



Einbauherd E12M12.3





|  |          |  |           |
|--|----------|--|-----------|
| <b>Wichtige Sicherheitshinweise .....</b>                  | <b>3</b> | <b>Braten .....</b>                    | <b>10</b> |
| Ursachen für Schäden .....                                 | 4        | Offenes Braten .....                   | 10        |
| <b>Energie- und Umwelttipps .....</b>                      | <b>5</b> | Geschlossenes Braten .....             | 11        |
| Energiesparen .....  | 5        | Brattabelle .....                      | 11        |
| Umweltgerecht entsorgen .....                              | 5        | Tipps und Tricks .....                 | 12        |
| <b>Ihr neues Gerät .....</b>                               | <b>5</b> | <b>Grillen .....</b>                   | <b>12</b> |
| Bedienfeld .....   | 5        | Flächengrillen .....                   | 12        |
| Betriebsarten .....  | 5        | <b>Joghurt .....</b>                   | <b>13</b> |
| <b>Ihr Zubehör .....</b>                                   | <b>6</b> | <b>Einkochen .....</b>                 | <b>13</b> |
| Zubehör .....  | 6        | <b>Reinigung und Pflege .....</b>      | <b>14</b> |
| Zubehör einschieben .....                                  | 6        | Gerät außen reinigen .....             | 14        |
| Einschubhöhen .....  | 6        | Garraum reinigen .....                 | 15        |
| Sonderzubehör .....  | 6        | Gerätetür aus- und einhängen .....     | 15        |
| <b>Vor dem ersten Benutzen .....</b>                       | <b>7</b> | Türscheiben reinigen .....             | 15        |
| <b>Gerät bedienen .....</b>                                | <b>7</b> | Einhängegitter reinigen .....          | 16        |
| Gerät einschalten .....                                    | 7        | <b>Störungen und Reparaturen .....</b> | <b>16</b> |
| Gerät ausschalten .....                                    | 7        | Backofenlampe wechseln .....           | 17        |
| Kochfeld ein- und ausschalten .....                        | 7        | Türdichtung austauschen .....          | 17        |
| <b>Backen .....</b>  | <b>7</b> | <b>Kundendienst .....</b>              | <b>17</b> |
| Backen in Formen und auf Blechen .....                     | 7        | E-Nummer und FD-Nummer .....           | 17        |
| Backtabelle für Grundteige .....                           | 8        | <b>Prüfgerichte .....</b>              | <b>18</b> |
| Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte ..... | 9        |  |           |
| Tipps und Tricks .....                                     | 10       |  |           |

## ⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen

benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

### Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

### **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.

### **Verbrühungsgefahr!**

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

### **Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

### **Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. 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.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Ursachen für Schäden**

#### **Achtung!**

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailsäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung 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.

# 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.



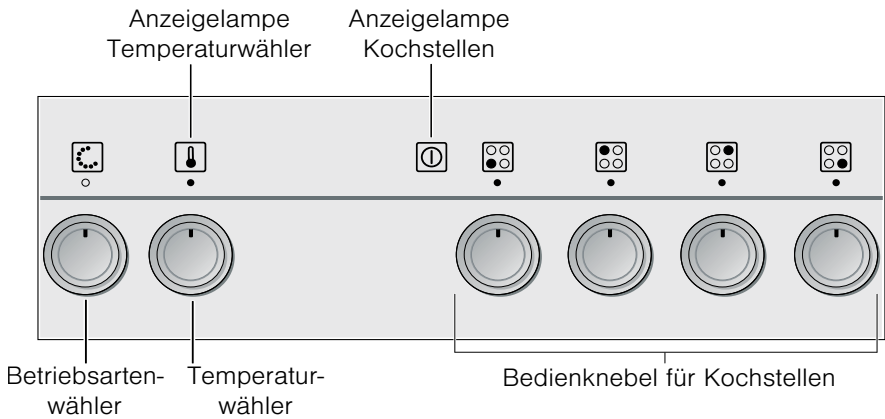
Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Betriebsarten

## Bedienfeld



| Bedienelement                | Verwendung   |
|------------------------------|--|
| Betriebsartenwähler          | Gewünschte Betriebsart auswählen   |
| Temperaturwähler             | Gewünschte Temperatur einstellen   |
| Bedienknebel für Kochstellen | Anzeigelampe  leuchtet nicht: Kochstellen aus<br>Anzeigelampe  leuchtet: Mindestens eine Kochstelle ist an |

## Betriebsarten

Sie erhalten hier eine Übersicht über die Betriebsarten Ihres Gerätes.

| Betriebsart        | Anwendung   |
|--------------------|---|
| Ober-/Unterhitze   | Für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen)   |
| Grill groß         | Für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen)  |
| Oberhitze          | Für Speisen und Backwaren, die an der Oberseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen.<br>Schalten Sie die Oberhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu.   |
| Unterhitze         | Für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen.<br>Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu. |
| Garraumbeleuchtung | Unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums   |

