[de] Gebrauchsanleitung

Einbaubackofen B18M42.3

NEFF

de Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise **4**
Ursachen für Schäden 5
Energie- und Umwelttipps **5**
Energiesparen 5
Umweltgerecht entsorgen 5
Ihr neues Gerät **6**
Bedienfeld 6
Betriebsarten 6
Ihr Zubehör **7**
Zubehör 7
Zubehör einschieben 7
Einschubhöhen 7
Sonderzubehör 7
Vor dem ersten Benutzen **8**
Uhrzeit einstellen 8
Gerät reinigen 8
Gerät bedienen **8**
Gerät einschalten 8
Gerät ausschalten 8
Elektronikuhr **9**
Uhrendisplay 9
Kurzzeitwecker 9
Betriebsdauer 9
Betriebsende 10
Vorwahl-Betrieb 10
Uhrzeit einstellen 10
Schnellaufheizung 10
Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen 11
Backen **11**
Backen in Formen und auf Blechen 11
Backen auf mehreren Ebenen 11
Backtabelle für Grundteige 11
Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte 13
Tipps und Tricks 13
Braten **14**
Offenes Braten 14
Geschlossenes Braten 15
Brattabelle 15
Tipps und Tricks 16
Grillen **16**
Thermogrillen 16
Flächengrillen 17
Auftauen **17**
Auftauen mit CircoTherm® Heißluft 17
Auftaustufe 18
Joghurt **18**
Einkochen **18**
Reinigung und Pflege **19**
Gerät außen reinigen 19
Garraum reinigen 19
Gerätetür aus- und einhängen 20
Türscheiben reinigen 20
Einhängegitter reinigen 21
Störungen und Reparaturen **22**
Backofenlampe wechseln 22
Türdichtung austauschen 22
Kundendienst **22**
E-Nummer und FD-Nummer 22
Prüfgerichte **23**

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.neff-international.com** und Online-Shop: **www.neff-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00Uhr erreichbar) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM©
0 18 05 - 24 00 25

⚠ 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 Emailschäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte 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 Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Betriebsarten

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: Elektronikuhr)
	Betriebsartenwähler	Gewünschte Betriebsart auswählen
	Temperaturwähler	Gewünschte Temperatur einstellen

Versenkbare Bedienknebel

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)
	Thermogrillen	Für Geflügel und größere Fleischstücke
	Grill groß	Für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen)
	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.
	Auftaustufe	Zum schonenden Auftauen von Fleischstücken, Brot und empfindlichem Gebäck (z.B. Sahnetorte)
	Garraumbeleuchtung	Unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

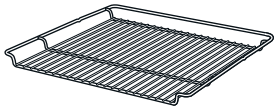
Ihr Zubehör

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

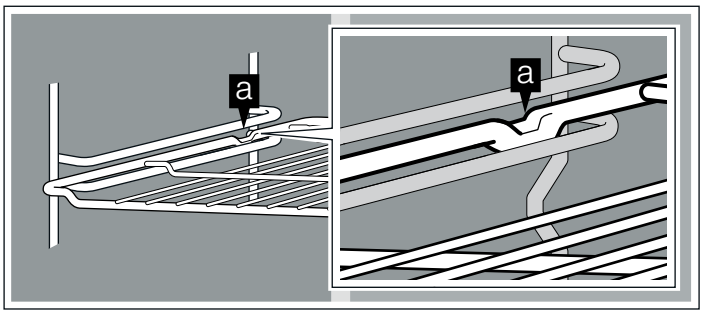
Hinweis: Backblech und Universalpfanne können sich während des Gerätebetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wird oder Tiefgefrorenes wie Pizza auf das Zubehör gegeben wird.

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 Kippschutz funktioniert.

