



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für einen neuen Herd von Neff entschieden. Für dieses Vertrauen möchten wir Ihnen herzlich danken und hoffen, dass Sie viel Vergnügen beim Kochen und langjährige Freude an Ihrem neuen Herz Ihrer Küche haben.

Um alle technischen Vorzüge Ihres Herdes voll auszuschöpfen, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung.

Das ausführliche Inhaltsverzeichnis leitet Sie schnell zu allen wichtigen Informationen:

- Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit.
- Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes kennen.
- Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen.
- In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstellwerte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.
- Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Viel Spaß beim Kochen!

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25 0,14 EUR/Min

Gebrauchsanleitung

B85H42N0MC

de

9000 266 558

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Vor dem Einbau	5
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	5
Ursachen für Schäden	7
Energie- und Umwelttipps	8
Energiesparen	8
Umweltgerecht entsorgen	8
Ihr neues Gerät	9
Bedienfeld	9
Betriebsarten	10
Einschubhöhen	10
Zubehör	11
Vor dem ersten Benutzen	12
Uhrzeit einstellen	13
Gerät reinigen	13
Gerät bedienen	14
Gerät einschalten	14
Gerät ausschalten	14
Elektronikuhr	15
Uhrendisplay	15
Kurzzeitwecker	16
Betriebsdauer	17
Betriebsende	18
Vorwahl-Betrieb	18
Uhrzeit einstellen	19

Inhaltsverzeichnis

Schnellaufheizung	20
Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen	21
Backen	21
Backen auf Blechen und in Formen	21
Backen auf mehreren Ebenen	22
Backtabelle für Grundteige	23
Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte	25
Tipps und Tricks	28
Braten	29
Offenes Braten	30
Geschlossenes Braten	31
Brattabelle	31
Tipps und Tricks	33
Grillen	34
Thermogrillen	34
Flächengrillen	36
Sanftgaren	38
Sanftgaren anwenden	39
Sanftgar-Tabelle	40
Tipps und Tricks	41
Auftauen	41
Auftauen mit CircoTherm Heißluft	42
Auftaustufe	43
Joghurt	43
Einkochen	44

Inhaltsverzeichnis

Reinigung und Pflege	47
Gerät außen reinigen	47
Garraum reinigen	48
Selbstreinigende Fläche	50
EasyClean	50
Gerätetür aus- und einhängen	52
Türscheiben reinigen	55
Garraumdecke reinigen	57
Einhängegitter reinigen	57
Störungen und Reparaturen	58
Backofenlampe wechseln	59
Türdichtung austauschen	61
Kundendienst	62
Prüfgerichte	63

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrühungsgefahr!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden

Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist.
Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Wasser im heißen Garraum

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.

Feuchte Lebensmittel

Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

Obstsaf

Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaf, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Auskühlen mit offener Gerätetür

Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Backofendichtung

Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.

Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche

Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.

Gerät transportieren

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Energie- und Umwelttipps

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

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

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

Öffnen Sie die Gerätetür während Sie garen, backen oder braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

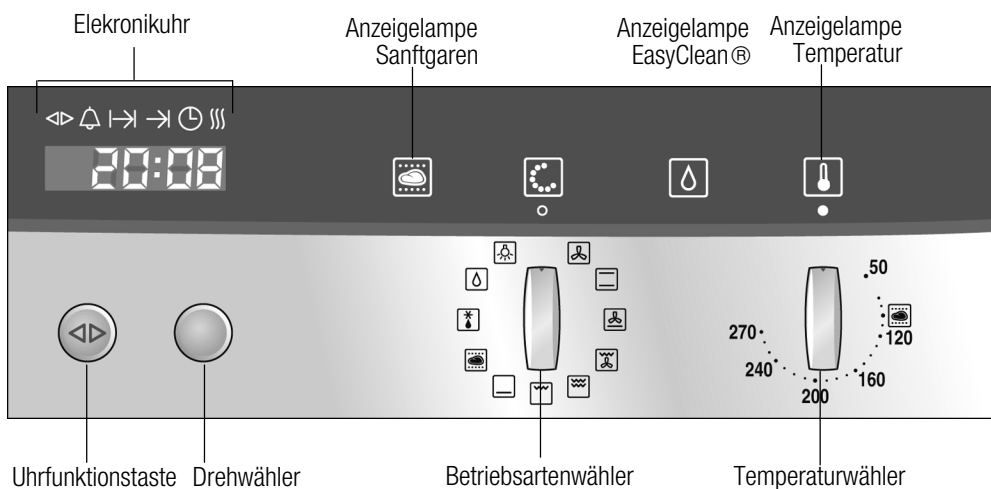
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

Bedienfeld



Bedienelement	Verwendung
Uhrfunktionstaste	Gewünschte Uhrfunktion oder die Schnellaufheizung auswählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Drehwähler	Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen oder die Schnellaufheizung zuschalten (siehe Kapitel: EasyClock®)
Betriebsartenwähler	Gewünschte Betriebsart auswählen (siehe Kapitel: Gerät ein- und ausschalten)
Temperaturwähler	Gewünschte Temperatur einstellen

Versenkbare Bedienknebel

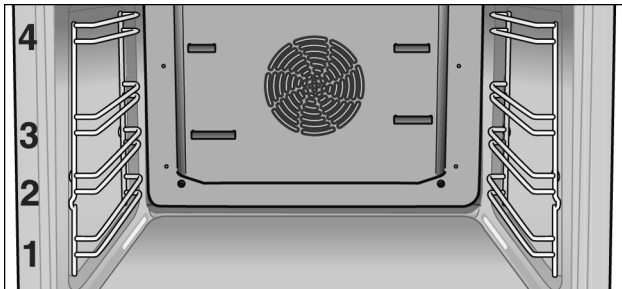
Die Dreh-, Temperatur- und Betriebsartenwähler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den jeweiligen Bedienknebel.

Betriebsarten

Sie erhalten hier eine Übersicht über die Betriebsarten Ihres Gerätes.