# Ihr Zubehör

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Ihr Zubehör
- das richtige Einschieben des Zubehörs in den Garraum
- die Einschubebenen
- das Sonderzubehör

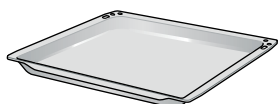
## Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



### Rost

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



### Universalpfanne, emailliert

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

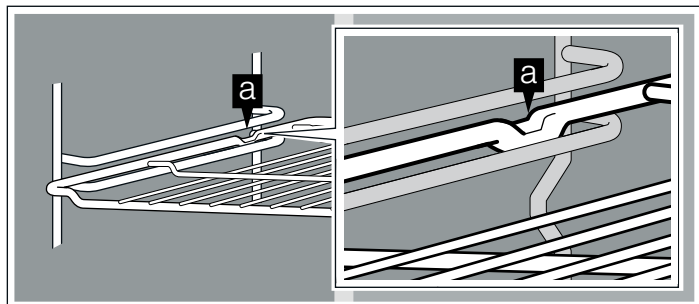
**Hinweis:** Backblech und Universalpfanne können sich während des Gerätebetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wird oder Tiefgefrorenes wie Pizza auf das Zubehör gegeben wird.

## Zubehör einschieben

Das Zubehör ist mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippenschutz funktioniert.

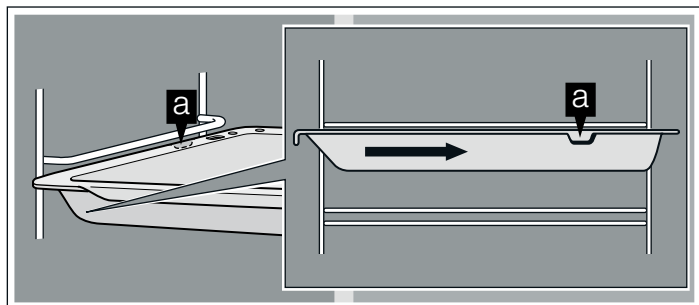
Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

- dass die Rastnase (a) nach unten zeigt
- dass die Rastnase (a) im hinteren Bereich des Rostes ist

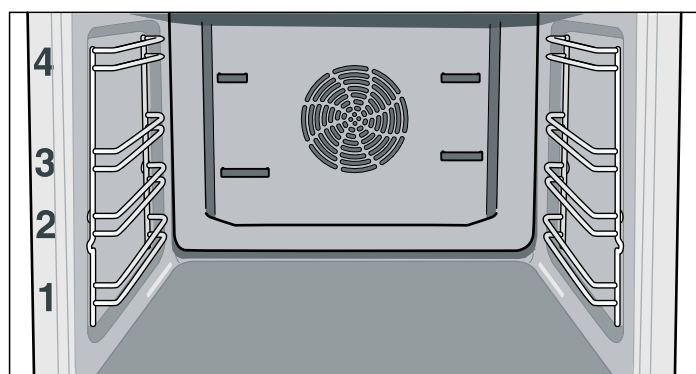


Achten Sie beim Einschieben des Backblechs oder der Universalpfanne darauf,


- dass die Rastnase (a) im hinteren Bereich des Zubehörs ist
- dass die Abschrägung des Zubehörs beim Einschieben nach vorne zur Gerätetür zeigt



## 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.

## Sonderzubehör


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

| Sonderzubehör   | Bestellnr. |
|---|------------|
| Mega System-Dampfgarer  | N8642X3    |
| Universalpfanne, emailliert   | Z1232X3    |
| Universalpfanne, antihftbeschichtet                                       | Z1233X3    |
| Universalpfanne mit Einlegerost   | Z1242X3    |
| Einlegerost zum Braten und Grillen, zur Verwendung in der Universalpfanne | 740766     |
| Auflaufpfanne, emailliert   | Z1272X0    |
| Backblech, Aluminium  | Z1332X0    |
| Backblech, emailliert   | Z1342X0    |
| Backblech, antihftbeschichtet   | Z1343X0    |
| Pizzaform   | Z1352X0    |
| Back- und Bratrost  | Z1432X3    |
| Bratenblech, emailliert, zweiteilig                                       | Z1512X0    |
| 3-fach-CLOU® Teleskopauszug   | Z1742X2    |
| 4-fach-CLOU® Teleskopüberauszug   | Z1755X2    |
| Brotbackstein   | Z1913X0    |

# Vor dem ersten Benutzen

In diesem Kapitel lesen Sie, wie Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen reinigen.

- 1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
- 2. Rückstände der Verpackung (z.B. Styroporteilchen) vollständig aus dem Garraum entfernen.


- 3. Zubehör und Garraum mit heißer Spüllauge reinigen (siehe Kapitel: Reinigung und Pflege).
- 4. Ober-/Unterhitze  mit 240 °C 60 Minuten lang heizen.
- 5. Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge nachwischen.
- 6. Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch und Spüllauge außen reinigen.