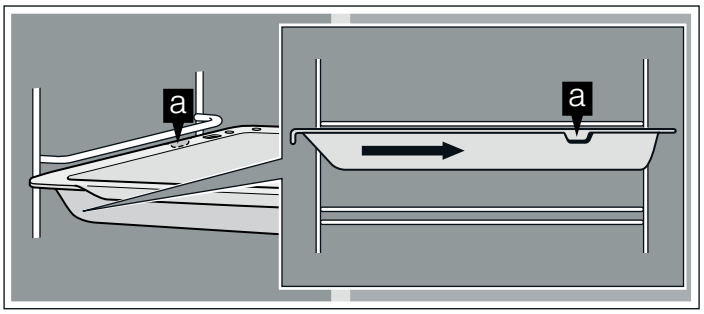
Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

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

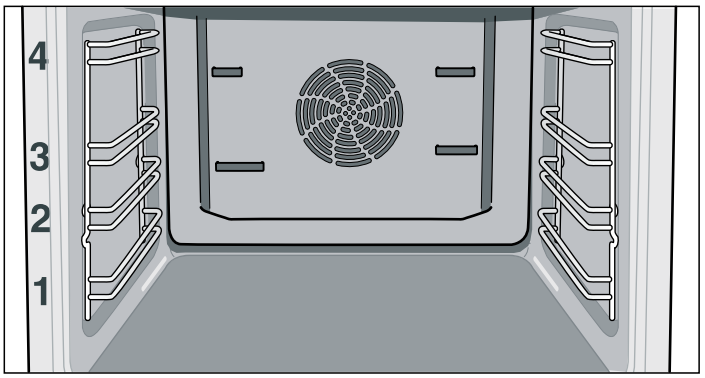


Achten Sie beim Einschieben des Backblechs oder der Universalpfanne darauf,

- 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, antihaftbeschichtet	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, antihaftbeschichtet	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0
Back- und Bratrost	Z1432X3
Bratenblech, emailliert, zweiteilig	Z1512X0
3-fach-CLOU® Teleskopauszug	Z1742X2
3-fach-CLOU® Teleskopüberauszug	Z1745X2
4-fach-CLOU® Teleskopüberauszug	Z1755X2
Brotbackstein	Z1913X0

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

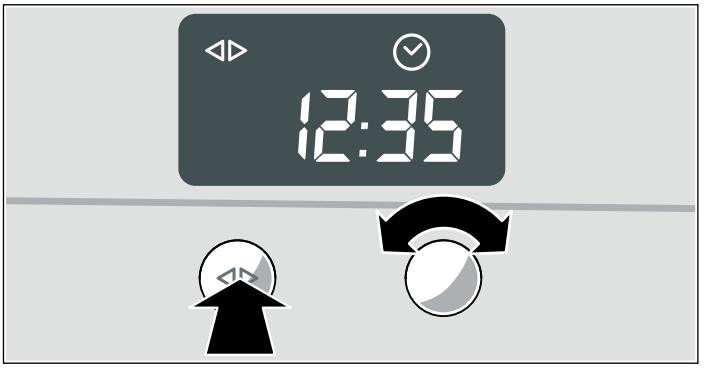
Uhrzeit einstellen

Hinweis: Wenn Sie die Uhrfunktionstaste ◁▷ drücken, haben Sie 3 Sekunden Zeit, um die Uhrzeit mit dem Drehwähler einzustellen. War Ihnen die Zeit zu kurz, können Sie die Uhrzeit nachträglich ändern.

Im Uhrendisplay blinkt 0:00.

1. Uhrfunktionstaste ◁▷ kurz drücken, um in den Einstellmodus zu gelangen.
   Die Symbole ◁▷ 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 ◁▷ und ⊙ wieder leuchten. Mit dem Drehwähler die 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 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

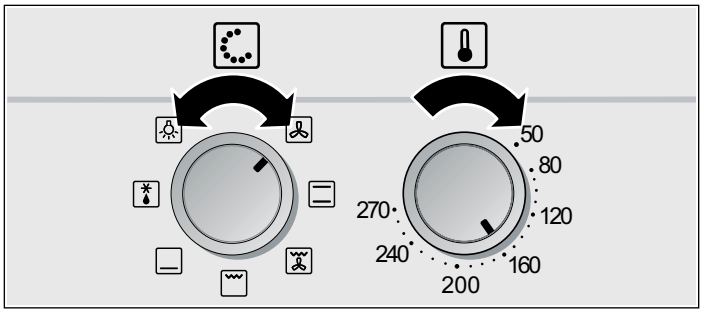
In diesem Kapitel lesen Sie,

- 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 ○ 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
I→I	Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus
→I	Betriebsende	Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z. B. 12:30 Uhr) automatisch aus
	Vorwahl-Betrieb	Das Gerät schaltet automatisch ein und aus. Betriebsdauer und Betriebsende werden kombiniert
⊙	Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
∫∫∫	Schnellaufheizung	Aufheizdauer verkürzen