Betriebsart	Anwendung
 CircoTherm® Heißluft	zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen
 Ober-/Unterhitze	zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen).
 Pizzastufe	für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen. (siehe Kapitel: Backen)
 Thermogrillen	für Geflügel und größere Fleischstücke
 Grill groß	für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen)
 Grill klein	für kleine Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Toast)
 Unterhitze	für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu.
 Sanftgaren	für zarte Fleischstücke, die medium/rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen
 Auftaustufe	zum schonenden Auftauen von Fleischstücken, Brot und empfindlichem Gebäck (z.B. Sahnetorte)
 EasyClean®	erleichtert das Reinigen des Garraums
 Garraumbelichtung	unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

Einschubhöhen



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

Hinweis:

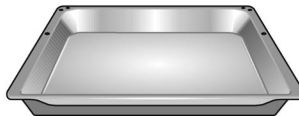
Beim Backen und Braten mit CircoTherm® Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Back- und Bratergebnis verschlechtert sich.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



Backblech, emailliert
zum Backen von Blechkuchen und Kleingebäck



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



Rost, gekröpft
zum Backen in Formen, zum Braten im Bratgeschirr und zum Grillen

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Mega System-Dampfgarer	N8642X0
System-Dampfgarer	N8642X0EU
Universalpfanne, emailliert	Z1232X0
Universalpfanne, antihalt-beschichtet	Z1233X0
Universalpfanne mit Einlegerost	Z1242X0
Glaspfanne	Z1262X0
Auflaufpfanne, emailliert	Z1272X0
Backblech, Aluminium	Z1332X0
Backblech, emailliert	Z1342X0
Backblech, antihalt-beschichtet	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0

Zubehör	Bestellnr.
Rost, gekröpft mit Schöpffloch	Z1432X0
Rost, flach	Z1442X0
Bratenblech, emailliert, zweiteilig	Z1512X0
Nachrüstsatz CLOU 3-fach	Z1742X1
Nachrüstsatz CLOU 4-fach	Z1752X1
Brotbackstein	Z1912X0
Universalbräter, emailliert	Z9930X0

Hinweis:

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

Vor dem ersten Benutzen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie nach dem elektrischen Anschluss Ihres Gerätes die Uhrzeit einstellen
- wie Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen reinigen

Uhrzeit einstellen

Im Uhrendisplay blinkt **0:00**.




1. Uhrfunktionstaste drücken.
Die Symbole <D> und ⌚ leuchten.
Im Uhrendisplay erscheint **12:00**.
2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
Ihre Einstellung wird nach 3 Sekunden
automatisch übernommen.

Uhrzeit ändern

Um die Uhrzeit nachträglich zu ändern, drücken Sie so oft die Uhrfunktionstaste, bis die Symbole <D> und ⌚ leuchten. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit ändern.

Gerät reinigen

Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Betrieb.

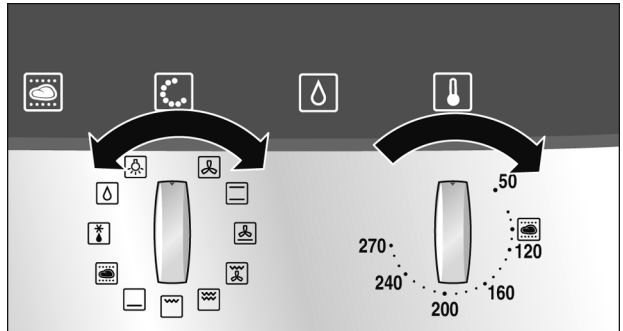
1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. Rückstände der Verpackung
(z.B. Styroporteilchen) vollständig aus dem
Garraum entfernen.
3. Zubehör und Garraum mit heißer Spüllauge
reinigen (siehe Kapitel: Reinigung und Pflege).
4. Ober-/Unterhitze  mit 240°C 30 Minuten lang
heizen.
5. Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge
nachwischen.
6. Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch und
Spüllauge außen reinigen.

Gerät bedienen


In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Gerät einschalten



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

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

Gerät ausschalten

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

Nach dem Ausschalten kann das Kühlgebläse nachlaufen.

Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Uhrendisplay



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

Uhrfunktion	Verwendung
🕒 Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
⏏ Schnellaufheizung	Aufheizdauer verkürzen

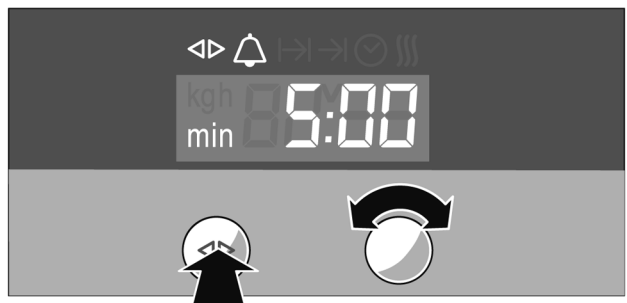
Hinweise:



- Wenn Sie eine Uhrfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen (z.B. Betriebsdauer bis **1:00h** minutengenau, über **1:00h** 5-Minuten-genau einstellbar).
- Zwischen **22:00** und **5:59** Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Bei den Uhrfunktionen Kurzzeitwecker ⏰, Betriebsdauer I→I, Betriebsende →I und Vorwahl-Betrieb ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das Symbol ⏰ bzw. →I blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Uhrfunktionstaste.

Uhrendisplay aus- und einschalten

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

Kurzzeitwecker





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

Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.



1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und die eingestellte Betriebsdauer läuft ab.

Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

4. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
5. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt.




1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
Das Gerät heizt.
 2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole $\triangleleft \triangleright$ und \rightarrow leuchten.
 3. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. **12:30** Uhr).
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt.
- Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus.
4. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
 5. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

Vorwahl-Betrieb


Das Gerät schaltet automatisch ein und zum vorgewählten Betriebsende aus. Kombinieren Sie dazu die Uhrfunktionen Betriebsdauer und Betriebsende.






Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.

Schnellaufheizung


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

Hinweis:

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

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



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

Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen


1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie die Uhrfunktionstaste so oft, bis das entsprechende Symbol leuchtet.
2. Bei Bedarf können Sie Ihre Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.
3. Wenn Sie Ihre Einstellung löschen wollen, drehen Sie den Drehwähler nach links auf den Ursprungswert zurück.

Backen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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


Hinweis:

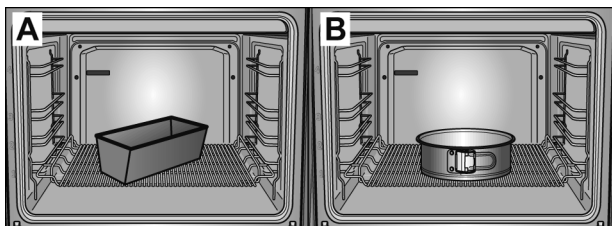
Beim Backen mit CircoTherm® Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Backergebnis verschlechtert sich.


Backen auf Blechen und in Formen

Backformen

Wir empfehlen Ihnen dunkle Backformen aus Metall zu verwenden.