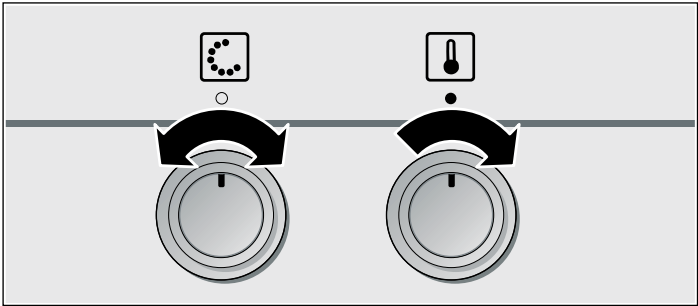
## Gerät bedienen

- In diesem Kapitel lesen Sie,
- wie Sie Ihr Gerät ein- und ausschalten
  - wie Sie eine Betriebsart und Temperatur wählen

### 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 0 zurückdrehen.
  - 2. Temperaturwähler auf Stellung ● zurückdrehen.
- Nach dem Ausschalten kann das Kühlgebläse nachlaufen.

### Kochfeld ein- und ausschalten

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung.

#### Kochstellenknebel

Mit den vier Kochstellenknebeln stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

| Stellung           | Bedeutung  |
|--------------------|--|
| 0 Nullstellung     | Die Kochstelle ist ausgeschaltet   |
| 1 - 9 Kochstufen   | Die Leistung der Kochstelle.<br>1 = niedrigste Leistung<br>9 = höchste Leistung<br>Die Zwischenstufen sind im Bereich zwischen Kochstufe 2 und 5 mit einem Punkt • gekennzeichnet. |
| ⊙ Zonenzuschaltung | Die große Zweikreis-Kochstelle oder die Bräterzone zuschalten (nicht bei allen Kochstellen vorhanden).   |


## Backen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über


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

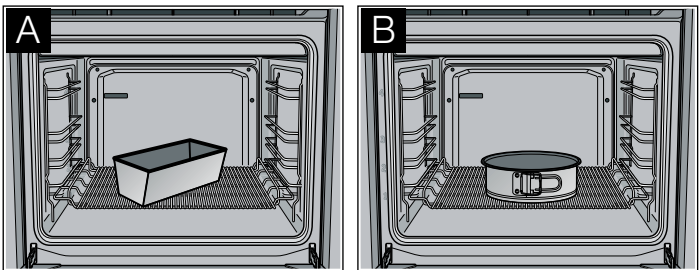
### Backen in Formen und auf Blechen

#### Backformen

Wir empfehlen Ihnen dunkle Backformen aus Metall. Weißblechformen und Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit Weißblechformen und Ober-/Unterhitze  backen wollen, dann verwenden Sie die Einschubhöhe 1.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen

sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen. Stellen Sie beim Backen auf einer Ebene mit CircoTherm® Heißluft  eine Kastenform immer diagonal (Bild A) und eine runde Backform immer in die Mitte des 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.

## Backtabelle für Grundteige

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für emailierte Backbleche sowie dunkle Backformen. Die Werte können


je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

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


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                                      | Einschubhöhe | Ober-/Unterhitze  | Backdauer in Minuten |
|--|--------------|--|----------------------|
|  |              | Temperatur in °C   |                      |
| Rührteig                                       |              |  |                      |
| Blechkuchen mit Belag                          | 3            | 170 - 180  | 30 - 45              |
| Spring-/Kastenform                             | 2            | 160 - 170  | 60 - 80              |
| Obstbodenform                                  | 2            | 170 - 180  | 20 - 35              |
| Mürbeteig                                      |              |  |                      |
| Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel | 3            | 180 - 190  | 45 - 70              |
| Springform, z. B. Quarktorte                   | 2            | 160 - 180  | 50 - 90              |
| Obstbodenform                                  | 2            | 170 - 180  | 20 - 35              |
| Biskuitmasse                                   |              |  |                      |
| Biskuitrolle                                   | 3            | 190 - 200*   | 10 - 15              |
| Obstbodenform                                  | 2            | 160 - 170  | 20 - 30              |
| Biskuit (6 Eier)                               | 2            | 160 - 170  | 30 - 45              |
| Biskuit (3 Eier)                               | 2            | 160 - 170*   | 20 - 30              |
| Hefeteig                                       |              |  |                      |
| Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel | 3            | 170 - 180  | 40 - 55              |
| Hefekranz/-zopf (500 g)                        | 3            | 170 - 180  | 30 - 40              |
| Springform                                     | 2            | 160 - 170  | 30 - 40              |
| Napfkuchenform                                 | 2            | 170 - 180  | 35 - 45              |
| * Backofen vorheizen                           |              |  |                      |