Hinweise

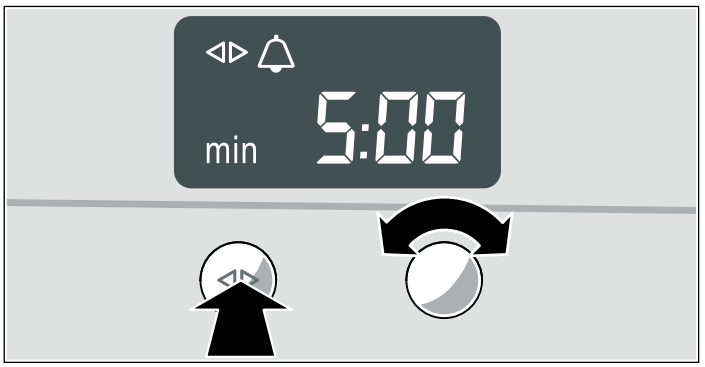
- Zwischen 22:00 und 5:59 Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Wenn Sie eine Uhrfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen (z.B. Betriebsdauer bis 1:00h minutengenau, über 1:00h 5-Minuten-genau einstellbar).
- 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 ◁▷.
- Drücken Sie immer nur kurz auf die Uhrfunktionstaste ◁▷, um eine Uhrfunktion auszuwählen. Sie haben dann 3 Sekunden Zeit, um die ausgewählte Uhrfunktion einzustellen. Danach wird der Einstellmodus automatisch verlassen.

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

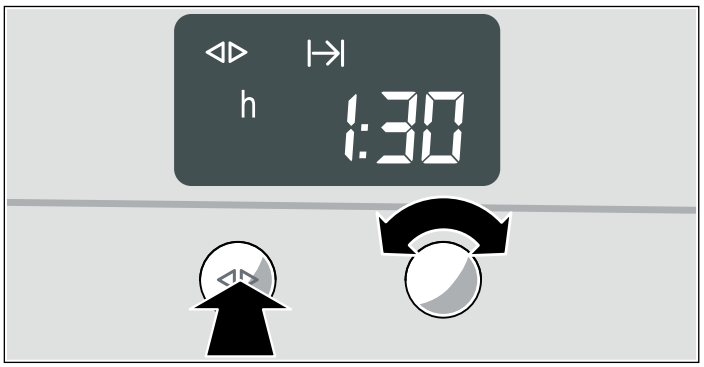
1. Uhrfunktionstaste ◁▷ so oft drücken, bis die Symbole ◁▷ und 🔔 leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. 5:00 Minuten).
   Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.



Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
   Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste ◁▷ so oft drücken, bis die Symbole ◁▷ und I→I 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.

1. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung o zurückdrehen.
2. 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 ◁▷ und →| 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.

1. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung o zurückdrehen.
2. 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.

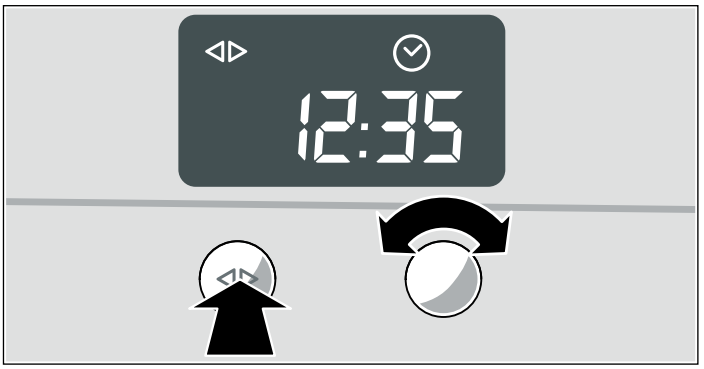
Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.