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



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

Backbleche

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

Schieben Sie das Backblech bzw. die Universalpfanne immer vorsichtig bis zum Anschlag ein und achten Sie darauf, dass die Abschrägung immer zur Gerätetür zeigt.

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

Backen auf mehreren Ebenen

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

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

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



Backtabelle für Grundteige



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



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



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

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.


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

Grundteig	CircoTherm® Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel					
■ 1 Ebene	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
■ 2 Ebenen	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Hefekranz/-zopf (500g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Springform	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Napfkuchenform	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180
* Backofen vorheizen					

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

Brot/Brötchen	CircoTherm® Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Weißbrot					
■ Freigeschoben	1	220*	20 - 30	2	240*
■ Kastenform	1	220*	20 - 30	2	240*
Mischbrot mit Hefe (freigeschoben)					
■ Anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Fertigbacken	1	180*	25 - 35	2	200*
Mischbrot mit Hefe (in Kastenform)					
■ Anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Fertigbacken	1	180*	15 - 25	2	200*
Brötchen	1	220*	10 - 20	2	240*
Empanada	1	180*	30 - 40	3	200*
Fladenbrot	1	220*	15 - 20	2	240*
* Backofen vorheizen					

Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl- Fertigprodukte

Die Pizzastufe  eignet sich besonders gut für frisch zubereitete Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen, und für Tiefkühl-Fertigprodukte.

Beachten Sie folgende Punkte:

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

- Verwenden Sie keine Tiefkühlprodukte mit Gefrierbrand
- Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte
- Beachten Sie die Herstellerangaben



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



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

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

Hinweise:

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

Gerichte	CircoTherm® Heißluft 			Pizzastufe 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Gerichte					
Pizza, frisch					
■ 1 Ebene	1	180 - 200*	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 Ebenen	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Flammkuchen	1	180 - 200*	15 - 25	1	200 - 220
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tarte	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Schweizer Wähe	1	170 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190

Gerichte	CircoTherm® Heißluft 			Pizzastufe 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden					
■ 1 Ebene	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
■ 2 Ebenen	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Pizza mit dickem Boden					
■ 1 Ebene	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 Ebenen	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Kartoffelprodukte					
Pommes frites					
■ 1 Ebene	1	180 - 200	15 - 25	1	210 - 230
■ 2 Ebenen	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Kroketten	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Rösti (gefüllte Kartoffeltaschen)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen/Baguette, vorgebacken	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Aufbackbrötchen/ -baguette	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Bretzeln, Teiglinge	1	170 - 190	15 - 20	1	170 - 190
Backwaren, vorgebacken					
Aufbackbrötchen/ -baguette	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Gemüseburger	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
Strudel, tiefgekühlt	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200

Tipps und Tricks

Der Kuchen ist zu hell

Überprüfen Sie die Einschubhöhe.

Überprüfen Sie, ob Sie das von uns empfohlene Backgeschirr verwendet haben.

Stellen Sie Ihre Form auf den Rost und nicht auf das Backblech.

Ist die Einschubhöhe und das Backgeschirr korrekt, dann verlängern Sie entweder die Backdauer oder erhöhen Sie die Temperatur.

Der Kuchen ist zu dunkel

Überprüfen Sie die Einschubhöhe.

Ist die Einschubhöhe korrekt, verkürzen Sie entweder die Backdauer oder reduzieren Sie die Temperatur.

Der Kuchen in der Backform ist ungleichmäßig gebräunt

Überprüfen Sie die Einschubhöhe.

Überprüfen Sie die Temperatur.

Achten Sie darauf, dass Ihre Backform nicht direkt vor den Luftaustritten der Garraumrückwand steht.

Überprüfen Sie die richtige Lage der Backform auf dem Rost.

Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt

Überprüfen Sie die Einschubhöhe.

Überprüfen Sie die Temperatur.

Entnehmen Sie beim Backen auf mehreren Ebenen die Backbleche zu unterschiedlichen Zeiten.

Achten Sie darauf, dass Sie beim Backen von Kleingebäck gleiche Größen und Dicken verwenden.

Der Kuchen ist zu trocken

Stellen Sie die Temperatur etwas höher ein und wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.

Der Kuchen ist innen zu feucht

Stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.

Merke: Backzeiten können sich durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh).

Wählen Sie eine längere Backzeit und lassen Sie den Kuchenteig länger gehen.

Geben Sie weniger Flüssigkeit in den Teig.

Bei sehr feuchtem Kuchen, z. B. Obstkuchen, entsteht viel Wasserdampf im Garraum, der sich an der Gerätetür niederschlägt

Durch kurzes, vorsichtiges Öffnen der Gerätetür (1 bis 2 mal, bei langer Backzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Garraum entziehen und dadurch das Kondensat wesentlich vermindern.

Der Kuchen fällt nach dem Herausnehmen zusammen	Verwenden Sie für den Teig weniger Flüssigkeit. Wählen Sie eine längere Backdauer oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.
Die angegebene Backdauer stimmt nicht	Überprüfen Sie bei Kleingebäck die Menge auf Ihrem Backblech. Das Kleingebäck darf sich nicht berühren.
Tiefkühlprodukt ist nach dem Backen unterschiedlich stark gebräunt	Achten Sie darauf, ob das Tiefkühlprodukt unterschiedlich stark vorgebräunt ist. Die unterschiedlich starke Bräunung bleibt nach der Backdauer erhalten.
Tiefkühlprodukt hat keine Bräunung, ist nicht knusprig oder die Zeitangaben stimmen nicht	Entfernen Sie Eis an Tiefkühlprodukten vor dem Backen. Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte.
Energiesparen	Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist. Verwenden Sie dunkle Backformen, da diese die Hitze besser aufnehmen. Nutzen Sie die Nachwärme und schalten Sie bei längerer Backdauer den Backofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Backzeit aus.

Braten


In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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




Verletzungsgefahr durch nicht hitzebeständiges Bratgeschirr. Verwenden Sie nur Bratgeschirr, das speziell für den Backofenbetrieb ausgezeichnet ist.

Hinweis:

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

Offenes Braten

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

Beim Braten mit Ober-/Unterhitze  wenden Sie den Braten nach ca. der Hälfte bzw. zwei Drittel der Bratdauer.

Braten in der Universalpfanne

Während des Bratens in der Universalpfanne entsteht ein Bratensatz. Diesen Bratensatz können Sie als Grundlage für eine schmackhafte Soße verwenden.

Löschen Sie den Bratensatz mit heißem Wasser, Brühe, Wein oder ähnlichem ab, kochen Sie ihn auf, binden Sie ihn mit Speisestärke, schmecken Sie ihn ab und passieren Sie ihn wenn nötig durch einen Sieb.