\* Backofen vorheizen


| Kleingebäck                     | Einschubhöhe | Ober-/Unterhitze  |                      |
|---------------------------------|--------------|--|----------------------|
|                                 |              | Temperatur in °C   | Backdauer in Minuten |
| Hefeteig                        | 3            | 170 - 180  | 20 - 25              |
| Baisermasse                     | 3            | 80   | 100 - 130            |
| Blätterteig                     | 3            | 200 - 210*   | 20 - 30              |
| Brandteig                       | 3            | 200 - 210*   | 25 - 35              |
| Rührteig, z.B. Muffins          | 3            | 160 - 170*   | 25 - 35              |
| Mürbeteig, z.B. Butterplätzchen | 3            | 140 - 150*   | 15 - 20              |

\* Backofen vorheizen

| Brot/Brötchen                | Einschubhöhe | Ober-/Unterhitze  |                      |
|------------------------------|--------------|--|----------------------|
|                              |              | Temperatur in °C   | Backdauer in Minuten |
| Brötchen                     | 2            | 240*   | 10 - 20              |
| Fladenbrot                   | 3            | 240*   | 15 - 25              |
| Empanada                     | 3            | 200*   | 30 - 40              |
| <b>Brotteig 750 - 1000 g</b> |              |  |                      |
| Fertigbacken                 | 2            | 220*   | 35 - 40              |

\* Backofen vorheizen



|                               |              | Ober-/Unterhitze  |                      |
|-------------------------------|--------------|---|----------------------|
| Brot/Brötchen                 | Einschubhöhe | Temperatur in °C  | Backdauer in Minuten |
| <b>Brotteig 1000 - 1250 g</b> |              |   |                      |
| Anbacken                      | 2            | 240*  | 10 - 15              |
| Fertigbacken                  | 2            | 200   | 40 - 45              |
| <b>Brotteig 1250 - 1500 g</b> |              |   |                      |
| Anbacken                      | 2            | 240*  | 10 - 15              |
| Fertigbacken                  | 2            | 200   | 40 - 50              |

\* Backofen vorheizen

## Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte

### Hinweise

- 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 emailierte Backbleche. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

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

| Gerichte                                    | Einschubhöhe | Ober-/Unterhitze  |                      |
|---|--------------|--|----------------------|
|   |              | Temperatur in °C   | Backdauer in Minuten |
| Pizza, frisch                               | 2            | 210 - 230*   | 20 - 30              |
| Flammkuchen                                 | 2            | 210 - 230*   | 15 - 25              |
| Quiche                                      | 2            | 200 - 220  | 50 - 60              |
| Tarte                                       | 1            | 200 - 220  | 30 - 45              |
| Schweizer Wähe                              | 2            | 180 - 200*   | 45 - 55              |
| Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln        | 2            | 200 - 220*   | 50 - 60              |
| Strudel, tiefgekühlt                        | 3            | 180 - 200  | 35 - 45              |
| <b>Pizza, tiefgekühlt</b>                   |              |  |                      |
| Pizza mit dünnem Boden                      | 3            | 200 - 230  | 15 - 20              |
| Pizza mit dickem Boden                      | 3            | 180 - 200  | 20 - 30              |
| <b>Kartoffelprodukte, tiefgekühlt</b>       |              |  |                      |
| Pommes frites                               | 3            | 190 - 210  | 20 - 30              |
| Kroketten                                   | 3            | 180 - 200  | 25 - 35              |
| Rösti (gefüllte Kartoffeltaschen)           | 3            | 180 - 200  | 25 - 35              |
| <b>Backwaren</b>                            |              |  |                      |
| Aufbackbrötchen/-baguette, vorgebacken      | 3            | 190 - 210  | 5 - 15               |
| Brötchen/Baguette, tiefgekühlt              | 3            | 180 - 200  | 5 - 15               |
| Brötchen/Baguette, vorgebacken, tiefgekühlt | 3            | 190 - 210  | 10 - 20              |
| Brezel-Teiglinge, tiefgekühlt               | 3            | 170 - 190  | 15 - 25              |
| <b>Bratlinge, tiefgekühlt</b>               |              |  |                      |
| Fischstäbchen                               | 3            | 200 - 220  | 15 - 25              |
| Gemüseburger                                | 3            | 180 - 200  | 20 - 30              |

\* Backofen vorheizen

## Tipps und Tricks

|  |  |
|--|--|
| Der Kuchen ist zu hell   | Überprüfen Sie die Einschubhöhe.<br>Überprüfen Sie, ob Sie das von uns empfohlene Backgeschirr verwendet haben.<br>Stellen Sie Ihre Form auf den Rost und nicht auf das Backblech.<br>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.<br>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.<br>Überprüfen Sie die Temperatur.<br>Überprüfen Sie die richtige Lage der Backform auf dem Rost.  |
| Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt  | Überprüfen Sie die Einschubhöhe.<br>Überprüfen Sie die Temperatur.<br>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.<br>Merke: Backzeiten können sich durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh).<br>Wählen Sie eine längere Backzeit und lassen Sie den Kuchenteig länger gehen.<br>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.<br>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.<br>Verwenden Sie dunkle Backformen, da diese die Hitze besser aufnehmen.<br>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.