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.
4. Uhrfunktionstaste ◁▷ so oft drücken, bis die Symbole ◁▷ und →| leuchten.
5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. 12:30 Uhr).
   Das Gerät schaltet ab und wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um 11:00 Uhr). Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (12:30 Uhr).
6. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung o zurückdrehen.
7. Uhrfunktionstaste ◁▷ drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

Uhrzeit einstellen

Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn keine andere Uhrfunktion aktiv ist.

1. Uhrfunktionstaste ◁▷ so oft drücken, bis die Symbole ◁▷ und ⏲ leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
   Die Einstellung wird automatisch übernommen.

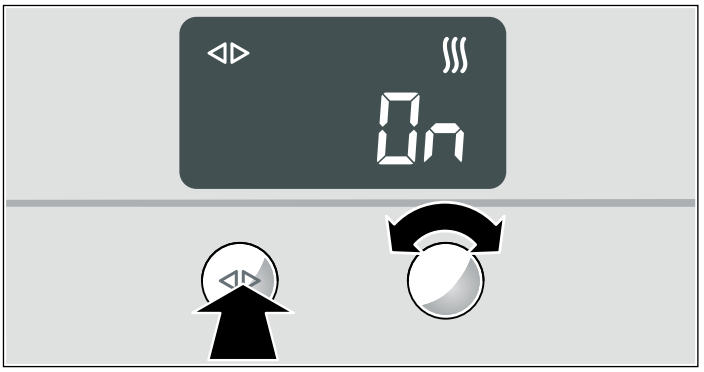


Schnellaufheizung

Bei CircoTherm® Heißluft ⊛ können Sie die Aufheizdauer verkürzen, wenn die 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 OFF im Uhrendisplay erscheint.
3. Mit dem Drehwähler nach rechts drehen.
   Im Uhrendisplay wird On 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 in Formen und auf Blechen

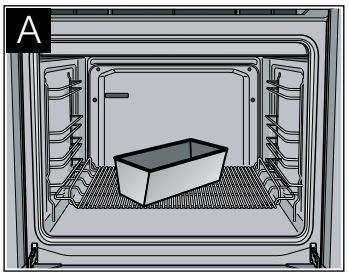
Backformen

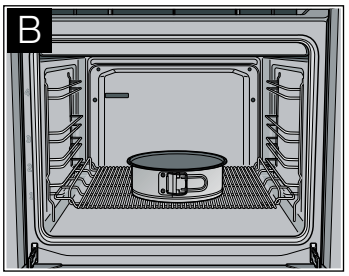
Wir empfehlen Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

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.

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.

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.

	CircoTherm® Heißluft			Ober-/Unterhitze	
Grundteig	**Einschub-höhe**	**Temperatur in °C**	**Backdauer in Minuten**	**Einschub-höhe**	**Temperatur in °C**
Rührteig					
Blechkuchen mit Belag	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Spring-/Kastenform	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Obstbodenform	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
Mürbeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguß	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Springform, z. B. Quarktorte	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180

* Backofen vorheizen

Grundteig	CircoTherm® Heißluft			Ober-/Unterhitze	
	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub-höhe	Temperatur in °C
Obstbodenform	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*
Biskuitmasse					
Biskuitrolle	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Obstbodenform	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Biskuit (6 Eier)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Biskuit (3 Eier)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Hefekranz/-zopf (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Springform	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Napfkuchenform	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Backofen vorheizen

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

* Backofen vorheizen

Brot/Brötchen	CircoTherm® Heißluft			Ober-/Unterhitze	
	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub-höhe	Temperatur in °C
Brötchen	1	220*	10 - 20	2	240*
Fladenbrot	1	220*	15 - 20	2	240*
Empanada	1	180*	30 - 40	3	200*
Brotteig 750 - 1000 g					
Fertigbacken	1	220*	35 - 40	2	220*
Brotteig 1000 - 1250 g					
Anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
Fertigbacken	1	180	40 - 45	2	200
Brotteig 1250 - 1500 g					
Anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
Fertigbacken	1	180	40 - 50	2	200

* Backofen vorheizen

Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte

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 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.