Beim Braten in der Universalpfanne können Sie auch Beilagen (z.B. Gemüse) mitgaren.

Hinweis:

Bei kleineren Braten können Sie anstelle der Universalpfanne ein kleineres Bratgeschirr verwenden. Stellen Sie dieses direkt auf den Rost.

Braten in der Universalpfanne mit gekröpftem Rost

Legen Sie den gekröpften Rost in die Universalpfanne und schieben Sie diese gemeinsam in dieselbe Einschubhöhe ein.

Geben Sie für fettes Fleisch und Geflügel je nach Größe und Art des Bratens $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in die Universalpfanne.

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

Braten in der Universalpfanne mit Bratenblech

Das Bratenblech vermindert Verschmutzungen im Garraum. Legen Sie das Bratenblech in die Universalpfanne ein und schieben Sie diese gemeinsam in dieselbe Einschubhöhe ein.

Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

Geschlossenes Braten

Für das Geschlossene Braten wird ein Bratgeschirr mit Deckel verwendet. Geschlossenes Braten ist besonders geeignet für Schmorgerichte.

Legen Sie den Braten in das Bratgeschirr, geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder ähnliches hinzu, decken Sie ihn mit dem dazugehörigen Deckel ab und schieben Sie das Bratgeschirr auf dem Rost in den Garraum.

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

Brattabelle

Die Bratdauer und Temperatur ist abhängig von der Größe, Höhe, Art und Qualität des Bratens.

Generell gilt: Je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Bratdauer.



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



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und beziehen sich auf das Offene Braten. Die Werte können je nach Art und Menge des Bratens und je nach Bratgeschirr variieren.

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

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

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

Bratgut	Circo®Therm Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Bratdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Schwein					
Filet, medium (300 - 400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Braten mit Schwarte					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 kg	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
■ 2,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Braten mager					
■ 1 kg	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
■ 2 kg	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Kassler	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Hackbraten (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Rind					
Filet, medium (1,0 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rostbeef, medium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Schmorbraten**					
■ 1,5 kg	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 kg	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Kalb					
Kalbsbraten/-brust					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
■ 2,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Haxe	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Lamm					
Keule ohne Knochen	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Rücken mit Knochen	1	180 - 190	40 - 50	2	200 - 220
Rücken ohne Knochen	1	180 - 190	30 - 40	2	200 - 220
* Backofen vorheizen					
** Schmorbraten geschlossen braten					




Bratgut	Circo®Therm Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Bratdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Geflügel (ungefüllt)					
Hähnchen, ganz (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Ente, ganz (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Gans, ganz (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200
Wild					
Rehbraten/-keule ohne Knochen (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Wildschweinbraten (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Hirschbraten (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Kanninchen	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
Fisch					
Fisch, ganz					
■ 300 g	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
■ 700 g	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
* Backofen vorheizen					
** Schmorbraten geschlossen braten					

Tipps und Tricks

Kruste zu dick und/oder Braten zu trocken	<p>Reduzieren Sie die Temperatur oder verkürzen Sie die Bratdauer.</p> <p>Überprüfen Sie die Einschubhöhe.</p>
Kruste zu dünn	<p>Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.</p>
Das Fleisch ist innen nicht gar	<p>Nehmen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.</p> <p>Verlängern Sie die Bratdauer.</p> <p>Überprüfen Sie mit Hilfe eines Fleischthermometers die Kerntemperatur des Bratens.</p>
Wasserdampf im Garraum schlägt sich an der Gerätetür nieder	<p>Im Laufe des Gerätebetriebs trocknet der Wasserdampf ab. Bei sehr viel Wasserdampf können Sie kurz und vorsichtig die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf schneller abzieht.</p>

Grillen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Grillen allgemein
- das Thermogrillen 
- das Flächengrillen (Grill groß  und Grill klein )


Achtung!

Möbelschäden durch Grillen bei geöffneter Gerätetür. Die angrenzenden Möbel werden durch die große Hitze beschädigt. Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen.

Hinweise:

- Verwenden Sie zum Grillen immer den Rost und die Universalpfanne
- Legen Sie den Rost in die Universalpfanne und schieben Sie beides in die Einschubhöhe ein, die in der Grilltabelle angegeben wird
- Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Grillen mehrerer Fleischstücke die gleiche Fleischsorte mit ähnlicher Dicke und Gewicht verwenden

Thermogrillen

Die Betriebsart Thermogrillen  ist besonders geeignet für Geflügel oder Fleisch (z.B. Schweinebraten mit Schwarte), das knusprig gegrillt werden soll.

Wenden Sie großes Grillgut nach ca. der Hälfte bis zwei Drittel der Grillzeit.

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

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

Thermogrill-Tabelle

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

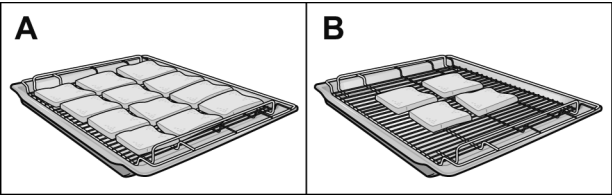
Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen einstellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

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

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

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

Flächengrillen



Verwenden Sie für große Mengen an flachem Grillgut den Grill groß ☞ (Bild A).

Verwenden Sie für kleine Mengen an flachem Grillgut den Grill klein ☞. Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes (Bild B). Durch die Verwendung des kleinen Flächengrills sparen Sie Energie.

Streichen Sie das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte bis zwei Drittel der Grilldauer.

Rostlage

Sie können das Grillergebnis beeinflussen, indem Sie die Rostlage wechseln:

Rostlage	Verwendung
	Gekröpften Rost mit Vertiefung nach unten in die Universalpfanne einlegen: geeignet für Grillgut, das überwiegend durchgegart werden soll
	Gekröpften Rost mit Vertiefung nach oben in die Universalpfanne einlegen: geeignet für Grillgut, das überwiegend blutig bis medium werden soll

Tabelle Grill groß ☞

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren. Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen und für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

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


Tabelle Grill klein

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren. Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen und für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

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

Sanftgaren

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen

- zum Sanftgaren 
- über Tipps und Tricks

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

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

Sanftgaren anwenden


Beachten Sie folgende Punkte:


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

Um die Betriebsart Sanftgaren anwenden zu können, muss der Garraum abgekühlt sein (Raumtemperatur).

Wenn beim Einschalten der Betriebsart Sanftgaren ein Signalton ertönt, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt.