### Offenes Braten

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

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

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

### Braten in der Universalpfanne

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

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

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

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

### Braten in der Universalpfanne mit Bratenblech

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

Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

## Geschlossenes Braten

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

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

## Brattabelle

Bratdauer und Temperatur sind abhängig von Größe, Höhe, Art und Qualität des Bratens.

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


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

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

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

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


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

| Bratgut  | Einschubhöhe | Ober-/Unterhitze  |                      |
|--|--------------|--|----------------------|
|  |              | Temperatur in °C   | Bratdauer in Minuten |
| Hackbraten aus 500 g Fleisch                             | 2            | 200 - 210  | 60 - 70              |
| <b>Schwein</b>   |              |  |                      |
| Kassler  | 2            | 190 - 210  | 70 - 80              |
| Filet, medium (400 g)                                    | 3            | 200 - 230  | 30 - 45              |
| Braten mit Schwarte (1,5 kg)                             | 2            | 200 - 220  | 120 - 150            |
| Braten mit Schwarte (2,5 kg)                             | 2            | 190 - 210  | 150 - 180            |
| Schweinehaxen  | 2            | 180 - 200  | 120 - 150            |
| Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (1,5 kg) | 2            | 190 - 210  | 100 - 130            |
| Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (2,5 kg) | 2            | 180 - 200  | 120 - 150            |
| Braten mager (1 kg)                                      | 2            | 180 - 200  | 70 - 80              |
| Braten mager (2 kg)                                      | 2            | 180 - 200  | 80 - 100             |
| <b>Rind</b>  |              |  |                      |
| Filet, medium (1 kg)                                     | 2            | 200 - 220  | 45 - 65              |
| Rostbeef, rosa (1,5 kg)                                  | 2            | 200 - 220  | 30 - 45              |
| Schmorbraten (1,5 kg)**                                  | 2            | 200 - 220  | 120 - 150            |
| Schmorbraten (2,5 kg)**                                  | 2            | 190 - 210  | 150 - 180            |
| <b>Kalb</b>  |              |  |                      |
| Kalbsbraten/-brust (1,5 kg)                              | 2            | 180 - 200  | 90 - 120             |
| Kalbsbraten/-brust (2,5 kg)                              | 2            | 170 - 190  | 120 - 150            |
| Haxe   | 2            | 190 - 210  | 100 - 130            |
| <b>Lamm</b>  |              |  |                      |
| Keule ohne Knochen                                       | 2            | 200 - 220  | 70 - 110             |
| Rücken mit Knochen                                       | 2            | 200 - 220*   | 40 - 50              |
| Rücken ohne Knochen                                      | 2            | 200 - 220*   | 25 - 35              |
| <b>Geflügel</b>  |              |  |                      |
| Hähnchen, ganz (1 kg)                                    | 2            | 200 - 220  | 60 - 70              |
| Hähnchenhälfte (400 g pro Hälfte), 1 - 2 Stück           | 2            | 210 - 230  | 40 - 50              |
| Ente, ganz (2 - 3 kg)                                    | 2            | 190 - 210  | 90 - 120             |
| Entenbrust   | 2            | 230 - 250  | 25 - 35              |

\* Backofen vorheizen

\*\* Schmorbraten geschlossen braten

\*\*\*bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

| Bratgut                                | Einschubhöhe | Ober-/Unterhitze  |                      |
|--|--------------|---|----------------------|
|  |              | Temperatur in °C  | Bratdauer in Minuten |
| Gans, ganz (3 - 4 kg)                  | 2***         | 180 - 200   | 130 - 180            |
| Gänsebrust                             | 2            | 210 - 230   | 40 - 60              |
| Gänsekeule                             | 2            | 220 - 240   | 40 - 60              |
| <b>Wild</b>                            |              |   |                      |
| Rehbraten/-keule ohne Knochen (1,5 kg) | 2            | 190 - 210   | 90 - 120             |
| Wildschweinbraten (1,5 kg)             | 2            | 190 - 210   | 120 - 140            |
| Hirschbraten (1,5 kg)                  | 2            | 190 - 210   | 100 - 120            |
| Kanninchen                             | 3            | 180 - 200   | 60 - 80              |
| <b>Fisch</b>                           |              |   |                      |
| Fisch, ganz (300 g)                    | 2            | 180 - 200   | 20 - 30              |
| Fisch, ganz (700 g)                    | 2            | 180 - 200   | 30 - 40              |

\* Backofen vorheizen

\*\* Schmorbraten geschlossen braten

\*\*\* bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

## Tipps und Tricks

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

## Grillen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über das Grillen.

### Achtung!

Sachschäden durch Hitzeeinwirkung: Im Garraum entsteht eine sehr hohe Temperatur. Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Verwenden Sie zum Grillen immer den Rost und die Universalpfanne. Schieben Sie den Rost in die Einschubhöhe ein, die in der Grilltabelle angegeben wird. Um Verschmutzungen zu vermeiden, schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene tiefer ein. 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.

### Flächengrillen

Streichen Sie das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

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

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.