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

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

* Backofen vorheizen

Tipps und Tricks

Der Kuchen ist zu hell	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Überprüfen Sie, ob Sie das von uns empfohlene Backgeschirr verwendet haben. Stellen Sie Ihre Form auf den Rost und nicht auf das Backblech. Ist die Einschubhöhe und das Backgeschirr korrekt, dann verlängern Sie entweder die Backdauer oder erhöhen Sie die Temperatur.

Der Kuchen ist zu dunkel	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Ist die Einschubhöhe korrekt, verkürzen Sie entweder die Backdauer oder reduzieren Sie die Temperatur.
Der Kuchen in der Backform ist ungleichmäßig gebräunt	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Überprüfen Sie die Temperatur. Achten Sie darauf, dass Ihre Backform nicht direkt vor den Luftaustritten der Garraumrückwand steht. Überprüfen Sie die richtige Lage der Backform auf dem Rost
Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Überprüfen Sie die Temperatur. Entnehmen Sie beim Backen auf mehreren Ebenen die Backbleche zu unterschiedlichen Zeiten. Achten Sie darauf, dass Sie beim Backen von Kleingebäck gleiche Größen und Dicken verwenden
Der Kuchen ist zu trocken	Stellen Sie die Temperatur etwas höher ein und wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.
Der Kuchen ist innen zu feucht	Stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein. Merke: Backzeiten können sich durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Wählen Sie eine längere Backzeit und lassen Sie den Kuchenteig länger gehen. Geben Sie weniger Flüssigkeit in den Teig.
Bei sehr feuchtem Kuchen, z.B. Obstkuchen, entsteht viel Wasserdampf im Garraum, der sich an der Gerätetür niederschlägt	Durch kurzes, vorsichtiges Öffnen der Gerätetür (1- bis 2-mal, bei langer Backzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Garraum entziehen und dadurch das Kondensat wesentlich vermindern.
Der Kuchen fällt nach dem Herausnehmen zusammen	Verwenden Sie für den Teig weniger Flüssigkeit. Wählen Sie eine längere Backdauer oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.
Die angegebene Backdauer stimmt nicht	Überprüfen Sie bei Kleingebäck die Menge auf Ihrem Backblech. Das Kleingebäck darf sich nicht berühren.
Tiefkühlprodukt ist nach dem Backen unterschiedlich stark gebräunt	Achten Sie darauf, ob das Tiefkühlprodukt unterschiedlich stark vorgebräunt ist. Die unterschiedlich starke Bräunung bleibt nach der Backdauer erhalten.
Tiefkühlprodukt hat keine Bräunung, ist nicht knusprig oder die Zeitangaben stimmen nicht	Entfernen Sie Eis an Tiefkühlprodukten vor dem Backen. Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte.
Energiesparen	Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist. Verwenden Sie dunkle Backformen, da diese die Hitze besser aufnehmen. Nutzen Sie die Nachwärme und schalten Sie bei längerer Backdauer den Backofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Backzeit aus.

Braten

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

⚠ Verletzungsgefahr durch nicht hitzebeständiges Bratgeschirr!

Verwenden Sie nur Bratgeschirr, das speziell für den Backofenbetrieb ausgezeichnet ist.

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

Offenes Braten

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

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.

	CircoTherm® Heißluft			Ober-/Unterhitze	
Bratgut	**Einschubhöhe**	**Temperatur in °C**	**Bratdauer in Minuten**	**Einschubhöhe**	**Temperatur in °C**
Hackbraten aus 500 g Fleisch	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Schwein					
Kassler	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Braten mit Schwarte (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
Braten mit Schwarte (2,5 kg)	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Braten mager (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Braten mager (2 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Rind					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rostbeef, rosa (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Schmorbraten (1,5 kg)**	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Schmorbraten (2,5 kg)**	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Kalb					
Kalbsbraten/-brust (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Kalbsbraten/-brust (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Haxe	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Lamm					
Keule ohne Knochen	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Rücken mit Knochen	1	180 - 190*	40 - 50	2	200 - 220*
Rücken ohne Knochen	1	180 - 190*	30 - 40	2	200 - 220*
Geflügel					
Hähnchen, ganz (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Ente, ganz (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Gans, ganz (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2***	180 - 200

