen     | -            | ☞<br>☼  | 100<br>-         | -<br>8-9h     |
| Soufflé in Portionsformen | Portionsformen     | 2            | ☰       | 160-180          | 35-45         |

## Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoerhitzt 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"> <li>■ Garzeiten möglichst kurz halten.</li> <li>■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.</li> <li>■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.</li> </ul> |
| Backen                               | Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C.<br>Mit Heißluft max. 180 °C.   |
| Plätzchen                            | Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C.<br>Mit Heißluft max. 170 °C.<br>Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.   |
| Backofen Pommes frites               | Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Ca. 400-600 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen und knusprig werden.  |

## 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 Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

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 Dörrende 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.

| 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               | 4-8              |
| Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert   | 1-2 Roste |  | 80               | 4-7              |
| Pilze in Scheiben                                | 1-2 Roste |  | 80               | 5-8              |
| Kräuter, geputzt                                 | 1-2 Roste |  | 60               | 2-5              |

## 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.

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.

| Gericht                               | Zubehör / Geschirr    | Einschubhöhe | Heizart   | Schritt | Temperatur in °C | Dauer in Min.         |
|---------------------------------------|-----------------------|--------------|---|---------|------------------|-----------------------|
| Gemüse, z. B. Karotten                | 1 Liter Einmachgläser | 1            |  | 1.      | 160-170          | bis zum Perlen: 30-40 |
|                                       |                       |              |   | 2.      | 120              | vom Perlen an: 30-40  |
|                                       |                       |              |   | 3.      | -                | Nachwärme: 30         |
| Gemüse, z. B. Gurken                  | 1 Liter Einmachgläser | 1            |  | 1.      | 160-170          | bis zum Perlen: 30-40 |
|                                       |                       |              |   | 2.      | -                | Nachwärme: 30         |
| Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen | 1 Liter Einmachgläser | 1            |  | 1.      | 160-170          | bis zum Perlen: 30-40 |
|                                       |                       |              |   | 2.      | -                | Nachwärme: 35         |
| Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren      | 1 Liter Einmachgläser | 1            |  | 1.      | 160-170          | bis zum Perlen: 30-40 |
|                                       |                       |              |   | 2.      | -                | Nachwärme: 25         |

## Teig gehen lassen

Ihr Hefeteig geht 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 Emailschiäden 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.

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

| Gericht                        | Zubehör / Geschirr              | Einschubhöhe | Heizart   | Schritt | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--------------------------------|---------------------------------|--------------|---|---------|------------------|---------------|
| Hefeteig, leicht               | Schüssel                        | 2            |  | 1.      | -                | 25-30         |
|                                | Universalpfanne oder Kastenform | 2            |  | 2.      | -                | 10-20         |
| Hefeteig, schwer und fettreich | Schüssel                        | 2            |  | 1.      | -                | 60-75         |
|                                | Universalpfanne oder Kastenform | 2            |  | 2.      | -                | 45-60         |

## Auftauen

Zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse und Gebäck geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen. Nicht für Creme- oder Sahnetorten geeignet.

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1




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.

| Gericht         | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|-----------------|--------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Brot, allgemein | Backblech          | 2            |  | 50               | 40-70         |
| 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.

## Prüfgerichte

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

Nach EN 60350-1.

### 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

Backen mit zwei Springformen:

- Auf einer Ebene (Bild **1**)
- Auf zwei Ebenen (Bild **2**)

### Backen

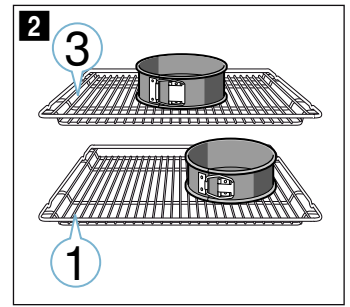
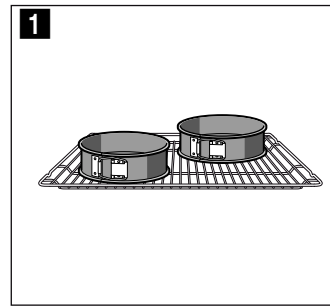
| Gericht                         | Zubehör / Geschirr           | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---------------------------------|------------------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Spritzgebäck                    | Backblech                    | 3            | ≡       | 140-150*         | 25-40         |
| Spritzgebäck                    | Backblech                    | 3            | ⌒       | 140-150*         | 20-30         |
| Spritzgebäck, 2 Ebenen          | Universalpfanne + Backblech  | 3+1          | ⌒       | 140-150*         | 25-35         |
| Spritzgebäck, 3 Ebenen          | Backbleche + Universalpfanne | 4+3+1        | ⌒       | 130-140*         | 35-55         |
| Small Cakes                     | Backblech                    | 3            | ≡       | 150-160*         | 20-30         |
| Small Cakes                     | Backblech                    | 3            | ⌒       | 150              | 25-35         |
| Small Cakes, 2 Ebenen           | Universalpfanne + Backblech  | 3+1          | ⌒       | 140-150*         | 30-40         |
| Small Cakes, 3 Ebenen           | Backbleche + Universalpfanne | 4+3+1        | ⌒       | 140-150*         | 30-40         |
| Wasserbiskuit                   | Springform Ø26cm             | 2            | ≡       | 160-170**        | 25-35         |
| Wasserbiskuit                   | Springform Ø26cm             | 2            | ⌒       | 160-170          | 30-35         |
| Wasserbiskuit, 2 Ebenen         | 2x Springformen Ø26cm        | 3+1          | ⌒       | 150-160**        | 35-50         |
| Gedeckter Apfelkuchen           | 2x Schwarzblechformen Ø20cm  | 2            | ⌒       | 160-170          | 60-80         |
| Gedeckter Apfelkuchen           | 2x Schwarzblechformen Ø20cm  | 1            | ≡       | 190-210          | 70-80         |
| Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen | 2x Schwarzblechformen Ø20cm  | 3+1          | ⌒       | 170-190          | 70-90         |

\* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion  
 \*\* vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

### Grillen

| Gericht              | Zubehör | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|----------------------|---------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Toast bräunen        | Rost    | 4            | ⌒       | ⌒                | 0,5-1,5*      |
| Beefburger, 12 Stück | Rost    | 4            | ⌒       | ⌒                | 25-30**       |

\* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion  
 \*\* nach 2/3 der Gesamtzeit wenden



### 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.

### Grillen

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





A series of horizontal lines for writing, starting from the first line below the pencil icon and extending to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.





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

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001284872  
970529  
de