**Hinweis:** Die Universalpfanne immer in normaler Gebrauchslage (nicht umgekehrt) verwenden.





| Grillgut                        | Einschubhöhe | Temperatur in °C | Grilldauer in Minuten | Hinweise   |
|---------------------------------|--------------|------------------|-----------------------|--|
| Toast mit Belag                 | 3            | 220              | 10 - 15               | Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags |
| Gemüse                          | 4            | 270              | 15 - 20               |  |
| Würste                          | 4            | 250              | 10 - 14               | Leicht einschneiden                                    |
| <b>Schwein</b>                  |              |                  |                       |  |
| Filetsteaks, medium (3 cm dick) | 4            | 270              | 12 - 15               |  |
| Steak, durch (2 cm dick)        | 4            | 270              | 15 - 20               |  |

| Grillgut                    | Einschub-<br>höhe | Temperatur<br>in °C | Grilldauer in<br>Minuten | Hinweise   |
|-----------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------|--|
| Rind                        |                   |                     |                          |  |
| Filetsteaks (3 - 4 cm dick) | 4                 | 270                 | 15 - 20                  | Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten ver-<br>kürzt oder verlängert werden      |
| Tournedos                   | 4                 | 270                 | 12 - 15                  |  |
| Lamm                        |                   |                     |                          |  |
| Filets                      | 4                 | 270                 | 8 - 12                   | Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten ver-<br>kürzt oder verlängert werden      |
| Kotelettes                  | 4                 | 270                 | 10 - 15                  |  |
| Geflügel                    |                   |                     |                          |  |
| Hähnchenkeulen              | 3                 | 250                 | 25 - 30                  | Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbil-<br>dung beim Grillen verhindert werden |
| Hähnchenkleinteile          | 3                 | 250                 | 25 - 30                  |  |
| Fisch                       |                   |                     |                          |  |
| Steaks                      | 4                 | 220                 | 15 - 20                  | Teile sollten gleich dick sein   |
| Kotelettes                  | 4                 | 220                 | 15 - 20                  |  |
| Ganze Fische                | 3                 | 220                 | 20 - 25                  |  |

## 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.

### Hinweise

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

### Obst vorbereiten

1. Obst waschen und je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern.
2. Obst in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.
3. Einmachgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. ⅓ Liter für ein Literglas).  
Auf einen Liter Wasser:
  - ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
  - ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

### Gemüse vorbereiten

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


### Einmachgläser verschließen

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

### Einkochen starten

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



3. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
4. CircoTherm® Heißluft  mit 160 °C einstellen.
  - Einmachgläser mit ½ oder 1 Liter perlen nach ca. 50 Minuten
  - Einmachgläser mit 1½ Liter perlen nach ca. 60 Minuten

### Einkochen beenden

Bei Obst, Gurken und Tomatenmark:

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

Bei Gemüse:

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

### Einmachgläser entnehmen

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

## Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Reinigung und Pflege Ihres Gerätes
- Reinigungsmittel und -hilfen

### Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

### Achtung!

Oberflächenschäden durch falsches Reinigen: Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- scheuernden Reinigungshilfen wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Beachten Sie die Angaben in den Tabellen.

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

### Gerät außen reinigen

| Geräteteil/Oberfläche | Reinigungsmittel/-hilfe  |
|-----------------------|--|
| Edelstahlflächen      | Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.<br>Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie Reiniger für matten Edelstahl.   |
| Lackierte Flächen     | Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.   |
| Glasflächen           | Handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.   |
| Türscheiben           | Handelsübliche Glasreiniger verwenden oder handelsübliche Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.<br><br>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. |
| Kochfeld              | Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Informationen zur Pflege und Reinigung.  |

Garraum reinigen

Achtung!

Oberflächenschäden! Keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durchführen.

Hinweise

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

| Geräteteil                    | Reinigungsmittel/-hilfe   |
|-------------------------------|---|
| Emailflächen                  | <p>Zur leichteren 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. Bei der Reinigung mit einem Backofenreiniger die Angaben des Herstellers beachten.</p> <p>Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.</p> |
| Türdichtung                   | Heiße Spüllauge   |
| Einhängegitter/Teleskopauszug | Heiße Spüllauge   |
| Zubehör                       | In heißer Spüllauge einweichen, mit Bürste und Spülschwamm reinigen oder im Geschirrspüler spülen.  |

Verschmutzungen vermeiden

Um Verschmutzungen des Garraums zu vermeiden,

- reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch, da sich Verschmutzungen beim nächsten Aufheizen einbrennen und sich nur schwer entfernen lassen
- entfernen Sie Kalk, Fett, Stärke, und Eiweißflecken immer sofort
- verwenden Sie zum Backen von sehr feuchtem Kuchen die Universalpfanne
- verwenden Sie beim Braten geeignetes Geschirr (z.B. Bräter) oder ein Bratenblech (siehe Kapitel: Zubehör)

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

⚠ Verletzungsgefahr!