* Backofen vorheizen

** Schmorbraten geschlossen braten

***bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

Bratgut	CircoTherm® Heißluft			Ober-/Unterhitze	
	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Bratdauer in Minu-ten	Einschub-höhe	Temperatur in °C
Wild					
Rehbraten/-keule ohne Knochen (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Wildschweinbraten (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Hirschbraten (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Kaninchen	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
Fisch					
Fisch, ganz (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
Fisch, ganz (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Backofen vorheizen

** Schmorbraten geschlossen braten

***bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

Tipps und Tricks

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

Grillen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Grillen allgemein
- das Thermogrillen
- das Flächengrillen

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.

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

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

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

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

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

Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Roastbeef, medium (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
Lammkeule ohne Knochen, medium	2	170 - 190	120 - 150

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

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	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Toast mit Belag	3	220	10 - 15	Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags
Gemüse	4	270	15 - 20	
Würste	4	250	10 - 14	Leicht einschneiden
Schwein				
Filetsteaks, medium (3 cm dick)	4	270	12 - 15	
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
Kotelettes	4	270	10 - 15	
Geflügel				
Hähnchenkeulen	3	250	25 - 30	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert werden
Hähnchenkleinteile	3	250	25 - 30	
Fisch				
Steaks	4	220	15 - 20	Teile sollten gleich dick sein
Kotelettes	4	220	15 - 20	
Ganze Fische	3	220	20 - 25	

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.

Hinweise

- Aufgetaute Gefrier- und Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen kürzere Garzeiten als frische Produkte
- Die Garzeit von gefrorenem Fleisch verlängert sich um die Auftauzeit
- Tauen Sie gefrorenes Geflügel vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können
- Garen Sie gefrorenen Fisch mit den gleichen Temperaturen wie frischen Fisch

- Sie können Tiefkühl-Fertiggemüse in Aluschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Garraum geben
- Verwenden Sie beim Auftauen auf einer Ebene die Einschubhöhe 1 und auf zwei Ebenen die Einschubhöhen 1 + 3
- Beachten Sie bei tiefgekühlten Lebensmitteln die Angaben des Herstellers

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

Auftaustufe

Mit der Betriebsart Auftaustufe ⊠ können Sie besonders gut empfindliche Gebäcke (z.B. Sahnetorten) auftauen.

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

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

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

Garraum reinigen

Achtung!

Oberflächenschäden! Keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durchführen.

Hinweise

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

Geräteteil	Reinigungsmittel/-hilfe
Emailflächen	Zur leichteren Reinigung können Sie die Garraumbeleuchtung einschalten und ggf. die Gerätetür aushängen. Handelsübliche Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Weichen Sie eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger. Bei der Reinigung mit einem Backofenreiniger die Angaben des Herstellers beachten. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Einhängegitter	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Teleskopauszüge	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen, mit Bürste und Spülschwamm reinigen oder im Geschirrspüler spülen.

Verschmutzungen vermeiden

Um Verschmutzungen des Garraums zu vermeiden,

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

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

⚠ **Verletzungsgefahr!**

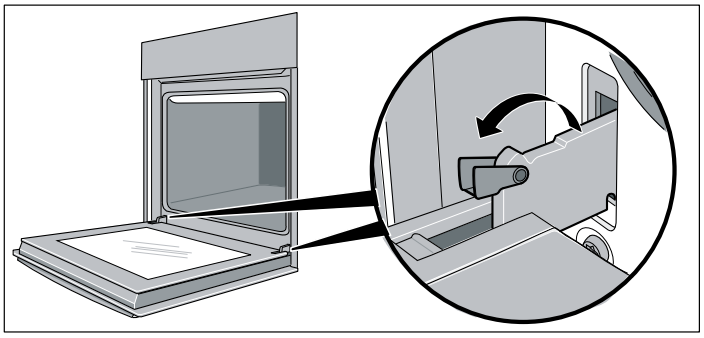
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

⚠ **Verletzungsgefahr!**

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

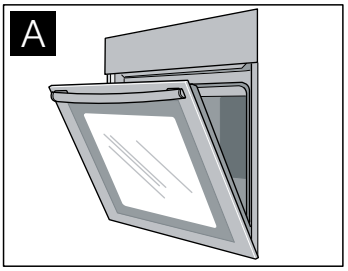
Gerätetür aushängen

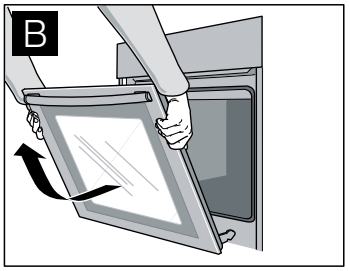
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen.