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

1. Glas- oder Porzellanplatte auf einem Rost in den Garraum in die Einschubhöhe 1 einschieben, um die Platte vorzuwärmen.
2. Mit dem Betriebsarten- und Temperaturwähler Sanftgaren  einschalten.
3. Fleisch von Fett und Sehnen befreien.

4. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, damit sich eine Kruste mit Röstaromen bildet.
5. Wenn ein Signal ertönt und die Anzeigelampe  leuchtet, Gargut auf die Glas- oder Porzellanplatte im Garraum legen.
6. Gargut nach Ablauf der Garzeit entnehmen und Gerät ausschalten.

Hinweise:

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

Sanftgar-Tabelle

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

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

	Anbraten in Minuten	Sanftgaren in Minuten
Schwein		
Filet, ganz (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Rücken (ca. 1 kg, 4 - 5 cm dick)	5 - 6	120 - 150
Medaillons (5 cm dick)	3 - 4	45 - 60
Rückensteaks (2 - 3 cm dick)	2 - 3	30 - 45
Rind		
Filet, ganz (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Roastbeef (ca. 1,5 kg, 5 - 6 cm dick)	6 - 7	180 - 210
Hüfte (6 - 7 cm dick)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (5 cm dick)	3 - 4	60 - 80
Rumpsteak (3 cm dick)	3 - 4	50 - 70
Hüftsteak (3 cm dick)	3 - 4	50 - 70
Kalb		
Filet, ganz (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Nuß (ca. 2 kg, 8 - 9 cm dick)	6 - 7	360 - 420
Hüfte (ca. 1,5 kg, 4 - 5 cm dick)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (4 cm dick)	3 - 4	70 - 90

* durchgegart

** Hinweis beachten

	Anbraten in Minuten	Sanftgaren in Minuten
Lamm		
Rücken ausgelöst (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Keule ohne Knochen (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Geflügel		
Hähnchenbrust (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Entenbrust (300 - 400 g)**	10 - 12	70 - 90
Putenbrust (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Putensteaks (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60
* durchgegart		
** Hinweis beachten		

Hinweis:


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

Tipps und Tricks

Sanftgegartes Fleisch kühlt zu schnell aus



Auf vorgewärmten Tellern mit sehr heißer Soße servieren.

Sanftgegartes Fleisch warmhalten


Schalten Sie die Ober-/Unterhitze  ein und stellen Sie die Temperatur auf 60 °C. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten und große Fleischstücke bis zu 2 Stunden warmgehalten werden.

Auftauen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie mit CircoTherm® Heißluft  auftauen
- wie Sie die Betriebsart Auftaustufe  anwenden

Auftauen mit CircoTherm® Heißluft

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- und Tiefkühlprodukten die CircoTherm® Heißluft . Beachten Sie hierbei folgende Punkte:


- Aufgetaute Gefrier- und Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen kürzere Garzeiten als frische Produkte
- Die Garzeit von gefrorenem Fleisch verlängert sich um die Auftauzeit
- Tauen Sie gefrorenes Geflügel vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können
- Garen Sie gefrorenen Fisch mit den gleichen Temperaturen wie frischen Fisch
- Sie können Tiefkühl-Fertiggemüse in Aluschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Garraum geben
- Verwenden Sie beim Auftauen auf einer Ebene die Einschubhöhe 1 und auf zwei Ebenen die Einschubhöhen 1 + 3
- Beachten Sie bei tiefgekühlten Lebensmitteln die Angaben des Herstellers

Auftau-Tabelle

Tiefkühlgericht	Temperatur in °C	Auftaudauer in Minuten
Rohe Tiefkühlprodukte/ Gefrorene Lebensmittel	50	30 - 90
Brot/Brötchen (750 - 1500g)	50	30 - 60
Trockene Tiefkühlblechkuchen	60	45 - 60
Feuchte Tiefkühlblechkuchen	50	50 - 70

Auftaustufe


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


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


Hinweis:

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

Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt auch selbst herstellen. Hierzu wird die Wärme der Garraumbeleuchtung  genutzt.

1. Zubehör und Einhängegitter, Teleskopauszüge oder Einzelstecksysteme entfernen.
2. 1 Liter H-Milch (3,5 % Fett) oder pasteurisierte Frischmilch auf 40 °C erwärmen
oder
1 Liter Frischmilch einmal aufkochen und auf 40 °C abkühlen lassen.
3. 150 g stichfesten Joghurt zur erwärmten Milch geben, unterrühren und gleichmäßig in Gläser oder Schalen füllen. Nicht mehr als 200 ml in ein Gefäß füllen.
4. Die befüllten Gefäße mit passendem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken.
5. Backofen mit dem Grill groß für 15 Minuten bei 100 °C vorheizen.
6. Anschließend Betriebsartenwähler auf Garraumbeleuchtung  stellen.

7. Gefäße in gleichmäßigen Abständen auf den gesamten Garraumboden verteilt aufstellen und Gerätetür schließen.
8. Nach 8 Stunden die Garraumbeleuchtung  ausschalten und die Gefäße für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.


Einkochen



Verletzungsgefahr!

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

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

Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig mit CircoTherm® Heißluft  einkochen. Beachten Sie hierbei folgende Punkte:

- Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von der gleichen Größe und mit dem gleichen Lebensmittel
- Achten Sie beim Vorbereiten und Verschließen der Einmachgläser auf Sauberkeit
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Gummiringe
- Folgende Lebensmittel können Sie nicht mit Ihrem Gerät einkochen: Inhalt von Blechdosen, Fleisch, Fisch oder Pastetenmasse

Obst vorbereiten

1. Obst waschen und je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern.
2. Obst in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.
3. Einmachgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. $\frac{1}{3}$ l für ein Literglas).
Auf einen Liter Wasser:
ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

Gemüse vorbereiten

1. Gemüse waschen und je nach Art putzen und zerkleinern.
2. Gemüse in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.
3. Einmachgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.


Einmachgläser verschließen

1. Ränder der Einmachgläser mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
2. Gummiring und Deckel nass auflegen und die Gläser mit einer Klammer verschließen.

Obst und Gemüse einkochen

1. Universalpfanne in Einschubhöhe 1 einschieben.
2. Einmachgläser im Dreieck aufstellen, ohne dass sie sich berühren.



3. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
4. CircoTherm® Heißluft  mit 160 °C einstellen.

Einmachgläser mit ½ oder 1 Liter perlen nach ca. 50 Minuten und Einmachgläser mit 1½ Liter perlen nach ca. 60 Minuten.