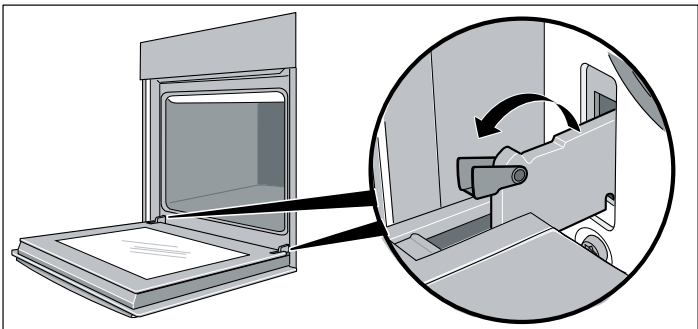
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

⚠ Verletzungsgefahr!

Hat sich die Gerätetür einseitig ausgehängt, greifen Sie nicht ins Scharnier. Das Scharnier kann mit großer Kraft zurückklappen. Rufen Sie den Kundendienst.

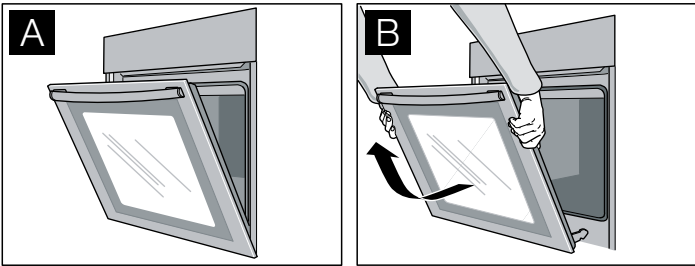
Gerätetür aushängen

1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen.



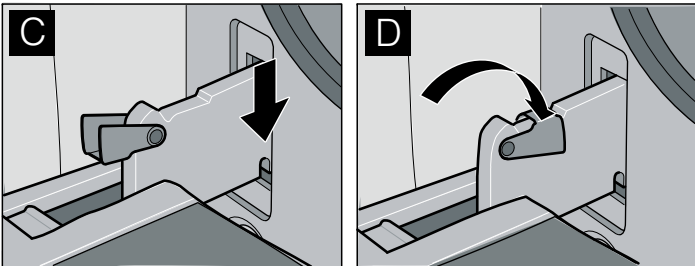
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.

3. Gerätetür soweit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren (Bild A)
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



Gerätetür einhängen

1. Scharniere in die Halterungen links und rechts einsetzen (Bild C). Die Kerbe an beiden Scharnieren muss einrasten.
2. Gerätetür ganz öffnen.
3. Sperrhebel links und rechts ganz zuklappen (Bild D).



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.

4. Gerätetür schließen.

Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die innere Türscheibe der Gerätetür ausbauen.

⚠ Verletzungsgefahr!

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

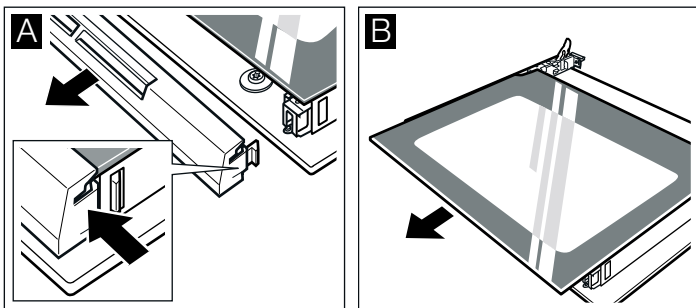
### ⚠ Verletzungsgefahr!

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

### Türscheibe ausbauen

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

1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einhängen).
2. Abdeckung oben an der Gerätetür abziehen. Dazu links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken (Bild A).
3. Türscheibe anheben und herausziehen (Bild B).



### Reinigen

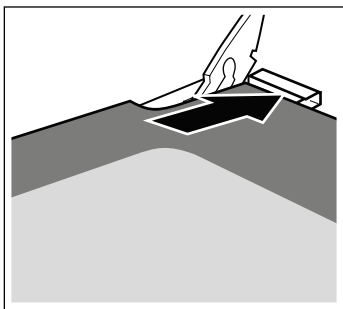
Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

### ⚠ Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glas-schaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

### Türscheibe einbauen

1. Türscheibe schräg nach hinten in beide Halterungen bis zum Anschlag einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.



2. Abdeckung aufsetzen und andrücken, bis sie einrastet.
3. Gerätetür wieder einbauen.

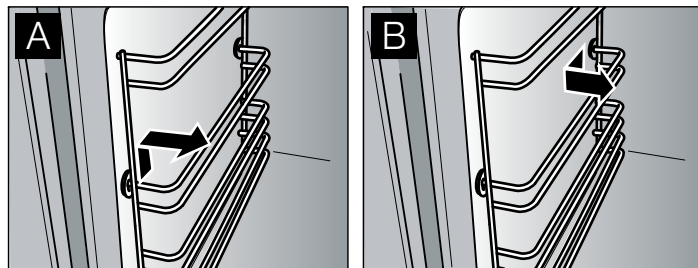
### Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