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).

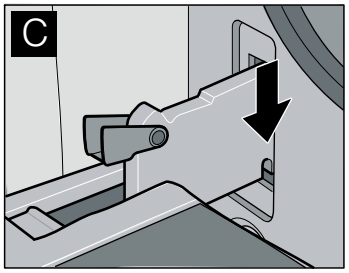


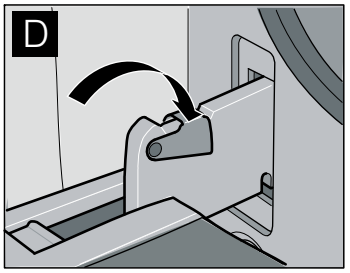


Gerätetür einhängen

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 inneren Türscheiben der Gerätetür ausbauen.

⚠ **Verletzungsgefahr!**

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

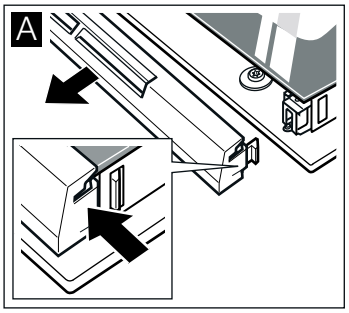
⚠ **Verletzungsgefahr!**

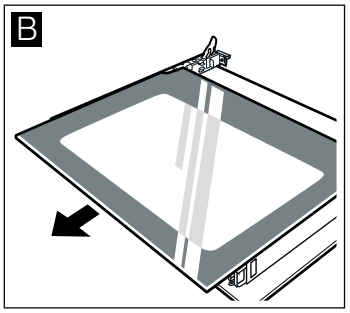
Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Türscheiben und Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind.

Türscheibe ausbauen

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

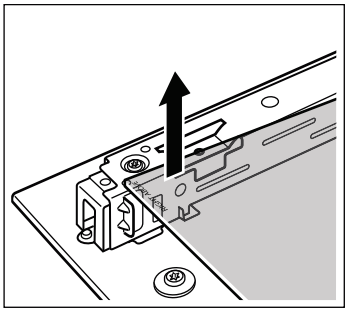
1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einbauen).
2. Abdeckung oben an der Gerätetür abziehen. Dazu links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken (Bild A).
3. Türscheibe leicht anheben und herausziehen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





Zwischenscheibe ausbauen

Zwischenscheibe leicht anheben und nach vorne herausziehen.



Reinigen

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

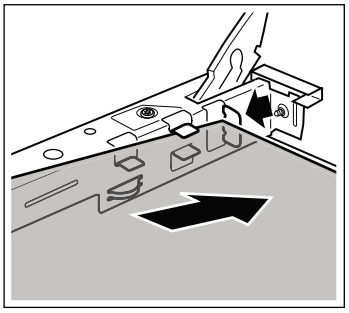
⚠ **Verletzungsgefahr!**

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

Zwischenscheibe einbauen

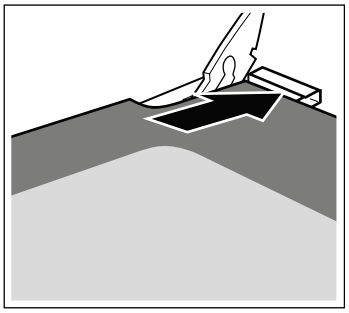
Hinweis: Achten Sie beim Einbauen darauf, dass links unten der Schriftzug “right above“ auf dem Kopf steht.

Zwischenscheibe schräg nach hinten bis zum Anschlag einschieben.



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.