Obst, Gurken und Tomatenmark

5. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen.
6. Einmachgläser noch einige Minuten im geschlossenen Garraum belassen.
Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder Gurken:
ca. 5 - 10 Minuten
Anderes Obst: ca. 10 - 15 Minuten
Tomatenmark oder Apfelmus: ca. 15 - 20 Minuten

Gemüse

5. Temperatur auf 100°C reduzieren, sobald alle Einmachgläser perlen. Einmachgläser ca. 60 Minuten im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen.
6. Gerät ausschalten.
7. Einmachgläser noch ca. 15 - 30 Minuten im geschlossenen Garraum belassen.

Einmachgläser entnehmen

1. Einmachgläser auf ein sauberes Tuch stellen, abdecken und vor Zugluft schützen.
2. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Reinigung und Pflege Ihres Gerätes
- Reinigungsmittel und -hilfen
- Selbstreinigende Flächen im Garraum
- Reinigungshilfe EasyClean®



Kurzschlussgefahr! Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

Achtung!

Oberflächenschäden! Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungshilfen wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Hinweis:

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

Gerät außen reinigen

Geräteteil/Oberfläche	Reinigungsmittel/-hilfe
Edelstahlflächen	Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie Reiniger für matten Edstahl.
Lackierte Flächen	Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

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

Garraum reinigen

Achtung!

Oberflächenschäden! Keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durchführen.


Hinweise:

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

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

Verschmutzungen vermeiden

Um Verschmutzungen des Garraums zu vermeiden,

- reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch, da sich Verschmutzungen beim nächsten Aufheizen einbrennen und sich nur schwer entfernen lassen
- entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke-, und Eiweiß-flecken immer sofort
- verwenden Sie nach Möglichkeit CircoTherm® Heißluft . Die Verschmutzung ist bei dieser Betriebsart geringer
- verwenden Sie zum Backen von sehr feuchtem Kuchen die Universalpfanne
- verwenden Sie beim Braten geeignetes Geschirr (z.B. Bräter) oder ein Bratenblech (siehe Kapitel: Zubehör)

Selbstreinigende Fläche

Die Rückwand im Garraum ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Spritzer, die beim Backen und Braten entstehen, werden von dieser Schicht während des Backofenbetriebs aufgenommen und zersetzt.

Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Backofenbetrieb.

Verfärbungen auf der Rückwand haben keinen Einfluss auf die selbstreinigende Funktion.

Achtung!

Oberflächenschäden auf der selbstreinigenden Fläche durch Auftragen von Backofenreiniger.


- Reinigen Sie die selbstreinigende Fläche nie mit Backofenreiniger.
- Gelangt versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigende Fläche, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Achtung!

Oberflächenschäden auf der selbstreinigenden Fläche durch Verwendung scheuernder und säurehaltiger Reinigungsmittel und -hilfen.

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die scheuernde Substanzen oder Säuren enthalten.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungshilfen wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

EasyClean®

Um Ihnen die Reinigung des Garraums zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit der Reinigungshilfe EasyClean®  ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Spüllauge weichen die Schmutzrückstände auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

Bei stärkerer Verschmutzung können Sie

- die Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten einwirken lassen
- die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten der Reinigungshilfe mit Spülmittel einreiben
- die Betriebsart EasyClean® nach Abkühlen des Garraums wiederholen




Vorbereiten und Einschalten




Verbrühungsgefahr und Oberflächenschäden!

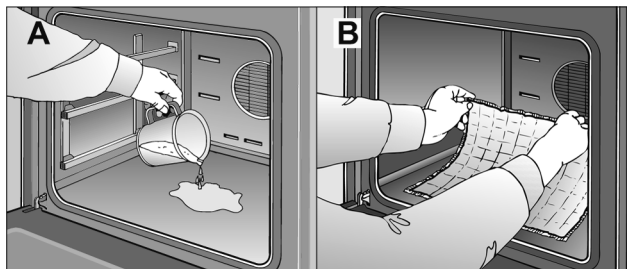
Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf und es können Emailsäden aufgrund des Temperaturwechsels entstehen.

Verwenden Sie EasyClean® nur, wenn der Garraum abgekühlt ist (Raumtemperatur).

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 Liter Wasser (kein destilliertes Wasser) mit etwas Spülmittel vorsichtig in die Bodenwanne des Garraums gießen (Bild A).
3. Gerätetür schließen.
4. EasyClean®  einschalten.
Die Anzeigelampen  und  leuchten.

Nach ca. 4 Minuten erlischt die Anzeigelampe .
EasyClean® ist nach weiteren 17 Minuten beendet.
Ein Signal ertönt.

5. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.



Nachreinigen und Ausschalten

Lassen Sie das Restwasser nicht über längere Zeit im Garraum (z.B. über Nacht).


1. Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen (Bild B).
2. Garraum mit einem Schwammtuch, einer weichen Bürste oder einem Topfreiniger aus Plastik reinigen.

Hinweis:

Noch vorhandene, hartnäckige Rückstände können Sie mit einem Glasschaber für Glaskeramik entfernen.

3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trockenreiben, auch unter der Türdichtung.
4. Die Gerätetür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung (ca. 30°) geöffnet lassen, damit die Emailflächen im Garraum abtrocknen können.

Schnelltrocknung

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

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.



Verletzungsgefahr!

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

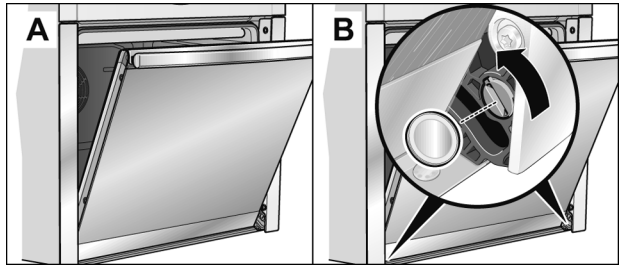


Verletzungsgefahr!

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

Gerätetür aushängen

1. Gerätetür ein Stück weit öffnen (Bild A).



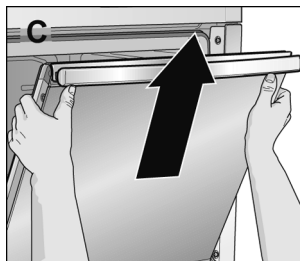
2. Mit einer Münze die beiden Arretierungen links und rechts an der unteren Geräteinnenseite bis zum Anschlag drehen (Bild B).