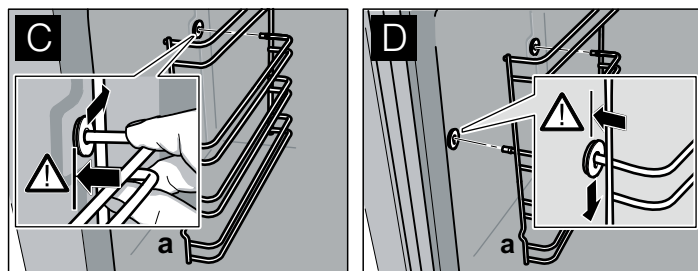
### ⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

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



3. Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.
4. Einhängegitter mit der Ausbuchtung (a) nach unten ausrichten, damit die Einschubhöhen stimmen.
5. Einhängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken und nach hinten drücken (Bild C).
6. Einhängegitter vorne bis zum Anschlag einstecken und nach unten drücken (Bild D).



## Störungen und Reparaturen

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

### ⚠ Stromschlaggefahr!

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

| Störung   | Mögliche Ursache                | Abhilfe  |
|---|---------------------------------|--|
| Elektrische Funktion ist gestört (z.B. Anzeigelampen leuchten nicht mehr) | Sicherung defekt                | Sicherungen im Sicherungskasten prüfen, ggf. austauschen |
| Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig verteilt sich stark einseitig         | Gerät nicht waagrecht eingebaut | Geräteeinbau überprüfen (siehe Montageanweisung)         |



| Störung  | Mögliche Ursache   | Abhilfe   |
|--|--|---|
| 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  | Einschubebenen prüfen (siehe Kapitel: Braten oder Grillen)                |
| 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 abtropfen- den Fleisch- oder Obstsaft                        | Nicht möglich   |
| Türscheiben sind beschlagen                              | Normale Erscheinung, die auf vorhande- nen Temperaturunterschieden beruht              | Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten          |

## Backofenlampe wechseln

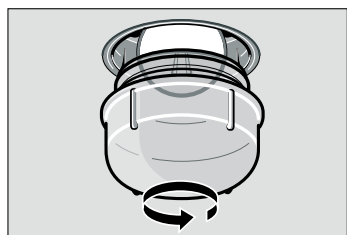
Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus.

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

### ⚠ Stromschlaggefahr!

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

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links drehen und abnehmen.



3. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.

4. Glasabdeckung wieder einschrauben.

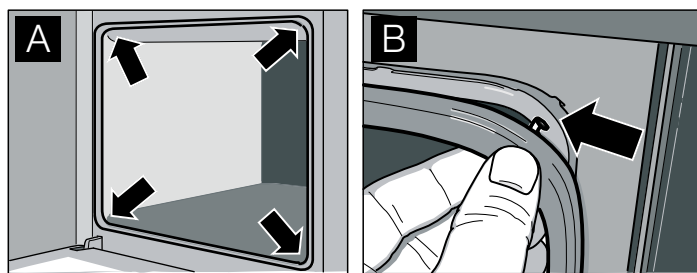
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

**Hinweis:** Verwenden Sie Gummihandschuhe, wenn sich die Glasabdeckung nicht aufdrehen lässt. Oder bestellen Sie eine Demontagehilfe beim Kundendienst (Bestell-Nr. 613634).

## Türdichtung austauschen

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

Die Türdichtung ist an vier Stellen eingehängt (Bild A). Zum Wechseln die Haken an allen vier Stellen aus- bzw. einhängen (Bild B).



Sitz der Dichtung vor allem in den Ecken noch einmal überprüfen.

## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr. FD-Nr.

Kundendienst ☎

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 544





**D** 01801 22 33 88  
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

**CH** 0848 840 040

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

# Prüfgerichte



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

| Backen  | Einschubhöhe | Betriebsart  | Temperatur in °C | Backdauer in Minuten |
|---|--------------|--|------------------|----------------------|
| Spritzgebäck  | 3            |  | 140 - 160*       | 20 - 30              |
| Small Cakes (20 Stück pro Blech)  | 3            |  | 160 - 170**      | 25 - 30              |
| Wasserbiskuit   | 2            |  | 160 - 170*       | 25 - 35              |
| Gedeckter Apfelkuchen***<br>(Formen nebeneinander auf den Rost stellen) | 1            |  | 180 - 190        | 70 - 80              |

\* Backofen vorheizen

\*\* 10 Minuten vorheizen

\*\*\* Schwarzblechform verwenden

| Grillen                                       | Einschubhöhe | Betriebsart   | Temperatur in °C | Grilldauer in Minuten |
|---|--------------|---|------------------|-----------------------|
| Toast (Universalpfanne + Rost)                | 3 + 4        |  | 275*             | 1 - 2                 |
| Beefsteaks, 12 Stück (Universalpfanne + Rost) | 3 + 4        |  | 275              | 20 - 25**             |

\* 10 Minuten vorheizen

\*\* nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit wenden





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



9000722921

920731