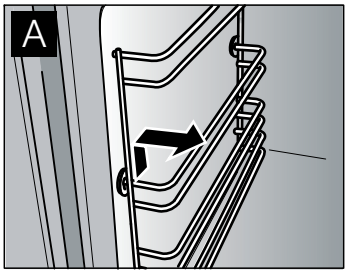
Einhängegitter reinigen

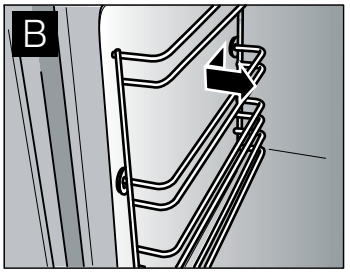
Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

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

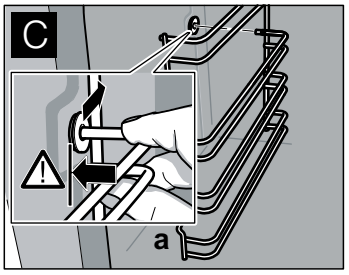
Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

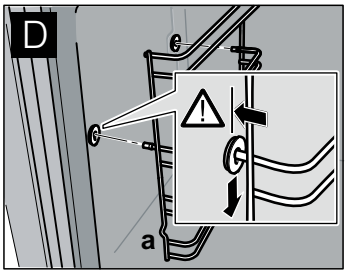
1. Einhängegitter vorne nach oben drücken und seitlich aushängen (Bild A).
2. Einhängegitter hinten nach vorne ziehen und seitlich aushängen (Bild B).





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)
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	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 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

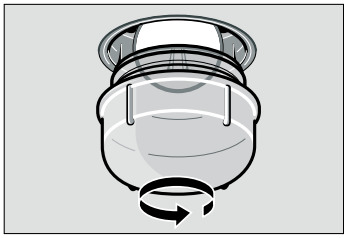
Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus.

Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel: E14, 220 - 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.



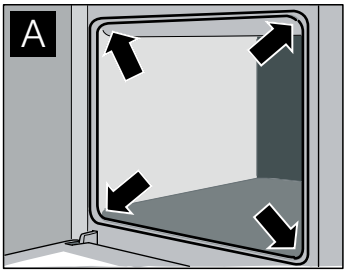
3. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

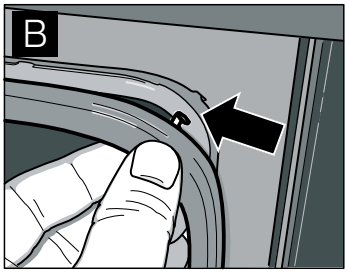
Hinweis: Verwenden Sie Gummihandschuhe, wenn sich die Glasabdeckung nicht aufdrehen lässt. Oder bestellen Sie eine Demontagehilfe beim Kundendienst (Bestell-Nr. 613634).

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

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Prüfgerichte nach Norm EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

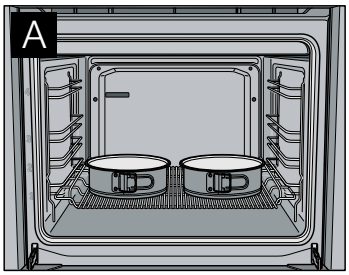
Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Tabellenwerte gelten für das Vorheizen ohne Schnellaufheizung.

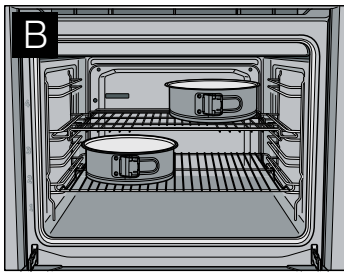
Hinweis: Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Backen	Einschub-höhe	Betriebs-art	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	3		140 - 150*	20 - 30
	1		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3 + 4		130 - 140*	35 - 50
Small Cakes (20 Stück pro Blech)	3		160 - 170**	25 - 30
	1		150 - 160**	25 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
	1 + 3 + 4		140 - 150**	35 - 45
Wasserbiskuit	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen nebeneinander, Bild A)	1		180 - 190	70 - 80
Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen diagonal versetzt, Bild B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

* Backofen vorheizen

** 10 Minuten vorheizen





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 ⅔ der Zeit wenden

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

9000849925

921109