Arretierung links: mit dem Uhrzeigersinn

Arretierung rechts: gegen den Uhrzeigersinn

3. Gerätetür etwas schließen, bis die Arretierungen spürbar einrasten.

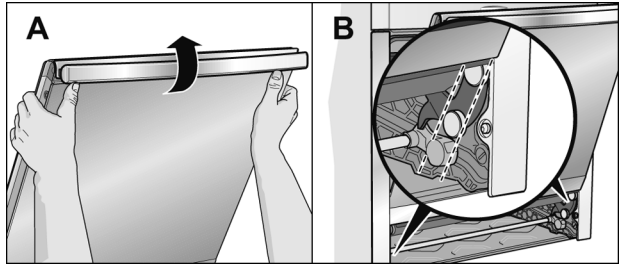
Die Tür darf sich nun weder öffnen noch schließen lassen.



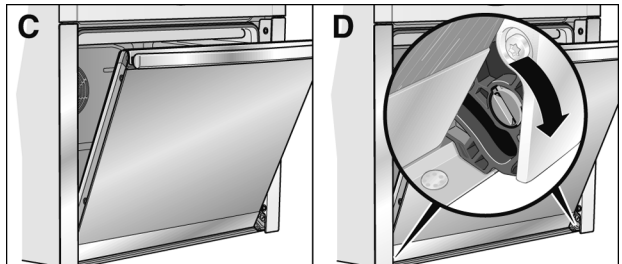
4. Türgriff mit beiden Daumen etwas anheben und die Gerätetür nach oben herausheben (Bild C).

Gerätetür einhängen

1. Gerätetür halten und mit beiden Daumen den Türgriff etwas anheben (Bild A).



2. Gerätetür gleichzeitig über die Führungsrollen links und rechts einhängen (Bild B).
3. Achten Sie darauf, dass sich die Gerätetür nicht schräg verkantet und dass sie vollständig eingehängt ist (Bild C).



4. Mit einer Münze die beiden Arretierungen der Gerätetür lösen (Bild D).
Arretierung links: gegen den Uhrzeigersinn
Arretierung rechts: mit dem Uhrzeigersinn
5. Gerätetür ein Stück weiter öffnen und danach schließen.

Türscheiben reinigen



Zur besseren Reinigung können Sie die Türscheiben der Gerätetür ausbauen.

Verletzungsgefahr!

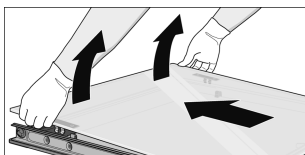
Die Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Sie könnten sich Schnittverletzungen zufügen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

Achtung!

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

Türscheibe ausbauen

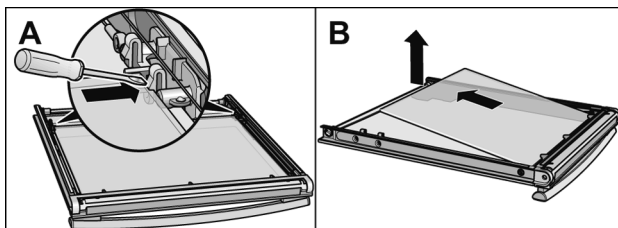
1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einbauen).



2. Türscheibe an der Einhängung der Gerätetür durch leichtes Anheben ausrasten und herausziehen.

Zwischenscheibe ausbauen

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



1. Halterungen links und rechts mit einem Schraubenzieher nach außen drücken (Bild A) und die Zwischenscheibe ausrasten.
2. Zwischenscheibe anheben und herausziehen (Bild B).

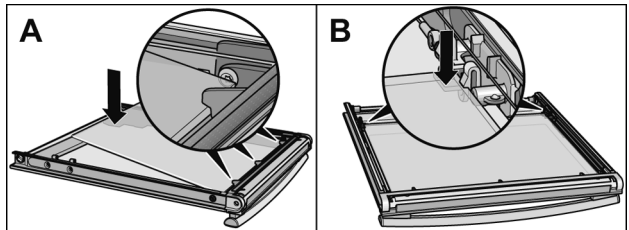
Reinigen

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Achtung!

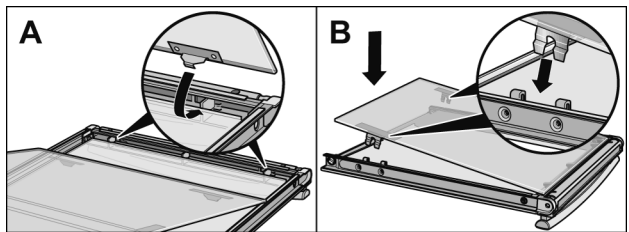
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

Zwischenscheibe einbauen



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

Türscheibe einbauen



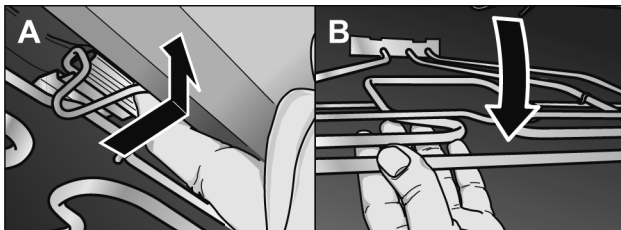
1. Türscheibe in die zwei Aufnahmen einsetzen (Bild A).
2. Links und rechts neben den Halterungen auf die Türscheibe drücken, bis diese in die Halterungen einrastet (Bild B).

Garraumdecke reinigen

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



Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.



1. Haltebügel des Grillheizkörpers nach vorne ziehen und nach oben drücken, bis der Grillheizkörper hörbar ausrastet (Bild A).
2. Grillheizkörper festhalten und nach unten klappen (Bild B).
3. Garraumdecke reinigen.
4. Haltebügel nach vorne ziehen und nach oben gedrückt halten.
5. Grillheizkörper nach oben klappen, bis er einrastet.

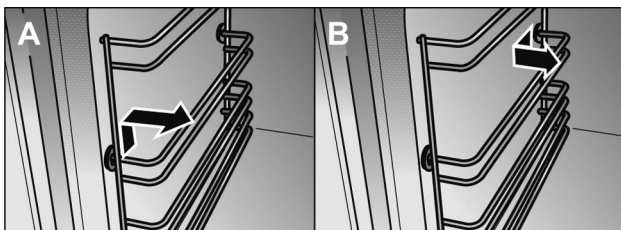
Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.



Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

Einhängegitter aushängen

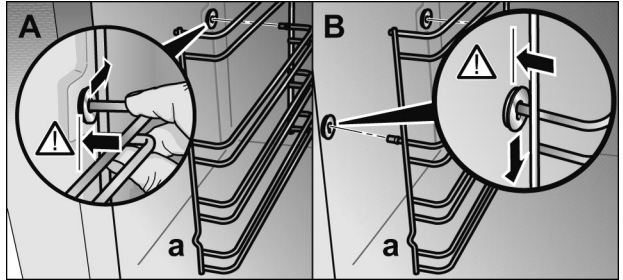


1. Einhängegitter vorne nach oben drücken und seitlich aushängen (Bild A).
2. Einhängegitter hinten nach vorne ziehen und seitlich aushängen (Bild B).

Einhängegitter reinigen

Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.

Einhängegitter einhängen



Die Einhängegitter immer mit der Ausbuchtung (a) nach unten einbauen, damit die Einschubhöhen stimmen.

1. Einhängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken und nach hinten drücken (Bild A).
2. Einhängegitter vorne bis zum Anschlag einstecken und nach unten drücken (Bild B).

Störungen und Reparaturen

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



Stromschlaggefahr!

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Elektrische Funktion ist gestört (z.B. Anzeigelampen leuchten nicht mehr)	Sicherung defekt	Sicherungen im Sicherungskasten prüfen, ggf. austauschen
Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig verteilt sich stark einseitig	Gerät nicht waagrecht eingebaut	Geräteeinbau überprüfen (siehe Montageanweisung)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00	Stromzufuhr war unterbrochen	Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Elektronisch gesteuerte Funktionen sind gestört	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag)	Entsprechende Funktion neu einstellen
Beim Braten oder Grillen entsteht Qualm	Fett am Grillheizkörper verbrennt	Weiter Grillen oder Braten, bis das Fett am Grillheizkörper verbrannt ist
	Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine niedrigere Einschubebene einschieben
Im Garraum tritt verstärkt Kondenswasser auf	Normale Erscheinung (z.B. bei Kuchen mit sehr feuchten Belag oder einem großen Braten)	Gerätetür während des Betriebs ab und zu kurz öffnen
Emaillierte Einschubteile haben mattierte, helle Flecken	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleisch- oder Obstsaft	Nicht möglich
Türscheiben sind beschlagen	Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht	Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten

Backofenlampe wechseln

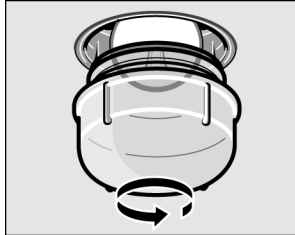
Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus. Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel:
E14, 220 - 240V, 40W, hitzebeständig bis 300°C
Verwenden Sie nur diese Backofenlampen.



Stromschlaggefahr!

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

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.



2. Glasabdeckung nach links drehen und abnehmen.
3. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Hinweis:

Wenn sich die Glasabdeckung nicht aufdrehen läßt,

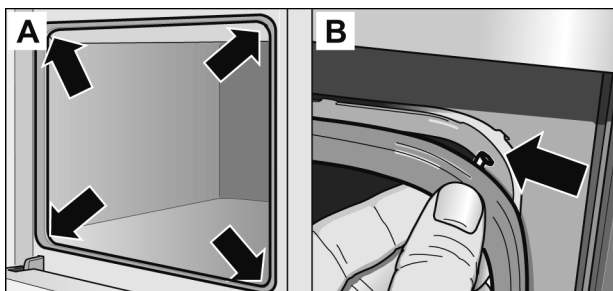
- verwenden Sie zum Drehen Gummihandschuhe
- können Sie eine Demontagehilfe beim Kundendienst bestellen (Bestell-Nr. 613634)

Türdichtung austauschen

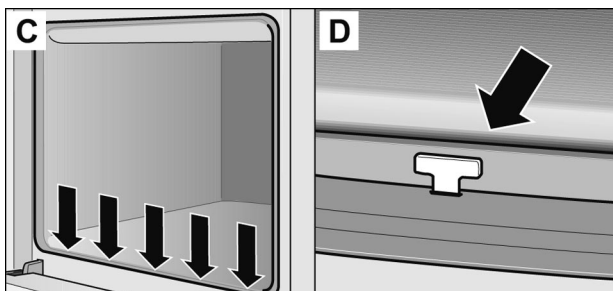
Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst.

Türdichtung aushängen

Die Türdichtung ist an neun Stellen fixiert.



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



2. Die Haken der Türdichtung (Bild D), an weiteren fünf Stellen (Bild C), durch leichtes Drehen im Uhrzeigersinn aushängen.

Türdichtung einhängen

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

Kundendienst

Bei Störungen und Reparaturen, die Sie nicht selbst beheben können, ist der Kundendienst für Sie da.

Die Anschriften finden Sie im Kundendienststellenverzeichnis.

Hinweis:

Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen.

**E-Nummer und
FD-Nummer**
















Bei Kundendienstfällen bitte die E-Nummer und die FD-Nummer angeben.

Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild unter der Gerätetür links unten auf dem Geräteboden.

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

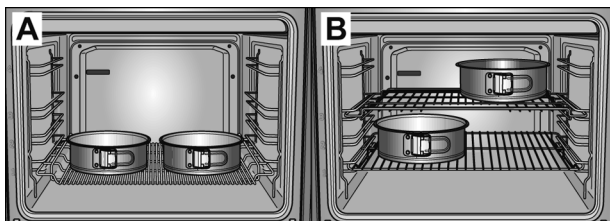
Prüfgerichte





Prüfgerichte nach Norm DIN 44547 und EN 60350.
Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den
Tabellen. Die Tabellenwerte gelten ohne
Schnellaufheizung.

Backen	Einschub- höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	3		140 - 150*	20 - 35
	1		140 - 150*	20 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 40
	1 + 3 + 4		130 - 150*	25 - 50
Small Cakes (20 Stück pro Blech)	3		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4		150 - 160**	25 - 35
Wasserbiskuit	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Hefebleckkuchen	3		170 - 180	45 - 55
	1		160 - 170	50 - 60
	1 + 3		160 - 170	55 - 65
Gedeckter Apfelkuchen (Weißblechformen nebeneinander, Bild A)	1		170 - 180*	70 - 85
Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen diagonal versetzt, Bild B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 80

* Backofen vorheizen

** 10 Minuten vorheizen



Grillen	Einschub- höhe	Rostlage	Betriebsart	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Toast (Universalpfanne + gekröpfter Rost)	4			<i>int</i> *	1 - 2
Beefsteaks, 12 Stück (Universalpfanne + gekröpfter Rost)	4			<i>int</i>	20 - 25**
* 10 Minuten vorheizen					
** nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden					