

de Gebrauchsanleitung
en Instructions for use

de

en



E 1664 . .



de Seite 3–54

en page 55–98

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

Postfach 83 01 01
D-81701 München
Fax: +49 (0) 89 / 45 90-35 32
Internet: www.neff.de

Quellenstraße 2
A-1100 Wien
Fax: +43 (0) 1 / 6 05 75-5 12 60
Internet: www.neff.at

Per Telefon:
NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25

€ 0,12/min. DTAG
Für Österreich:
Tel: 08 10 / 70 04 00
zum Regionaltarif

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4
Verpackung und Altgeräte	4
Vor dem Einbau	4
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	6
Ihr neuer Herd	7
Das Bedienfeld	7
Backofenfunktionen	7
Versenkbare Schalter	8
Einschubhöhen	8
NeffLight	9
Zubehör	10
Vor dem ersten Benutzen	11
Vorreinigung	11
Ausheizen	11
Tageszeit	11
Kochen	12
Bedienen der Kochstellen	12
Elektronikuhr	13
Das Bedienfeld	13
Sonderfunktionen	13
Kurzzeitwecker	14
Zeitschaltautomatik	14
Backofen-Funktionen	16
Backofen ein- und ausschalten	19
Sicherheitseinrichtung	21
Verriegeln des Backofens	21
Permanente Verriegelung	22
Automatische Sicherheitsabschaltung	22
Backen	23
Backtabelle	24
Backen mit der Pizzastufe	26
Tipps und Tricks	27
Braten	28
Brattabelle	30
Grillen	31
Rundum-Grillen	31
Thermogrillen	32
Flächengrillen	33
Auftauen und Garen	34
Dampfgarstufe	37
Gärstufe	37
Einkochen	39
Reinigen und Pflegen	41
Wichtige Hinweise	41
Katalytische Backofenverkleidung	43
EasyClean®-Reinigungssystem	44
Aus- und Einhängen der Backofentür	46
Heizkörper absenken	46
Einhängegitter/Teleskopauszug	47
Störungen und Reparaturen	48
Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	50
Prüfgeräte	54

Worauf Sie achten müssen



Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihren Herd sicher und richtig bedienen.

Diese Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Geräte-Ausführungen. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

Verpackung und Altgerät

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber „Achtung Schrott!“

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem Einbau

Transportschäden

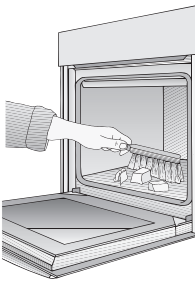
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

Heißer Backofen



Reparaturen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie die heißen Backofen-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten auf die heißen Kochstellen legen.

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

Achtung: Die Auszugschienen werden bei Betrieb des Backofens heiß.

Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

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

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.


Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Backbleche oder Alufolie auf dem Backofenboden

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Backpapier

Legen Sie Backpapier beim Arbeiten mit Heißluft  nicht lose in den Backofen (z. B. beim Aufheizen). Das Heißluftgebläse kann das Papier ansaugen. das kann zu Beschädigungen von Heizung und Gebläse führen.

Wasser im Backofen

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Es können Emails Schäden entstehen.

Obstsaft

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

Auskühlen mit offener Backofentür

Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in der Backofentür ein. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Backofentürdichtung

Ist die Backofentürdichtung stark verschmutzt, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Backofentürdichtung sauber.

Backofentür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Kochstellen

Beobachten Sie Schnellkochtöpfe beim Erhitzen. Ist der richtige Kochdruck erreicht, rechtzeitig zurückschalten.

Bitte beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern und Anzeigen. Sie erhalten Informationen zu den Heizarten und dem beigelegten Zubehör.

Das Bedienfeld



Backofenfunktionen

- Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Großflächengrillen
- Energiespargrill
- Thermogrillen
- Pizzastufe
- Brotbackstufe
- Unterhitze
- Dampfgarstufe
- Gärstufe
- EasyClean®
- Backofenbeleuchtung
- Backofentemperatur
- Schnellaufheizung

Hinweise:

Die Backofenbeleuchtung wird mit jeder Backofenfunktion eingeschaltet. Ausnahme: Backofenreinigung.

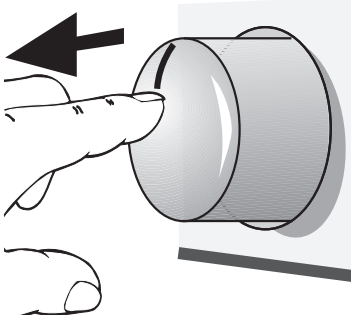
Die Anzeigelampe für Backofentemperatur leuchtet während der Aufheizphase und beim Nachheizen rot.

Sie erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

Die Schnellaufheizung kann wahlweise bei Heißluft und Brotbackstufe zugeschaltet werden.

Dampfgarstufe für System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

Versenkbare Schalter



Zum Aus- und Einrasten drücken Sie auf den Schalter.

Einschubhöhen



Ihr Backofen ist mit 4 Einschubhöhen ausgestattet.

Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.


Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

Beim Arbeiten mit **Heißluft**  **Einschubhöhe »2« nicht benutzen**, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.

Die Einhängegitter und Teleskopschienen können in die von Ihnen bevorzugte Einschubhöhe eingesetzt werden.

NeffLight

Der Backofen ist mit zusätzlicher Beleuchtung „NeffLight“ ausgestattet:

Drehen Sie den Funktionswähler auf Position , NeffLight schaltet sich ein.

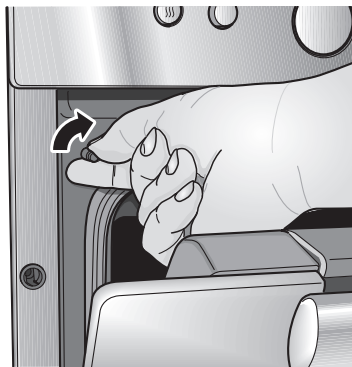
Vorteile:

- Hervorragende Ausleuchtung auf allen Ebenen.
- Beleuchtung des Gargutes von vorne.
- Das Auge wird beim Blick in den Backofen durch keine Lampe geblendet.

Türkontaktschalter

NeffLight schaltet sich beim Öffnen und Schließen der Backofentür automatisch aus- und ein.

Energiesparen



Zum Energiesparen können Sie NeffLight ausschalten. Drehen Sie den Türkontaktschalter nach rechts. Durch Weiterdrehen nach rechts schalten Sie NeffLight wieder ein.

Zubehör

Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

Universalpfanne mit Rost



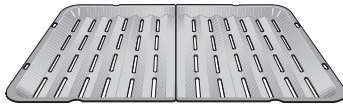
Rost



Backblech Email



Bratenblech



Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne	Z 1232 X0
Universalpfanne Antihafbeschichtung	Z 1233 X0
Auflaufpfanne	Z 1272 X0
Backblech Alu	Z 1332 X0
Backblech Email	Z 1342 X0
Backblech Antihafbeschichtung	Z 1343 X0
Back-/Bratrost gekröpft	Z 1432 X0
Back-/Bratrost engmaschig	Z 1442 X0
Bratenblech	Z 1512 X0
Nachrüstatz Einzelteleskop	Z 1784 X0
System-Dampfgarer	N 8642 X0
Brotbackstein	Z 1912 X0
Funkantenne für Elektronikuhr	Z 1980 X0

Hinweis:

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

Der Verzug geht bereits während des Backens, Bratens oder Grillens wieder zurück.

Vor dem ersten Benutzen

Vorreinigung

Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.

Entfernen Sie Rückstände der Verpackung, z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.

Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

Ausheizen

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie an der Elektronikuhr die aktuelle Tageszeit einstellen.

Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten lang auf.

Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C.

Öffnen Sie während des Ausheizens die Fenster Ihrer Küche um Geruchsbelästigung zu vermeiden.

Tageszeit

Einstellen



Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige **0:00**.

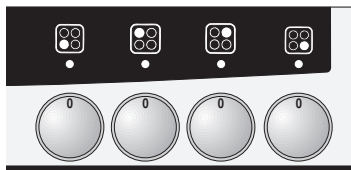
Drücken Sie die Taste ◀▶ und stellen Sie am Drehknopf die aktuelle Tageszeit ein (Beispiel **15:00** Uhr).

Zum Korrigieren der Tageszeit drücken Sie die Taste ◀▶ bis das Symbol ⌚ blinkt. Dann stellen Sie die Tageszeit ein.

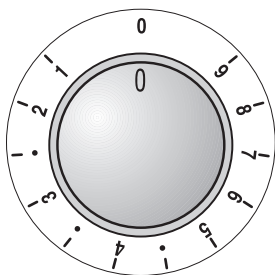
Hinweis: Die Tageszeit kann nicht korrigiert werden, wenn eine Automatikfunktion oder der Kurzzeitwecker eingestellt ist. (Löschen siehe Elektronikuhr).

Kochen

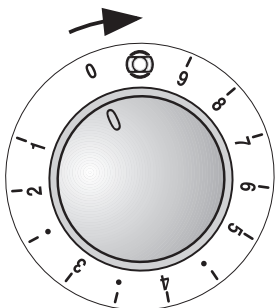
Bedienen der Kochstellen



Normal-Kochstelle



Zweikreiskochzonen bei Glaskeramik-Kochfeldern




Die Kennzeichnung  auf der Bedienblende zeigt Ihnen, welcher Schalter zu welcher Kochstelle gehört.

Die Einstellung der Kochstellen ist stufenlos möglich.

Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanleitung bei. Bitte lesen Sie vor dem ersten Benutzen alle dort angegebenen Informationen aufmerksam durch.

1. Drehen Sie den Kochstellenschalter zum Ankochen auf Stellung 9.
2. Drehen Sie den Kochstellenschalter nach dem Ankochen auf Fortkochstellung zurück.

Im Bereich 2–5 sind die Zwischeneinstellungen durch einen Punkt gekennzeichnet.

1. Die Zweikreiskochzone schalten Sie durch Drehen des zugehörigen Schalters auf das Symbol  ein.
2. Weitere Einstellungen erfolgen wie bei den Normal-Kochstellen.

Zum Ausschalten der Zweikreis-Kochzone drehen Sie den Schalter auf **0**.

Elektronikuhr

Sie können die Elektronikuhr mit einer Hand bedienen. Dazu müssen Sie nach einem Druck der Funktionstaste die Zeit am Drehknopf einstellen. Einstellungen sind möglich, solange die Funktionsanzeige blinkt (~ 4 Sekunden).

Das Bedienfeld



Sonderfunktionen

Ausblendung der Anzeige

1. Drücken Sie 7 Sekunden lang die Taste ◀▶. Nach dieser Zeitspanne wird die Anzeige dunkel, die Tageszeit und die Displayanzeige laufen im Hintergrund weiter.
2. Zum Einschalten der Anzeige drücken Sie kurz auf die Taste ◀▶.

Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung kann über die Taste ≡ eingestellt werden (siehe Abschnitt „Backofen Ein- und Ausschalten“).

Einstellen der Tageszeit

siehe Abschnitt „Vor dem ersten Benutzen“.

Nachtabdunkelung der Anzeige

Zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr wird die Anzeige automatisch abgedunkelt.

Sonderzubehör Funkantenne

Die Elektronikuhr kann mit einer Funkantenne ausgestattet werden (siehe Sonderzubehör).

Kurzzeitwecker



1. Drücken Sie die Taste ◀▶ und stellen die Zeit ein (Beispiel: 5 Minuten).
Nach dem Einschalten wird die restliche Zeit angezeigt.
2. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und die Anzeige ⚠ blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Taste ◀▶.

Zeitschaltautomatik

Automatisches Ausschalten



Sie können den Backofen über die Elektronikuhr ein- bzw. ausschalten.

Das Backen oder Braten beginnt sofort.

1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
2. Drücken Sie die Taste ◀▶ bis das Symbol I→ blinkt und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten).
Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Das Symbol I→ signalisiert den Automatikbetrieb.
3. Nach Ablauf der Dauer (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten) ertönt ein Signal und die Anzeige → blinkt.
Der Backofen wird automatisch abgeschaltet.
Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Taste ◀▶.
4. Schalten Sie den Backofen aus.
5. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste ◀▶.

Automatische Ein- und Ausschalten



Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten späteren Zeitpunkt.

1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
2. Drücken Sie die Taste ◀▶ bis das Symbol I→I blinkt und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten).
3. Drücken Sie die Taste ◀▶ bis das Symbol →I blinkt und stellen Sie das Betriebszeit-Ende am Drehknopf ein (Beispiel: 12:30 Uhr). Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Das Symbol →I signalisiert den Automatikbetrieb.
4. Der Backofen wird mit der eingestellten Zeit automatisch eingeschaltet (Beispiel: 11:00 Uhr), und ausgeschaltet (Beispiel: 12:30 Uhr).
5. Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal und das Symbol →I blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Taste ◀▶.
6. Schalten Sie den Backofen aus.
7. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste ◀▶.

Kontrollieren, Korrigieren und Löschen von Einstellungen

1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren drücken Sie auf die Taste ◀▶ bis das Symbol blinkt.
2. Bei Bedarf können Sie die Einstellungen am Drehknopf korrigieren.
3. Wenn Sie Ihre Einstellungen löschen wollen, drehen Sie die eingestellte Zeit auf 0:00 zurück, und schalten den Backofen aus.

Hinweise

Für Zeitschaltautomatik eignen sich solche Gerichte am besten, die wenig Aufmerksamkeit erfordern.

Kurzzeitwecker und Betriebszeit-Ende können max. 24 Stunden vorprogrammiert werden.

Ablesen der Einstellungen ist durch Drücken der Taste ◀▶ jederzeit möglich.

Backofen-Funktionen

Heißluft



Durch das Heizsystem in der Backofenrückwand wird die erwärmte Luft im Backofen umgewälzt, wodurch ein besonders guter Wärmeübergang auf das Back- oder Bratgut erreicht wird.

Vorteile:

- Backen und Braten bis zu 3 Ebenen gleichzeitig möglich (Hinweis siehe Tabelle)
- geringe Verschmutzung des Backofens
- kurze Aufheizzeiten
- niedrige Backofentemperaturen
- Sterilisieren

Ober- und Unterhitze (Konventionelles System)



Durch oben und unten im Backofen angeordnete Heizkörper wird die Wärme auf das Back- oder Bratgut übertragen.

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

Vorteile:

- Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche

Flächengrill

Durch den Heizkörper an der Backofendecke wird die Wärme erzeugt und auf das Grillgut übertragen.

- besonders geeignet für flache, kleine Fleischstücke z. B. Steaks, Würstchen, Fisch, Gemüse und Toast.

Großflächengrill



Vorteile:

- gesamte Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für große Mengen

Energiespargrill



Vorteile:

- nur der mittlere Teil der Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für kleine Mengen
- Energieeinsparung

Thermogrillen



Beim Thermogrillen werden abwechselnd der Flächengrill und das Gebläse ein- und ausgeschaltet.

Die durch den Flächengrill erzeugte Wärme wird durch das Gebläse gleichmäßig im Backraum verteilt.

Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

Unterhitze



Hier wird nur der Heizkörper an der Unterseite des Backofens eingeschaltet.

Vorteile:

- besonders geeignet für Speisen und Backwaren die an der Unterseite zusätzlich eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen.

⚠ Nur kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit anwenden.

Pizzastufe



Bei der Pizzastufe wird die Unterhitze zur Heißluft zugeschaltet.

Vorteile:

- frische Zubereitung mit hohem „Saftanteil“, z. B. Pizza und saftiger Kuchen mit krosser Unterseite.
- besonders geeignet für Tiefkühlprodukte, z. B. Pizza, Pommes usw.

Dampfgarstufe



Für System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

Brotbackstufe



Brotbackstufe mit Heißluft.
Regelbar 180–220° C.

Gärstufe



Durch die Hefeteig-Gärstufe entstehen im Backofen ideale Bedingungen für das Aufgehen von Hefeteig.

Temperatur: 35 – 38° C

Luftfeuchtigkeit: 75 – 100%

Vorteile:

- schnelle und gleichmäßige Zunahme des Teigvolumens
- kein Austrocknen des Teiges
- keine Hautbildung, dadurch sehr gute Weiterverarbeitung und Formgebung des Teiges
- Vermeidung ungünstiger Einflüsse von aussen z. B. Zugluft).
- Herstellung von Jogurt.

EasyClean®-Reinigungssystem



Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutzrückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

Nähere Angaben siehe „Reinigen und Pflegen“.

Nur bei kaltem Backofen anwenden.

Vorteile:

- leichtere Backofenreinigung
- Schonung der Emailflächen des Backofens
- umweltfreundlich

Schnellaufheizung

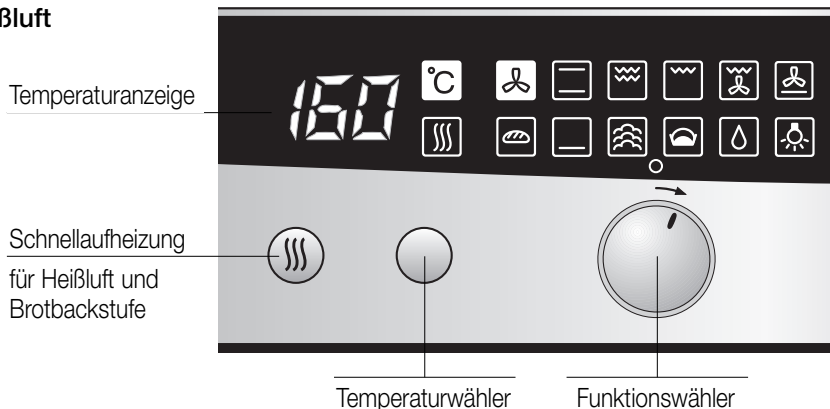


Hinweis

Wahlweise zuschaltbar bei Heißluft und Brotbackstufe.

Backofen ein- und ausschalten

Beispiel: Heißluft



Einschalten


Bevor Sie Ihren Backofen einschalten entscheiden Sie, welches Heizsystem Sie benutzen möchten.

Drehen Sie den Funktionswähler bis das Symbol für das gewünschte Heizsystem leuchtet.


Die Vorschlagstemperatur erscheint im Display und die Backofenbeleuchtung schaltet ein.

Sie können die Vorschlagstemperatur mit dem Temperaturwähler in Schritten von 5° C nach oben oder unten verändern (Temperaturangaben siehe Back- oder Brattabellen).

Dampfgarstufe 
für System-Dampfgarer
(als Sonderzubehör im
Fachhandel erhältlich).

Sie ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden.
Im Display erscheint .

Gärstufe 

Sie ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden. Im Display erscheint .

EasyClean® 

Sie ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden. Im Display erscheint .

Auftaustufe





Einstellen der Auftau-Stufe siehe Abschnitt „Auftauen und Garen“.

Anzeigelampe 


Die Anzeigelampe für die Backofentemperatur leuchtet während der Aufheizphase und beim Nachheizen rot. Sie erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

Schnellaufheizung

Einschalten

Nach dem Einschalten des Backofens kann bei Heißluft  oder Brotbackstufe  über die Taste  die Schnellaufheizung zugeschaltet werden. Das Symbol  leuchtet während des Aufheizens. Es erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.


Vorzeitiges Löschen

Drücken Sie die Taste , das Symbol geht aus und die Schnellaufheizung wird gelöscht.

Aktuelle

Backofentemperatur



Nur während der Aufheizphase kann durch einmaliges Drücken der Taste  die Ist-Temperatur für ca. 5 Sekunden in der Temperaturanzeige angezeigt werden.

Sie können bei den Funktionen den Ist-Wert abfragen (ausser bei , , , , Auftaustufe).


Ausschalten

Zum Ausschalten drehen Sie den Funktionswähler auf -Stellung. Alle Funktionen sind gelöscht.

Hinweis







Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es läuft nach dem Abschalten des Backofens so lange nach, bis der Backofen abgekühlt ist.









Heißanzeige für den Backofen

 bis ~ 120° C.

 120° bis ~ 80° C.

Temperaturbereiche der verschiedenen Heizsysteme


System	Vorzugs- temperatur in ° C	Temperatur- bereich in ° C
	160	40–200
Auftau- stufe 	— — —	ohne Temperatur- einstellung
	170	50–275
	220	50–275
	180	50–275
	170	50–250

System	Vorzugs- temperatur in ° C	Temperatur- bereich in ° C
	220	50–275
	200	180–220
	200	50–225
		feste Einstellung
	— 0 —	feste Einstellung
		feste Einstellung

Sicherheitseinrichtungen




Verriegeln des Backofens

Schalten Sie mit dem Funktionswähler **3 x** schnell hintereinander von 0-Stellung nach links auf Stellung  und wieder zurück.


Im Display erscheint – 5 –.

Der Backofen kann nicht versehentlich, oder durch Unbefugte (z. B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.


Zum Entriegeln schalten Sie **3 x** schnell hintereinander von 0-Stellung nach links auf Stellung  und wieder zurück.
– 5 – erlischt.

Permanente Verriegelung




Schalten Sie mit dem Funktionswähler **6 x** schnell hintereinander von 0-Stellung nach links auf Stellung  und wieder zurück. Im Display erscheint **-5P**.

Der Backofen kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z. B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Zum in Betrieb nehmen des Backofens entriegeln Sie **3 x** von 0-Stellung nach links auf Stellung  und wieder zurück.

Nach dem Benutzen des Backofen, wenn der Funktionswähler 30 Sekunden in der 0-Stellung ist, wird die permanente Verriegelung automatisch wieder eingeschaltet.

Zum Löschen schalten Sie wieder **6 x** schnell hintereinander von 0-Stellung auf Stellung  und wieder zurück. **-5P** erlischt.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Je nach Einstellung wird der Backofen nach 6 bis 30 Stunden automatisch abgeschaltet und die Anzeige blinkt **000**.

Die Abschaltungen erfolgen nur dann, wenn keine Veränderung der Einstellung am Gerät vorgenommen wurde.

Backen

Backen in Backformen



Stellen Sie die Backformen immer in die Mitte des Rostes.

Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.

Backen auf Backblechen



Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.

Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein.

Verwenden Sie nur Originalbleche.

Hinweise

Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen verlängert sich die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.

Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen, wählen Sie eventuell eine längere Backzeit oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.

Backen in Weißblechformen



Heißluft

Einschubhöhe **1**



Ober-/Unterhitze

Einschubhöhe **1**

Wird der Kuchen unten zu dunkel:

Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verkürzen Sie die Backzeit und wählen Sie eventuell eine niedrigere Temperatur.

Wird der Kuchen unten zu hell:

Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verlängern Sie die Backzeit, wählen Sie eine niedrigere Temperatur oder verwenden Sie eine Schwarzblechform.

Stellen Sie Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Backofenrückwand.



Backtabelle



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte, gültig für emaillierte Backbleche und dunkle Backformen.

Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren. Hinweise in der Tabelle zum Vorheizen beachten.

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.

Gebäckart	Heißluft 			Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	160–170	30– 45	3	170–180
2 Bleche	1 + 3	150–160	40– 50	–	–
Kuchen in runder Form / Kasten	1	160–170	60– 80	2	160–170
Obst-Tortenboden	1	160–170	20– 35	2	170–180
Mürbeteige					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	160–170	45– 65	3	180–190
2 Bleche	1 + 3	160–170	60– 75	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	1	150–170	60– 80	–	–
Kuchen in Form	1	160–170	60–100	2	170–180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	1	160–170	20– 35	2	190–200
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180–190	10– 15	3	200–210
Obst-Tortenboden	1	160–170	20– 30	2	170–180
Biskuittorte (6 Eier)	1	160–170	30– 45	2	160–170
Biskuittorte (3 Eier)	1	170–180	20– 35	2	170–180

	Heißluft 		Ober- und Unterhitze 		
Gebäckart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	170–180	35– 50	3	180–190
2 Bleche	1 + 3	170–180	45– 60	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	1	150–170	60– 80	3	170–190
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	1	160–170	35– 45	3	170–180
Kuchen niedere Form	1	160–170	30– 45	2	170–180
Kuchen hohe Form	1	160–170	30– 45	2	170–180
Kleingebäck					
Baiser	1	80	100–130	3	80–90
Blätterteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180–200	20– 30	3	200–210
2 Bleche	1	180–200	25– 35	–	–
Brandteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180–200	25– 35	3	200–210
2 Bleche	1 + 3	180–200	30– 40	–	–
Rührteig (z. B. Muffins)					
1 Blech	1	150–160	20– 30	2	170–180
2 Bleche	1 + 3	160–170	25– 35	–	–
Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen)					
1 Blech	1	140–150	15– 20	3	140–150
2 Bleche	1 + 3	140–150	15– 20	–	–
3 Bleche	1 + 3 + 4	140–150	20– 25	–	–
Pikantes					
Pizza (vorheizen)					
1 Blech	1	180–200	25– 40	3	200–220
2 Bleche	1 + 3	170–190	30– 40	–	–
Quiche (vorheizen)	1	180–190	40– 50	2	210–230
Brot (vorheizen)					
Anbacken	1	220	10– 15	2	240
Fertigbacken	1	180–200	45– 50	2	200–220

Backen mit der Pizzastufe

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

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.

Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Dauer Minuten
Pizza	Backblech	1	180–200	30–40
Flammkuchen	Backblech	1	190–210	20–30
Tarte	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	180–200	30–45
Quiche	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	190–200	40–50
Quarktorte	Springform	1	160–170	60–80
Schweizer Wähe	Backblech	1	210–230	50–60
Strudel	Backblech	1	190–210	40–50

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

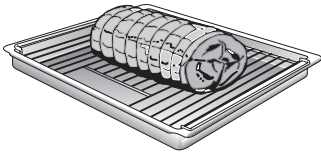
Tiefgekühlte Fertigprodukte (Herstellerangaben beachten)

Gericht	Geschirr	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Dauer Minuten
Pizza (vorheizen) mit dünnem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1	190–210	10–20
Pizza (vorheizen) mit dickem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1	180–200	15–25
Kartoffelprodukte (vorheizen) (z. B. Pommes frites)	Universalpfanne	1	200–220	15–25
Backwaren (vorheizen) (z. B. Brötchen)	Rost belegt mit Backpapier	1	200–220	5–15
Strudel (vorheizen)	Backblech	1	200–220	25–45

Tipps und Tricks

Der Blechkuchen ist unten zu hell	Nehmen Sie nicht benötigte Backbleche oder die Universalpfanne aus dem Backofen.
Der Formkuchen ist unten zu hell	Schieben Sie Backformen nicht auf dem Backblech sondern auf dem Rost ein.
Kuchen oder Gebäck sind unten zu dunkel	Schieben Sie Kuchen oder Gebäck höher ein.
Der Kuchen ist zu trocken	Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.
Der Kuchen ist innen zu feucht	Stellen Sie die Backtemperatur etwas niedriger ein Merke: Backzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Backzeit etwas länger wählen, Kuchenteig länger gehen lassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben.
Form- oder Kastenkuchen sind bei Heißluft hinten zu dunkel	Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Luftaustritte an der Backofenrückwand.
Bei sehr feuchtem Backgut z.B. Obstkuchen entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt.	Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Backzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.
Stark ungleichmäßig gebräunt bei Heißluft	Einschubhöhe überprüfen.
Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen	Weniger Flüssigkeit verwenden.
Zum Energie sparen	Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist. Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf. Nachwärme: Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen 5 – 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten.

Braten



Braten im offenen Geschirr

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

Fleisch kann besonders wirtschaftlich bei einem Gewicht von über 750 g im Backofen gebraten werden.

Spülen Sie die Universalpfanne bzw. das Bratgeschirr mit Wasser aus und legen Sie das Fleisch ein.

Geben Sie für fettes Fleisch und Geflügel je nach Größe und Art des Bratens $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in die Universalpfanne. Bei Bedarf heißes Wasser nachgießen. Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Eine schmackhafte Soße ergibt der Fond (Bratensaft) der sich in der Universalpfanne bildet. Löschen Sie den Fond mit heißem Wasser ab, kochen Sie ihn auf, binden ihn mit Speisestärke, schmecken ihn ab und gießen Sie ihn wenn nötig durch ein Sieb.

Schieben Sie den Braten in den kalten Backofen (Vorheizen nicht nötig – Energieeinsparung).

Braten im geschlossenen Geschirr

Legen Sie das Fleisch in einen Bratentopf, decken Sie es mit einem passenden Deckel ab und schieben Sie es auf dem Rost in den Backofen. Wir empfehlen Rinderbraten im geschlossenen Bratentopf zuzubereiten.

Braten auf dem Bratenblech



Legen Sie das Bratenblech in die Universalpfanne ein. Das Bratenblech vermindert das Verschmutzen des Backofens.

Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

Mit dem Bratenblech können Sie entgegen der Temperaturangabe eine etwas höhere Temperatur einstellen, wenn das Bratgut besonders knusprig werden soll.

Hinweise

Große, hohe Braten, Gans, Pute, Ente

= Lange Bratdauer, niedrige Temperatur

Mittelgroße, niedrige Braten

= Mittlere Bratdauer, mittlere Temperatur

Kleine, flache Braten

= Kurze Bratdauer, hohe Temperatur

Bratdauer je cm Fleischhöhe ohne Knochen


ca. 13 – 15 Minuten

Bratdauer je cm Fleischhöhe mit Knochen

ca. 15 – 18 Minuten

Wir empfehlen beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen einzustellen.

Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Wir empfehlen beim Braten mit  den Braten nach ca. der Hälfte bzw. zwei Drittel der Bratdauer zu wenden.

Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.

Bereiten Sie große Braten ohne Rost direkt in der Universalpfanne zu.

Kleinere Bratenstücke können Sie auf Alu-Folie braten. Dazu die Alu-Folie zu einer Form mit hochgestellten Kanten formen und auf den Rost legen.

Belassen Sie nach dem Ende der Bratzeit den Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen.

Das Fleisch ist innen nicht gar

Stellen Sie die Brattemperatur etwas niedriger ein.



Merke: Bratzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Bratzeiten etwas länger wählen.

Bei sehr feuchtem Bratgut, z. B. mit Wasser zubereiteten Braten, entsteht viel Wasserdampf im Backofen der sich an der Backofentür niederschlägt.

Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Bratzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.

Brattabelle


Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.
Die Werte können je nach Art und Menge und je nach dem Bratgeschirr variieren.

Bratgut	Heißluft 			Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Bratdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Schwein					
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter od. Haxe)	1	160–170	100–130	2	200–220
Braten/Rollbraten	1	160–170	90–120	2	190–210
Kasseler	1	160–170	70–80	2	190–210
Schweinefilet	1	170–180	30–45	3	200–230
Hackbraten	1	170–190	60–70	2	190–210
Rind					
Filet	1	180–190	45–65	2	200–220
Roastbeef (rosa)	1	180–190	30–45	2	200–220
Kalb					
Braten/-brust	1	160–170	90–120	2	180–200
Haxe	1	160–170	100–130	2	190–210
Lamm					
Keule	1	180–190	70–110	2	200–220
Rücken	1	160–170	90–120	2	200–220
Geflügel					
Hähnchen 1 kg	1	170–180	60–70	2	200–220
Ente	1	160–170	90–120	2	190–210
Gans 4 kg	1	150–160	130–180	2	180–200
(1 bei hohem Gargut)					
Wild					
Rehrücken	1	160–170	90–120	2	200–220
Rehbraten	1	160–170	90–120	2	190–210
Schwein-/Hirschbraten	1	160–170	100–120	2	190–210
Fische					
	1	160–170	30–40	2	180–200

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Grillen

Hinweise

 **Beim Grillen ist Vorsicht geboten.
Kinder grundsätzlich fernhalten.**

Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.
Die Grilltemperaturen sind regelbar.
Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

Schaltet sich der Grillheizkörper automatisch aus, wurde der Überhitzungsschutz wirksam.
Der Grillheizkörper schaltet sich nach kurzer Zeit wieder ein.

**Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein.
Schieben Sie in die angegebene Einschubhöhe ein.**

Rundum-Grillen

Grillen mit Heißluft

Die Grillzeiten für das Rundum-Grillen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

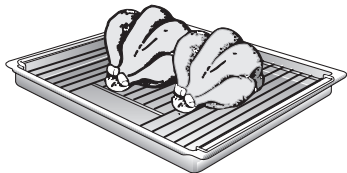
Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.

Hinweise auf Vorheizen beachten.

Grillgut	Temperatureinstellung	Einschubhöhe	Grillzeit
Schweinesteak	180 – 190° C (vorheizen)	3	15 – 20 Min.
Schweinehaxen	170° C (mit Bratenblech bis 190° C)	3	100 – 130 Min.
Rindersteak	190° C (vorheizen)	3	ca. 15 Min.
Hacksteak	180 – 190° C	3	25 – 30 Min.
Hähnchen	170 – 180° C	3	60 – 70 Min.

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Thermogrillen



Für besonders knuspriges Geflügel oder Braten (Schweinebraten mit Schwarte).

Verwenden Sie den Rost und die Universalpfanne. Wenden Sie große Braten nach ca. der Hälfte der Grillzeit.

Stellen Sie Glasgeschirr nach dem Grillen nicht auf eine kalte oder nasse Unterlage, sondern auf ein trockenes Küchentuch, damit das Glas nicht zerspringt.

Beim Thermogrillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Backofenverschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Backofen nach jedem Benutzen, um das Einbrennen der Verschmutzung zu vermeiden.

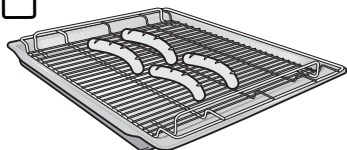
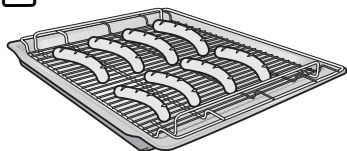
Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Drittel der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

Lassen Sie den fertigen Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren und gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Grillgut	Gewicht	Geschirr	Temperatur-einstellung	Einschub-höhe	Grillzeit
Schweinebraten mit Schwarte	2 kg	Rost/Uni- versalpfanne	170–190° C	2	130–140 Min.
Geflügel					
Halbe Hähnchen 1–3 Stück	ca. 400 g pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	200–220° C	2	40– 50 Min.
Ganze Hähnchen 1–3 Stück	ca. 1 kg pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	200–210° C	2	55– 65 Min.
Gans	ca. 4 kg	Rost/Uni- versalpfanne	150–170° C	2	140–160 Min.

Flächengrillen










Für flache kleinere Gerichte.

Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

Wenden Sie das Grillgut nach ca. zwei Drittel der Zeit.

Streichen Sie den Rost und das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren und gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Grillgut	Temperatur-einstellung	Ein-schub-höhe	Rost-lage	Grillzeit		Bemerkungen
				1. Seite	2. Seite	
Schwein						
Filetsteaks (2–2,5 cm)	max.	4		8–11 Min.	6– 9 Min.	Leicht einschneiden
Kammsteaks	250° C	4		11–14 Min.	9–12 Min.	
Bratwürste	250° C	4		7–10 Min.	5– 7 Min.	
Rind						
Filetsteaks	max.	4		10–13 Min.	6– 9 Min.	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Tournedos	max.	4		9–12 Min.	5– 8 Min.	
Toast						
mit Belag	max.	2 oder 3		6– 9 Min.	–	
Fisch						
Kleine Fische	220° C	3		12–15 Min.	9–12 Min.	Wenden

Auftauen und Garen

Auftauen und Garen mit Heißluft

Wichtige Hinweise

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- oder Tiefkühlprodukten nur Heißluft.

Beachten Sie bei allen tiefgekühlten Lebensmitteln grundsätzlich die Angaben des Herstellers.

Aufgetaute Gefrier- oder Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen generell kürzere Garzeiten als frische Produkte, weil das Frosten eine Art Vorgaren bewirkt.

Wird **gefrorenes Fleisch** in den Backofen gegeben, verlängert sich die Garzeit um die Auftauzeit.

Tauen Sie **Tiefkühl-Geflügel** vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können.

Garen Sie **Tiefkühl-Fisch** mit den gleichen Temperaturen wie Frisch-Fisch.

Sie können **Tiefkühl-Fertigmenüs** in Alu-Portionschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Backofen geben.

Einschubhöhen

Bei 1 Blech: Einschubhöhe **1**

Bei 2 Blechen: Einschubhöhe **1 + 3**.

Zeitangaben sind Richtwerte, die von der Form und Menge der Tiefkühlprodukte beeinflusst werden.

Auftauen

Tauen Sie **rohe Tiefkühlprodukte oder Lebensmittel aus einem Gefriergerät** bei 50° C auf. Bei höheren Auftautemperaturen besteht die Gefahr des Austrocknens.

Tauen Sie in **Alufolie oder geschlossenen Alubehältern** verpackte Tiefkühl-Gerichte bei 130–140° C auf.

Tiefkühl-Backwaren bei 100–140° C auftauen und wärmen. Bestreichen Sie Brot, Brötchen oder Hefengebäck dünn mit Wasser, damit die Kruste schöner wird.

Tauen Sie **trockene Tiefkühl-Blechkuchen** bei 160–170° C, 20–30 Minuten auf.

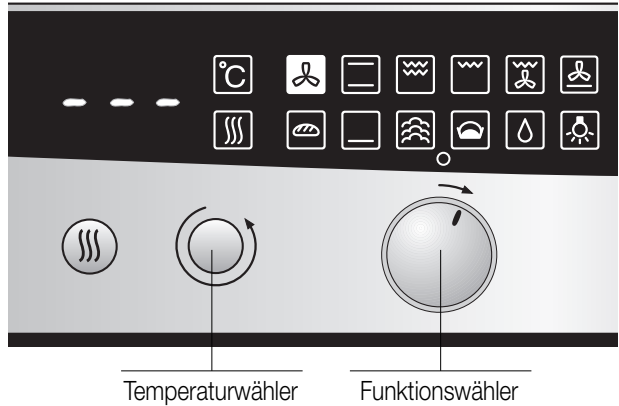
Tauen Sie **feuchte Tiefkühl-Blechkuchen** (mit Obstbelag) bei 160–170° C, 30–50 Minuten auf. Dazu packen Sie die Kuchen in Alufolie ein, damit der Belag nicht abtrocknet.

Tiefkühl-Toast (fertig belegt) bei 160–170° C, ca. 20 Minuten auftauen und toasten.


Tiefkühl-Pizza:

Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

Auftaustufe



Besonders geeignet für empfindliche Gebäcke (z. B. Sahnetorten).

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung .
2. Regeln Sie die Backofentemperatur mit dem Temperaturwähler nach unten, bis im Display --- erscheint.

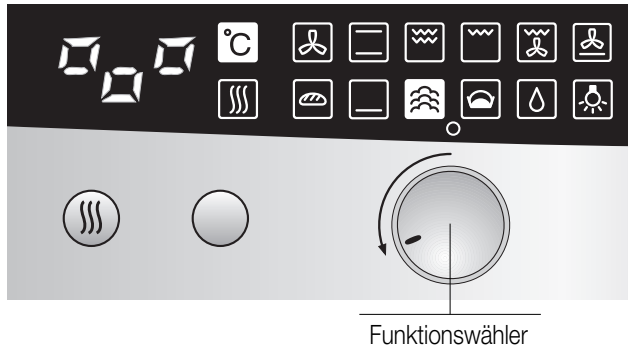
Das Gebläse an der Backofenrückwand läuft ohne Heizung.

Tauen Sie Gebäck je nach Größe und Art 25–45 Minuten auf.

Danach nehmen Sie es aus dem Backofen und lassen es 30–45 Minuten nachtauen.

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

Anwendung mit der Dampfgarstufe






Achtung

Nur in Betriebnahme mit dem System-Dampfgarer. (Als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).


Benutzen Sie die Dampfgarstufe nur bei vollständig abgekühltem Backofen (Raumtemperatur).

Verwenden Sie als Heizsystem nur .

Andere Anwendungen bzw. Heizsysteme sind nicht zulässig.

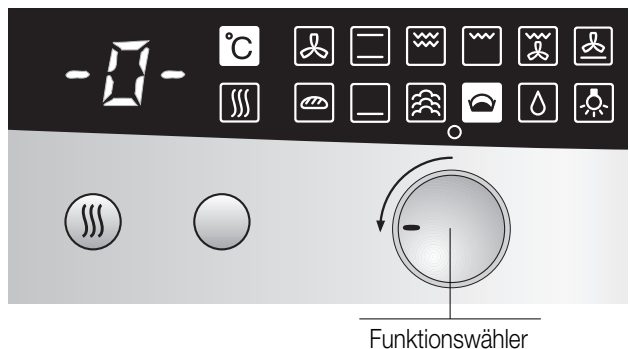
1. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung . Die Anzeigelampe  leuchtet und im Display erscheint .
2. Der Dampfgarvorgang wird nun automatisch geregelt.

Hinweis

Blinkt die Anzeige  ist der Backofen nicht vollständig abgekühlt.

Weitere Hinweise entnehmen Sie der Gebrauchsanleitung für System-Dampfgarer.

Anwendung mit der Gärstufe









Achtung

Benutzen Sie die Gärstufe nur bei **vollständig abgekühltem Backofen** (Raumtemperatur).

Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, **kein destilliertes Wasser.**

Einschalten

1. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens 0,05 Liter Wasser (entspricht 50 ml, oder $\frac{1}{4}$ Wasserglas).
2. Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig auf die Mitte des Backrostes und schieben in Einschubhöhe **1** ein.
 Den Teig nicht abdecken.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung  . Die Anzeigelampe  leuchtet und im Display erscheint –  –. Der Gärvorgang wird nun automatisch geregelt.
 Blinkt nach dem Einschalten –  – ist der Backofen zu heiß.

Schalten Sie den Backofen aus.

Warten Sie, bis der Backofen auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Starten Sie die Gärstufe neu.

Hefeteig	Mehlmenge	Einschubhöhe	Gärdauer
Kuchen bis	500 g	1	20 – 25 Min.
Kuchen bis	500 – 750 g	1	25 – 30 Min.
Teig für Hefezopf	500 g	1	30 – 35 Min.
Teig für Hefezopf	750 g	1	30 – 40 Min.
Brotteig	1000 g	1	35 – 60 Min.
Jogurt	1 Liter Milch	1	6 Stunden

Achtung

Beim Herstellen von Jogurt **kein Wasser in den Backofen geben**. Siehe beiliegende Broschüre.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie können je nach Art und Menge des Teiges so wie der Beschaffenheit der Zutaten, z. B. Alter und Qualität der Hefe, variieren.

Die Weiterverarbeitung des Teiges entnehmen Sie dem beiliegenden Kochbuch.

Entfernen Sie vor dem Backen das Restwasser aus dem Backofen. Sollten Kalkrückstände erkennbar sein, lösen Sie diese mit etwas Essig auf und wischen mit klarem Wasser nach.

Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Backofen.

Drehen Sie den Funktionswähler auf -Stellung.

Einkochen von Obst und Gemüse

Einkochen mit Heißluft

Hinweise

Im Backofen können Sie die Inhalte von bis zu sechs Einweckgläser mit $\frac{1}{2}$, 1 oder $1\frac{1}{2}$ Liter gleichzeitig einkochen.

Obst und Gemüse müssen frisch und in einwandfreiem Zustand sein.

Beim Vorbereiten und Verschließen ist Sauberkeit oberstes Gebot.

Verwenden Sie nur **Einweckgläser**, die einwandfrei sauber und unbeschädigt sind.

Verwenden Sie nur **Gummiringe**, die hitzebeständig sind.

Inhalte von **Blechk Dosen oder festverschraubten Gläsern** müssen Sie im Einkochtopf oder -kessel einkochen.

Diese Gefäße müssen während dem Einkochen im Wasser schwimmen.

Vorbereiten von Obst

Obst waschen, je nach Art schälen, entkernen, zerteilen und in Einweckgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.

Einweckgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. $\frac{1}{3}$ Liter für ein Literglas) und verschließen.

Auf 1-Liter Wasser:

bei süßem Obst ca. 250 g Zucker

bei saurem Obst ca. 500 g Zucker

Sehr hartes Obst einige Minuten in der Zuckerlösung vorgaren oder im Schnellkochtopf vorbehandeln.

Vorbereiten von Gemüse

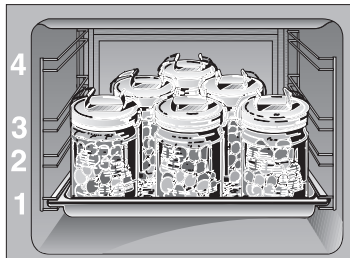
Gemüse waschen, putzen, je nach Art zerteilen und in Einweckgläser einfüllen.

Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

Verschließen der Gläser

Wischen Sie die Ränder der Einweckgläser mit einem sauberen feuchten Tuch ab. Legen Sie die Gummiringe und Deckel nass auf und verschließen Sie die Gläser mit einer Klammer.

Einsetzen der Gläser



Schieben Sie die Universalpfanne in **Einschubhöhe 1** ein.

Stellen Sie die Einweckgläser im Dreieck auf (siehe Abb.), dabei ca. 5 cm Abstand zur Backofenrückwand halten.



Stellen Sie die Einweckgläser so in die Universalpfanne, dass sie sich nicht berühren.

Gießen Sie $\frac{1}{2}$ l heißes Wasser (ca. 80°C) in die Universalpfanne.

Entnehmen der Gläser

Stellen Sie die Gläser auf ein saugfähiges Tuch, decken Sie sie ab und schützen Sie sie vor Zugluft.

Entfernen Sie die Klammern erst nach dem Erkalten der Gläser.

Obst, Gurken und Tomatenmark		Gemüse (jedoch keine Gurken)	
1	Gläser einsetzen (siehe oben)	1	Gläser einsetzen (siehe oben)
2	Funktion  wählen und auf ca. 160°C einstellen.	2	Funktion  wählen und auf ca. 160°C einstellen.
3	Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst. Gläser mit $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50 Minuten Gläser mit $1\frac{1}{2}$ l nach ca. 60 Minuten. Sobald die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofen ausschalten.	3	Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst. Gläser mit $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50 Minuten Gläser mit $1\frac{1}{2}$ l nach ca. 60 Minuten. Sobald die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofentemperatur auf 100°C zurückstellen.
4	Gläser noch einige Minuten im geschlossenen Backofen belassen. – Himbeeren, Erdbeeren Kirschen, Gurken: 5–10 Min. – Anderes Obst: 10–15 Min. – Tomatenmark, Apfelmus: 15–20 Min.	4	Gläser im geschlossenen Backofen ca. 60 Minuten weiterperlen lassen.
		4	Backofen ausschalten.
		4	Gläser noch ca. 15–30 Minuten im geschlossenen Backofen belassen.

Reinigen und Pflegen

Wichtige Hinweise

Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.

Kratzen Sie eingebrannte Speiserückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.

Verwenden Sie Spezialreiniger (z. B. Sprays) nicht für Aluminium- und Kunststoffteile.

Edelstahlfront

Bei Verwendung von handelsüblichen Edelstahlreinigern kann die Bedruckung angegriffen werden.

Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.

Tragen Sie handelsübliche Spülmittel auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.

Email und Glas

Verwenden Sie zum Reinigen heiße Spüllauge.

Zum Reinigen der Backofenfront (hinter der Backofentür) sollten Sie die Backofentürdichtung aushängen.

Backofentürscheibe

Die Innenscheibe der Backofentür hat zum Absenken der Temperatur eine Beschichtung zur Reflektion der Wärme.

Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Bei geöffneter Backofentür kann diese Beschichtung wie ein heller Belag wirken. Das ist technisch bedingt und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanleitung bei.

Beachten Sie alle dort angegebenen Reinigungshinweise.

Backofen

Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen. Verschmutzungen brennen beim nächsten Aufheizen ein.

Nach dem Einbrennen lassen sich die Verschmutzungen nur noch schwer entfernen. Beim Arbeiten mit Heißluft ist die Verschmutzung geringer als bei den anderen Heizsystemen.

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.

Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr (Bräter).

Waschen Sie den Backofen bei geringer Verschmutzung in warmem Zustand mit heißer Spüllauge aus.

Lassen Sie den Backofen zum Trocknen geöffnet.

Katalytische Backofenverkleidung

Selbstreinigende Flächen im Backofen

Die Rückwand ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen im Betrieb ist.

Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Reinigen Sie die selbstreinigende Rückwand nie mit Backofenreiniger.

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Backofenboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.

Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

EasyClean®- Reinigungssystem

Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutzrückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

Achtung:

Benutzen Sie die Reinigungshilfe **nur bei vollständig abgekühltem Backofen** (Raumtemperatur).

Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, **kein destilliertes Wasser**.



Einschalten:

1. Entfernen Sie das Backblech und die Universalpfanne aus dem Backofen. Der Grillrost kann im Backofen bleiben.
2. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens ca. 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel ein.
Bei stärkerer Verschmutzung können Sie die Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten einwirken lassen.
3. Schließen Sie die Backofentür.

Achtung:

Die Reinigungshilfe kann nur **bei vollständig abgekühltem Backofen** eingeschaltet werden.

4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Position .

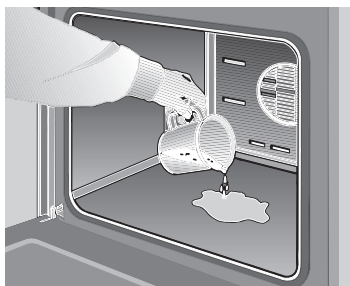
Die Anzeigelampe  und die Anzeigelampe  für Backofentemperatur leuchten.

Im Display erscheint **ECS**. Blinkt **ECS** ist der Backofen nicht vollständig abgekühlt.

Nach Ablauf der Aufheizzeit (4 Minuten) geht die Anzeigelampe für die Backofentemperatur aus. Nach weiteren 17 Minuten ist das Programm beendet. Es ertönt ein Signal.

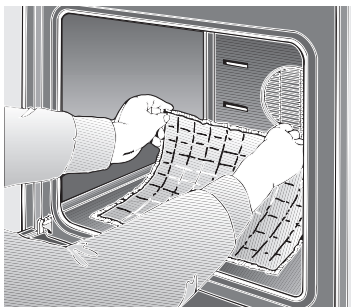
Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf -Stellung.



Funktionswähler

Nach dem Abschalten der Reinigungshilfe



Hinweis:

Lassen Sie das Restwasser nicht längere Zeit, z. B. über Nacht im Backofen.

1. Öffnen Sie die Backofentür und nehmen Sie das Restwasser mit einem großen saugfähigen Schwammtuch auf.
2. Reinigen Sie den Backofen mit dem laugengetränkten Schwammtuch, einer weichen Bürste, oder einem Topfreiniger aus Plastik. Noch vorhandene, hartnäckige Rückstände können Sie mit einem Glasschaber (für Glas-keramik) entfernen.
Achtung: Den Glasschaber vorsichtig handhaben und nicht zu flach aufsetzen, das Email könnte zerkratzen.
3. Kalkränder können Sie mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
4. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie mit einem weichen Tuch trocken (bitte auch unter der Backofentürdichtung).


Hinweise:

Bei stärkerer Verschmutzung können Sie den Vorgang nach Abkühlen des Backofens wiederholen.

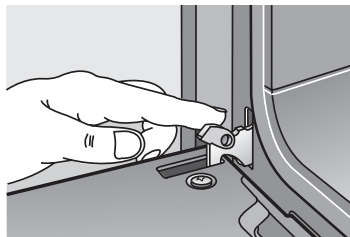
Bei starker Verschmutzung mit Fett, nach dem Braten oder Grillen, empfehlen wir die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten der Reinigungshilfe mit Spülmittel einzureiben.

Lassen Sie die Backofentür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung ca. 30° schräg geöffnet, damit die Emailflächen des Backofens gut abtrocknen können.

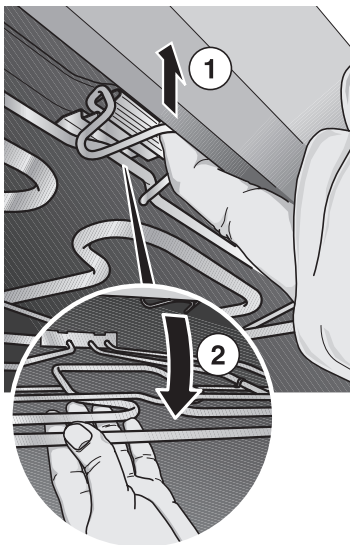
Schnelltrocknung

1. Stellen Sie die Backofentür bis zur Raststellung ca. 30° schräg.
2. Stellen Sie den Funktionswähler auf Position .
3. Regeln Sie die Backofentemperatur mit dem Temperaturwähler nach unten, bis im Display 50° C erscheint.
4. Dauer: etwas 5 Minuten.
5. Danach schalten Sie den Backofen aus.

Backofentür



Heizkörper absenken



Hinweis: Zur bequemerer Reinigung nach der automatischen Reinigungshilfe bietet Ihnen das Gerät folgende Möglichkeiten.

Aushängen

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz auf.
3. Stellen Sie die Backofentür hoch (schräg) und nehmen Sie diese nach vorne ab.

Einhängen

1. Setzen Sie beide Scharniere in die Halterungen links und rechts ein und schwenken Sie die Backofentür nach unten.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz zu.
3. Schließen Sie die Backofentür.

Damit Sie die Backofendecke besser reinigen können, klappen Sie den Grillheizkörper herunter.

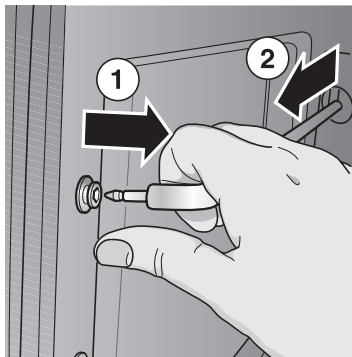
Achtung: Der Heizkörper muss abgekühlt sein.

1. Drücken Sie den Haltebügel nach oben, bis er hörbar ausrastet.
2. Halten Sie den Heizkörper fest und klappen Sie ihn nach unten.

Nach dem Reinigen

Klappen Sie den Heizkörper wieder nach oben. Ziehen Sie den Haltebügel nach vorne und drücken Sie ihn nach oben bis er einrastet.

Einhängegitter

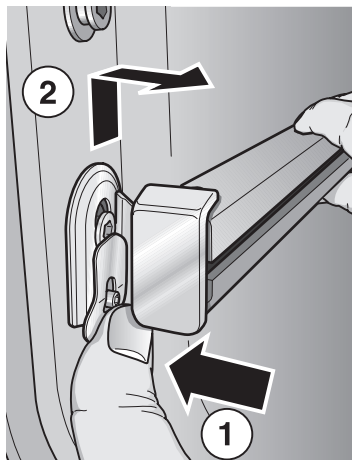


Aushängen

1. Ziehen Sie das Eihängegitter aus der Lagerbuchse heraus.
2. Hängen Sie das Eihängegitter aus.

Reinigen Sie die Eihängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder mit einer Bürste.

Teleskopauszüge



Aushängen

1. Drücken Sie die Blattfeder ein.
2. Im gedrückten Zustand der Blattfeder schieben Sie den Teleskopauszug nach oben. Ziehen Sie den Teleskopauszug hinten heraus.

Reinigen Sie die Teleskopauszüge mit Spülmittel und Spülschwamm.

Einhängen

Stecken Sie den Teleskopauszug hinten ein.

Schieben Sie den Teleskopauszug in die Führung und drücken Sie ihn nach unten bis er einrastet.

Schieben Sie die Teleskopauszüge immer bis zum Anschlag ein.

Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn alle Teleskopauszüge eingeschoben sind.

Achtung: Die Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Backofens heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

Störungen und Reparaturen

E-Nummer und FD-Nummer

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

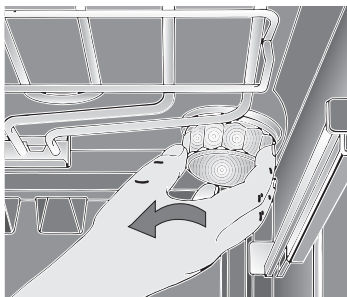
Achtung: Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen.

Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild. Das Geräteschild finden Sie hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

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

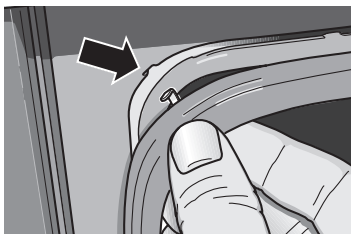
Austauschen der Backofenlampe



Achtung: Gerät stromlos machen!
Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung durch Linksdrehen ab.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 220–240 Volt, 40 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.

Austauschen der Backofentürdichtung



Nehmen Sie die defekte Backofentürdichtung durch einfaches Aushängen ab. Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.

Austauschen der Halogenlampe für NeffLight

Ersatzlampen mit
Hilfswerkzeug erhalten Sie
beim Kundendienst.

**Arbeiten an der Geräte-Elektronik dürfen nur
vom Fachmann durchgeführt werden.**

Vor Beginn solcher Arbeiten muss das Gerät
unbedingt stromlos gemacht werden:

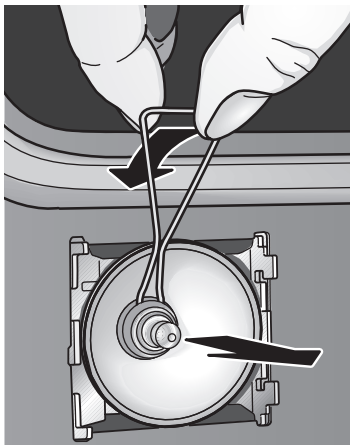
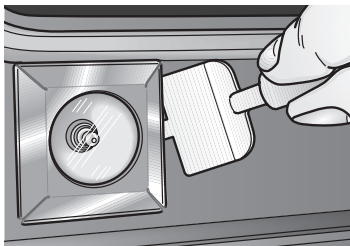
Durch Betätigen des Sicherungsautomaten oder
durch Herausdrehen der Sicherungen im
Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

Zum Austauschen der Halogenlampe müssen Sie
die Backofentür aushängen.

**⚠ Halogenlampen werden bei Betrieb sehr
heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten
besteht noch Verbrennungsgefahr.**

Achtung: Steckfassung.

Zum Anfassen der Halogenlampe ein sauberes Tuch
oder das Hilfswerkzeug verwenden.



1. Nehmen Sie das Hilfswerkzeug, setzen Sie es am
Schlitz an und hebeln Sie die Abdeckung aus.

2. Ziehen Sie mit dem anderen Hilfswerkzeug die
Halogenlampe heraus.

3. Halogenlampe ersetzen,

- Typ Halogenlampe G4, 12 Volt, 20 Watt,
hitzebeständig bis 300° C.
- Die Halogenlampe erhalten Sie beim Kunden-
dienst.

Hinweis

Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren,
kontrollieren Sie, ob die Lampen richtig eingesteckt
sind.






Was ist wenn?


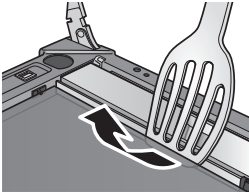
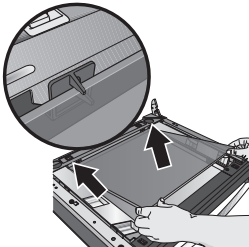
Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps.

Grundsätzlicher Hinweis:

Arbeiten an der Geräte-Elektronik dürfen nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Vor Beginn solcher Arbeiten muss das Gerät unbedingt stromlos gemacht werden: Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.


was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z.B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
. . . wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut.	Einbau überprüfen.
. . . wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert?	Elektronikuhr ist auf Zeitschaltautomatik eingestellt.	Elektronikuhr auf Betrieb ohne Zeitschaltautomatik einstellen: 1. Taste ◀▶ drücken. 2. Betriebszeit-Dauer → auf 0:00 zurückstellen.
. . . wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert und die Elektronikuhr blinkend 0:00 anzeigt?	Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Tageszeit neu einstellen.
. . . wenn das Display □□□ zeigt?	Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Elektronikuhr und Backofensteuerung neu aktivieren.















was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn das Display – 5 – anzeigt?	Der Backofen ist verriegelt (Kindersicherung).	Drehen Sie den Funktionswähler 3 x von 0-Stellung auf  Backofenbeleuchtung und wieder zurück. – 5 – erlischt.
. . . wenn das Display -5P anzeigt?	Der Backofen ist verriegelt (Kindersicherung).	Drehen Sie den Funktionswähler 6 x von 0-Stellung nach links auf  Backofenbeleuchtung und wieder zurück. -5P erlischt.
. . . wenn die Symbole der Bedienblende leuchten, aber die Heizung im Backofen nicht funktioniert?	Der Backofen wurde gegen unbefugte Benutzung gesperrt (Demoschaltung).	Schalten Sie mit dem Funktionswähler 5 x von Stellung  auf Stellung  und wieder zurück.  Im Display muss 333 erscheinen.
. . . wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z. B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.
. . . wenn nach dem Einschalten der Reinigungshilfe oder der Gärstufe die Anzeigelampe für Backofentemperatur nicht rot aufleuchtet?	Temperatur ist noch zu hoch, z. B. durch längere Benutzung des Backofens.	Backofen vor dem Benutzen der Reinigungshilfe vollständig abkühlen lassen.
	Anzeigelampe defekt.	Austausch durch einen autorisierten Fachmann.
. . . wenn sich beim Teleskopauszug die Auszugschienen nicht mehr vollständig einschieben lassen?	Lagerversatz nach dem Reinigen.	Auszugschienen zuerst ganz ausziehen.

was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
. . . wenn emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.	Nicht möglich.
. . . wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenem Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
. . . wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?	Normale Erscheinung, z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.	Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb aufwischen.
. . . wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung   	Backofentür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen. Türglas neben den Scharnieren anfassen, ausrasten und leicht anheben. Ziehen Sie das Türglas Richtung Scharniere ab. Innentürglas z. B. mit einem Bratenwender an einer Seite anheben und ausrasten, dann die andere Seite anheben und ausrasten. Achtung! Der Lichtkanal darf nicht gereinigt werden da er sehr kratzempfindlich ist. Montage nach dem Reinigen: Innentürglas in die Aufnahme einsetzen. Erst die rechte Seite und dann die andere Seite einrasten. Türglas einhängen und durch Drücken neben den Scharnieren einrasten.

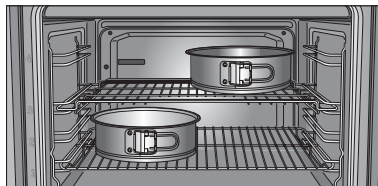
Prüfgerichte Nach Norm DIN 44547 und EN 60350


Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.

Die Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung .

Backen	Betriebsart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer in Min.
Spritzgebäck (vorheizen)		3	140–150	25–35
		1	140–160	20–40
		1 + 3	140–150	25–35
		1 + 3 + 4	130–150	35–55
Small Cakes		3	160–170	20–30
		1 + 3	160–170	25–35
		1 + 3 + 4	160–170	25–35
Wasserbiskuit (vorheizen)		2	160–170	25–35
		1	160–170	25–35
Hefebleckkuchen		3	170–180	45–55
		1	160–170	50–60
		1 + 3	160–170	60–70
Gedeckter Apfelkuchen		1	170–180	65–75
Formen nebeneinander auf den Rost stellen				
Gedeckter Apfelkuchen (vorheizen)		1 + 3	170–180	60–75

Formen diagonal versetzt einschieben



Grillen	Betriebsart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Grilldauer in Min.
Toast (10 Min. vorheizen)		4	275	0,5–1,0
Universalpfanne mit flachem Rost				
Beefsteaks 12 Stück		4	250	1. Seite 11–15 2. Seite 9–13
Universalpfanne mit Rost 				

[illegible]

Table of contents

Important Information	56	Safety features	73
Packaging and old appliances	54	Locking the oven	73
Before installation	56	Permanent lock	74
Safety information	57	Automatic safety off function	74
Reasons for damage	58	Baking	75
Your new cooker	59	Cooking Tips and Helpful Hints . .	76
The control panel	59	Roasting	77
Description of Oven Features	59	Grilling	78
Press-down switches	60	Combination hot-air/surface grilling .	80
Slide-in levels	60	Surface grilling	80
NeffLight	61	Defrosting and Cooking	81
Accessories	62	Steam cooking	84
Before using your Appliance		Dough proving setting	84
for the first time	63	Cleaning and Care	86
Preliminary cleaning	63	Important cleaning basics	86
Initial burn-in	63	Catalytic oven surfaces	88
Time of day	63	EasyClean® system	
Cooking	64	(Oven cleaning system)	89
Operating the hotplates	64	Removing/installing	
Electronic clock	65	the oven door	91
The control panel	65	Heating elements	91
Special functions	65	Inset rack / Telescopic pull-outs . .	92
Minute timer	66	Service and Repair information . .	93
Automatic timer	66	Trouble-shooting Guide	95
Description of Oven Features	68		
Switching the oven ON and OFF .	72		

Important information



Before using your new appliance, please read these Instructions for Use carefully. They contain important information concerning your Personal safety as well as on use and care of the appliance.

The Instructions for Use apply to several versions of this appliance. Accordingly, you may find descriptions of individual features that do not apply to your specific appliance.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place; this important documentation may also be of use to a possible subsequent owner.

Packaging and old appliances

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environmentally friendly and can be recycled. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish. Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating „Caution, scrap”.

Up-to-date information on how to dispose of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

Before installation

Transport damage

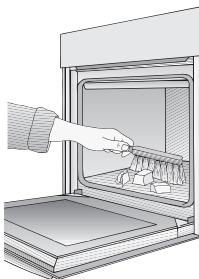
Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Electrical connection

The cooker may only be connected by an approved specialist. Losses resulting from damage caused by incorrect connection will invalidate warranty claims.

Safety information

Hot oven



Repairs

This appliance is intended for domestic use only. Only use the cooker for food preparation.

Open the oven door carefully. Hot steam may escape. Never touch the internal surfaces of the oven or the heating elements. There is a risk of burning. Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never store combustible items in the oven. Risk of fire. Never place flammable objects onto the hot plates. Fire hazard!

Never place cables of electronic devices onto the hot plates.

Never clamp leads of electrical appliances in the hot oven door. The insulation on the leads could melt. There is a risk of short-circuiting.

Caution: The extension rails heat up during oven operation. Use special care to avoid burns when extending the rails.

Remove all packaging remnants, e.g. polystyrene parts, from the oven.

Incorrectly done repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by BSH.

If there is a fault, switch off the oven fuse at the fuse box.

Call the after-sales service.


Reasons for damage

Baking sheet or aluminium foil on the oven floor

Do not place baking sheets on the oven floor. Do not line the oven floor with aluminium foil.

This causes heat to accumulate. Baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

Baking paper

If using hot air , do not place greaseproof paper loosely in the oven (e.g. when heating the oven).

The hot-air fan could draw in the paper which may damage the heater and fan.

Water in the oven

Never pour water directly into a hot oven.

This could damage the enamel.

Fruit juice

When baking very moist fruit cakes, do not put too much on the baking sheet. Fruit juice dripping from the baking sheet leaves stains that cannot be removed.

It is recommended that you use the deeper universal pan.

Cooling with the oven door

Only leave the oven to cool with the door closed. Do not allow anything to become trapped in the oven door. Even if you only leave the oven door open slightly, the fronts of adjacent units may become damaged over time.

Very dirty oven seal

If the oven seal is very dirty, the oven door will no longer close properly when the oven is in use.

The fronts of adjacent units could be damaged.

Keep the oven seal clean.

Using the oven door as a seat

Do not stand or sit on the oven door.

Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

Hotplates

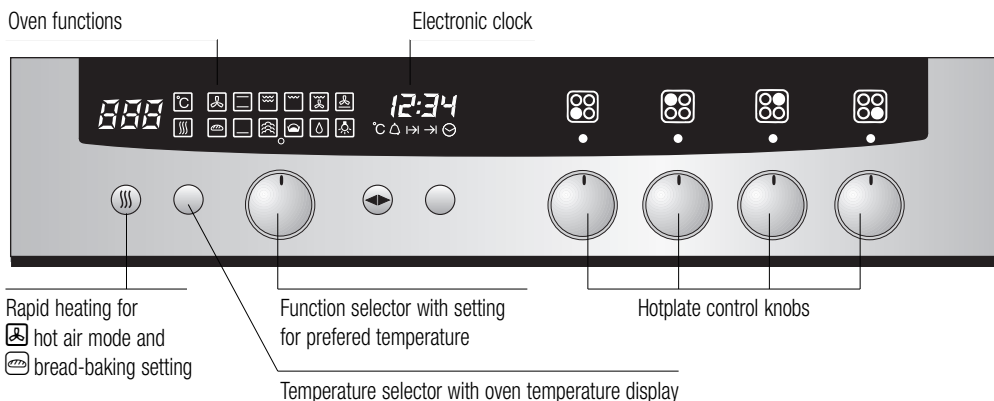
Keep an eye on pressure cookers during the heat-up phase. As soon as the proper cooking pressure is reached, reduce the heat setting.

Please observe the separate operating instructions that came with your hob.

Your new cooker

Here you will learn more about your new oven. The control panel and its switches and indicators are explained here. The heating modes and the accessories included with your oven will be explained here.

The control panel



Oven functions

- Circotherm
- Top/bottom heat
- Surface grilling, large area grill
- Surface grilling, small area grill
- Circo-roasting
- Circotherm intensive
- Bread-baking
- Bottom heat
- Steam cooking
- Dough-proving
- EasyClean® system
- Oven light
- Oven temperature
- Rapid heat up

Note

The oven light switches on for every oven function.

Exception: Oven cleaning.

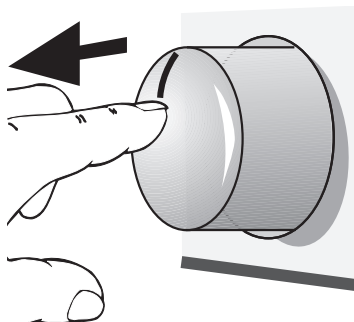
The indicator light for the oven temperature is lit red during the heating up phase and during reheating.

The indicator light goes out when the set temperature is reached.

Rapid heating can be selected for hot-air or bread-baking setting.

Steam cooking setting for system steam cooker (option available from specialist dealers).

Press-down switches




To engage and disengage, depress the switch, making sure that it is in OFF position.

Slide-in levels



Your oven features 4 slide-in levels. **The slide-in levels are counted from bottom to top.**

The numbers are marked in the oven.

When using **hot-air baking**  or **roasting**, do not use **slide-in level »2«**, in order not to block air circulation.

The hook-in grilles and telescopic rails can be inserted at your preferred slide-in level.

NeffLight

The oven features the additional lighting "NeffLight":

Turn the function selector to the position ; NeffLight will be activated.

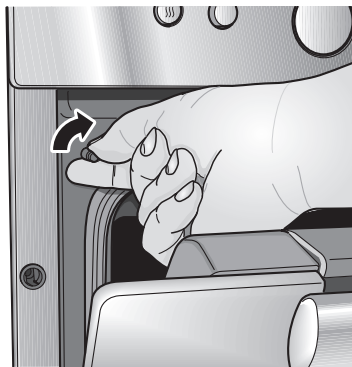
Advantages:

- Great illumination on all levels.
- Illumination of the food from the front.
- Your eyes will not be blinded by lamps when looking into the oven.

Door contact switch

NeffLight is activated/deactivated automatically when the oven door is opened/closed.

Saving energy



In order to save energy, you can deactivate NeffLight. Turn the door contact switch to the right. If you keep turning it to the right you re-activate NeffLight.

Accessories

Your appliance is supplied with:

Universal pan with grid



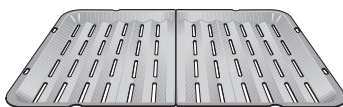
Grid



Baking tray, enamelled



Roasting tray



The following accessories can be obtained from a specialist dealer:

Order no.

Universal pan	Z 1232 X0
Universal pan, non-stick	Z 1233 X0
Soufflé pan	Z 1272 X0
Baking tray, aluminium	Z 1332 X0
Baking tray, enamelled	Z 1342 X0
Baking tray, non-stick	Z 1343 X0
Wire shelf, high/low	Z 1432 X0
Wire shelf, dose mesh	Z 1442 X0
Roasting tray	Z 1512 X0
Upgrade set – Single Telescope	Z 1784 X0
System steam cooker	N 8642 X0
Pizza stone	Z 1912 X0
Radio antenna for electronic clock	Z 1980 X0

Note:

The baking tray or universal pan may distort while the oven is operating. This is caused by major temperature differences on the utensil. These differences may occur if only one part of the utensil was covered or if deep-frozen food, e.g. pizza, was placed on the utensil.

The distortion will already subside again during baking, roasting or grilling.

Before using your appliance for the first time

Preliminary cleaning

Take the accessories out of the oven.

Remove all packaging remnants, e.g. polystyrene parts, from the oven.

1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
2. Clean the oven and the accessories with a hot detergent solution.

Please observe the operating instructions furnished with the hob.

Initial burn-in

Heat the empty oven for approx. 30 minutes.

Before using the appliance for the first time, you must set the current time on the electronic clock.

Select top and bottom heat at a setting of 240° C. During the initial burn-in phase, please open the kitchen windows to dissipate unpleasant odours.

Time of day

Setting the time



After connecting to the mains, or after a power failure, the display 0:00 will blink.

Press the ◀▶ button and set the current time with the rotary knob (e.g. 15:00 Uhr).

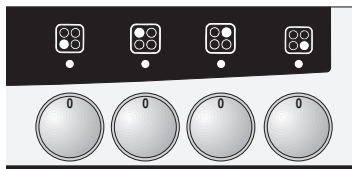
To correct the time, press the ◀▶ button until the symbol flashes.


Then set the time.

Note: The time cannot be corrected if an automatic function or the timer has been set (to cancel see "Electronic clock").

Cooking

Operating the hotplates

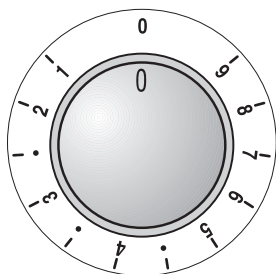


The  symbol on the switch panel represents the different hotplates and their respective switches.

The hotplate heat settings are infinitely variable.

Separate operating instructions apply to the hotplate. Before the initial use of the hotplates, please familiarise yourself with the information contained therein.

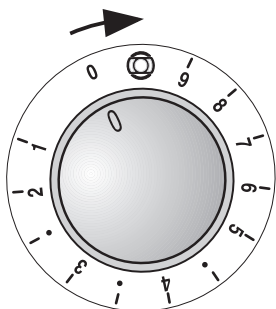
Standard hotplate




1. Turn the hotplate control knob to setting **9**.
2. After the initial high-heat cooking phase, turn the control knob to a suitable setting for continuous cooking.

Intermediate settings between the heat settings 2 to 5 are marked by a dot.

Dual-zone hotplate in glass-ceramic hobs



1. The dual-zone cooking zone is activated by turning the associated hotplate control knob to the  Symbol.
2. The remaining settings are the same as those for the standard hotplates.

To switch off the dual-zone hotplate, turn the control knob to **0**.

Electronic clock

The electronic clock can be operated with one hand; after pressing the button, set the time with the rotary knob. Settings can be made for as long as the function display flashes (~4 seconds).

The control panel



Special functions

Masking out the display

1. Press the ◀▶ button for 7 seconds.
After this time the display dims, the time and the display continue running in the background.
2. To switch on the display, briefly press the ◀▶ button.

Rapid heating

Rapid heating can be selected with the **SSS** button (see "Switching oven on and off" section).

Setting the time

See section "Before using your appliance for the first time".

Dimming the display

Between 22.00 and 6.00 the display is automatically dimmed.

Radio antenna optional accessory

The electronic clock can be fitted with a radio antenna (see Optional accessories).

Minute timer



1. Press the ◀▶ button and set the cooking time (e.g. 5 minutes).
When the timer switches on, the remaining time is displayed.
2. When the time has elapsed, a signal is emitted and the 🔔 symbol flashes. To stop the signal, press the ◀▶ button.

Automatic timer

Automatic switch off



You can switch the oven on and off via the electronic clock.

If you wish to bake or roast food immediately, it is only necessary to set the ON time.

1. Select the heating system and the oven temperature.
2. Press the ◀▶ button until the ⇨ symbol flashes and set the ON time with the rotary knob (example: 1 hour and 30 minutes).
When the setting has been made, the current time is displayed after approx. 4 seconds.
The ⇨ symbol signals automatic mode.
3. When the time has elapsed (example: 1 hour and 30 minutes), a signal is emitted and the ⇨ display flashes.
The oven switches off automatically.
To stop the signal, press the ◀▶ button.
4. Switch the oven off.
5. To end automatic mode, press the ◀▶ button again.

Automatic switch on and switch off



Checking, correcting and cancelling settings

Note

If the food is to be baked or roasted later on, both the ON time and OFF time must be set.

1. Select the heating system and the oven temperature.
2. Press the ◀▶ button until the I→I symbol flashes and set the ON time with the rotary knob (example: 1 hour and 30 minutes).
3. Press the ◀▶ button until the →I symbol flashes and set the OFF time with the rotary knob (example: 12:30).
When the setting has been made, the current time is displayed after approx. 4 seconds. The →I symbol signals automatic mode.
4. The oven is automatically switched on and off at the preset times (e.g. 11:00 and 12:30).
5. When the time has elapsed, a signal is emitted and the →I symbol flashes. To stop the signal, press the ◀▶ button.
6. Switch the oven off.
7. To end automatic mode, press the ◀▶ button.

1. To check your settings, press the ◀▶ button until the symbol flashes.
2. If required, correct the settings with the rotary knob.
3. If you want to cancel your settings, turn the set time back to 0:00 and switch the oven off.

The automatic timer is best used with dishes which require little attention.

The minute timer and OFF time can be pre-programmed up to a max. 24 hours.

The settings can be displayed at any time by pressing the ◀▶ button.

Description of Oven Features

Circotherm



A fan system located in the rear oven wall circulates the circotherm in the oven, achieving an especially effective heat transfer to the food being baked or roasted.

Advantages:

- Simultaneous baking and roasting possible on up to 3 levels
- low soiling of oven interior
- shorter preheating times
- low oven temperatures
- gentle defrosting

Top and bottom heat (Conventional heating system)



The food being baked or roasted is exposed to heat radiation from heating elements located at the top and bottom of the oven cavity.

Baking and roasting is possible on one slide-in level only.

Advantages:

- Baking of cake with moist filling, pizza, quiche.

Surface grilling

The food being prepared is exposed to heat radiation from the heating element at the top of the oven cavity.

- Particularly effective with flat, small cuts of meat, i.e., steaks, sausages, fish, vegetables and toast.

Large area grill



Advantages:

- the entire grilling surface heats up
- especially useful with large amounts of food

Small area grill



Advantages:

- only the centre area of the grilling surface heats up
- especially useful with small amounts of food
- energy-saving operation

Circo-roasting



With circo-roasting, the air circulating fan and the grilling radiators are activated in alternation.

The heat generated by the grilling radiator is evenly distributed in the oven cavity.

Advantage:

- Particularly effective with poultry and larger cuts of meat.


Bottom heat



With this setting, only the heating element at the bottom of the oven cavity is activated.

Advantage:

- Particularly useful with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning.

 Use just before the end of the baking or roasting time.

Circotherm intensive



The circotherm intensive adds the bottom heat to the hot air.

Advantages:

- Fresh preparation with a high "juice portion", e.g. pizza and juicy cakes with crisp base.
- Especially suited for frozen products, e.g. pizzas, chips etc.

Steam cooking setting



For system steam cooker
(option available from specialist dealers).

Bread-baking setting



Bread-baking setting with hot-air.

Adjustable 180–220° C.

Dough-proving



The dough proving function provides ideal conditions inside the oven for getting yeast dough to rise.

Temperature: 35 – 38° C

Humidity: 75 – 100%

Advantages:

- rapid and uniform increase in volume of dough
- dough does not dry out
- dough does not form a skin which means that it is very easy to process and work into the required shape
- exclusion of unfavourable external influences (e.g. draughts).
- yoghurt can be made.

EasyClean® system (oven cleaning system)



The oven cleaning function featured in your oven is intended to help you keep your oven neat and tidy. An amount of cleaning solution is vaporised automatically. The combined effects of heat and steam soften the soil deposits on the oven wall enamel and facilitate their removal. For more information on this function, see the section on "Cleaning and Care" later in this booklet. Use this function with a cold oven only.

Advantages:

- takes the toil out of oven cleaning
- protects the enamel on interior surfaces
- constitutes an environmentally friendly cleaning method

Rapid heat up



Note

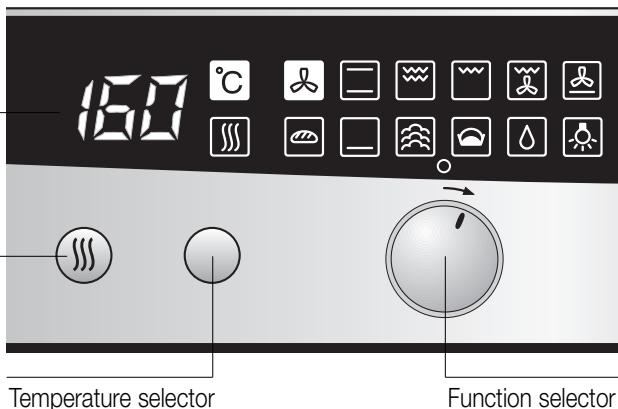
Can be selected for hot air or bread-baking setting.

Switching the Oven ON and OFF

Example: Circotherm

Temperature display

Rapid heating
for circotherm and
bread-baking



Temperature selector

Function selector

Before you switch on your oven, decide which heating system you would like to use.

Switching on the oven

Turn the function selector until the symbol for the desired heating system illuminates.


The suggested temperature is displayed and the oven light switches on.

You can increase or reduce the suggested temperature with the temperature selector in steps of 5° C.

Steam cooking

For system steam cooker (option available from specialist dealers).

The setting is a fixed temperature and cannot be changed.

 is displayed.

Dough-proving

The dough-proving is a permanently set temperature and cannot be changed.

–  – is displayed.

EasyClean®

EasyClean® system is a permanently set temperature and cannot be changed. **ECS** is displayed.

Defrost





See the "Defrosting and cooking" section for adjusting the "defrost" setting.

Indicator light


The indicator light for the oven temperature is lit red during the heating up phase and during reheating. The indicator light goes out when the set temperature is reached.

Rapid heat up

Switching on the oven

When the oven has been switched on, quick-start oven heating can be switched on with hot air  or the bread baking setting  via the  button. The  symbol is lit during the heating up phase. It goes out when the set temperature has been reached.

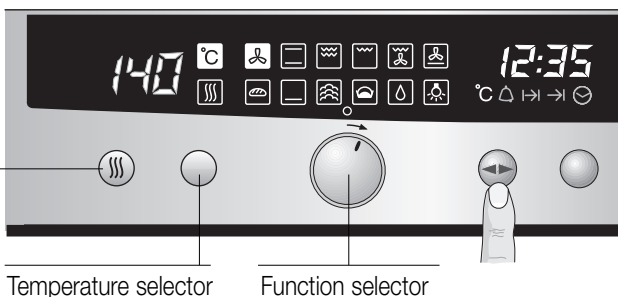
Midterm cancelation


Press the  button, the symbol goes out and quick-start oven heating is cancelled.





Current oven temperature

Rapid heating


for circitherm and
bread-baking



Only during the heating up phase can the actual temperature be indicated on the temperature display for approx. 5 seconds by pressing the  button once.

You can query the actual value for the functions (except , , , , defrost setting).


Switching off the oven

Turn the function selector to the  position. All functions are deleted.

Note














The appliance features a cooling fan which runs until the oven has cooled down.

Hot display for the oven

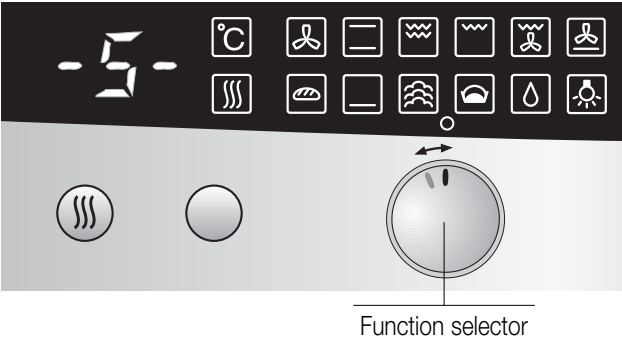
 up ~ 120° C.

 120° down to ~ 80° C.


Temperature ranges of the various heating systems


System	Preferred temperature in ° C	Temperature range in ° C	System	Preferred temperature in ° C	Temperature range in ° C
	160	40–200		220	50–275
“Defrost” 	— — —	without temperature setting		200	180–220
	170	50–275		200	50–225
	220	50–275			fixed setting
	180	50–275		— 0 —	fixed setting
	170	50–250		ECS	fixed setting

Safety features




Locking the oven

Using the function selector, switch **3 x** in rapid succession from the 0-position to the oven light  function and back again.

–  – is displayed.

The oven cannot be unintentionally switched on, e.g. by children.

To cancel the lock and operate the oven, switch **3x** from the 0-position to the oven light .

–  – is displayed.

1



1

1

1

1

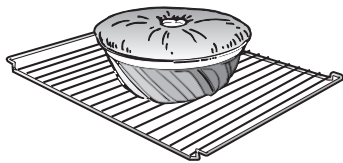
1

1

1

Baking

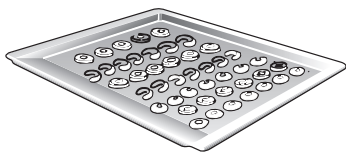
Using baking tins



Always place baking tins in the centre of the baking grill.

We recommend dark metallic baking tins.

Using baking sheets



The slanted (handle) end of the baking sheet must always face the oven door.

Always fully insert baking sheets into the oven.

Use only original baking sheets.

Notes

Light coloured baking tins made from thin-wall materials lead to longer baking times and uneven browning of the cake.

You can influence the degree of browning by changing the temperature setting.

If a cake collapses after removing it from the oven, consider using a longer baking time, or use a slightly lower temperature setting.

Using tinplate baking tins



Circotherm

Shelf position **1**



Top/bottom heat

Shelf position **1**

If the cake bottom gets too dark:

Check the slide-in level. Shorten the baking time, and possibly use a lower baking temperature.

If the cake bottom stays too light:

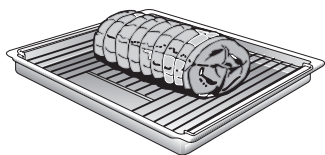
Check the slide-in level. Increase the baking time, select a lower temperature, or use a dark metal baking tin.

Do not place baking forms or high cakes too close to the rear oven wall.

Cooking Tips and Helpful Hints

The bottom of a cake baked on a baking sheet stays too light	Remove from the oven all baking sheets or universal baking pan currently not in use.
The bottom of a cake baked in a tin stays too light	Use a grill and not a baking sheet to support the cake tin during baking.
The bottom of cake or cookies gets too dark	Set cake or cookies into a higher set of slide-in levels.
The cake gets too dry	Select a slightly higher oven temperature, and shorter baking time.
The cake is too moist on the inside	Choose a slightly lower baking temperature. Note: Higher temperatures do not shorten baking times (done on the outside, raw on the inside). Choose a slightly longer baking time, allow the dough to rise slightly longer. Add less liquid to the dough.
When baked with circotherm circulation, cake baked in round or square tins gets too dark at the rear	Avoid blocking the air vents at the rear wall of the oven cavity with the cake tins.
Very moist cake dough (e.g. fruit cake) causes a lot of steam to generate in the oven that condenses on the oven door.	You can let the steam escape from the oven and thereby reduce the forming of water droplets by briefly and carefully opening the oven door (once or twice, in case of longer baking times more often).
Very uneven browning when using circotherm circulation	Check the slide-in level.
Cake collapses when taken out of the oven	Use less liquid.
To save energy	Preheat only if expressly required by the recipe. Dark baking tins have a higher degree of heat absorption. Residual heat: In the case of longer baking times, you can switch off the oven 5-10 minutes before the full baking time has elapsed.

Roasting



Roasting in an uncovered pot

Place the grill into the universal baking pan and slide them together into the same slide-in level.

Meat can be roasted in the oven in a particularly economical fashion if the weight of the cut exceeds 750 grams.

Rinse the universal baking pan and/or the roaster with water, and place the meat into it.

With fat meat and poultry, pour 125 to 250 ml of water (to suit the size and kind of roast) into the universal pan. At your discretion, baste lean meat with fat, or cover it with bacon strips.

The roast drippings collecting in the universal pan make a tasty gravy. Dissolve the drippings with hot water, bring to a boil, thicken with corn starch, season to taste and, if required, pass it through a strainer.

No preheating is required. Save energy by putting the roast into the oven while it is still cold.

Roasting in a covered pot

Place the meat into the roasting pot (or Dutch oven), cover it with a matching lid, and place it on the grill in the oven. We recommend that beef roast be prepared in a covered roasting pot.

Roasting on the roasting sheet



Place the roasting sheet into the universal pan. The roasting sheet prevents soiling of the oven.

Grease and juice drippings from the roast are collected in the universal pan.

To render your roast more crispy when using the roasting sheet, you may wish to set a slightly higher temperature than indicated in the roasting table.

Tips

Big, high roasts, goose, turkey, duck

= Long roasting times, low temperatures

Medium sized, low roasts

= Medium roasting times, medium temperatures

Small, flat roasts


= Short roasting times, high temperatures

Roasting time per cm of meat height without bones
app. 13-15 minutes

Roasting time per cm of meat height with bones
app. 15-18 minutes

We recommend using the lower of the stated temperatures first.

In general, the lower temperature ensures a more even browning.

We recommend turning the roast after half or two thirds of the roasting time have elapsed when using the setting .

For roasting, use only cookware with oven-proof handles.

Prepare large roast directly in the universal pan, without using the grill.

Smaller cuts of roast can be roasted on aluminium foil. To do so, bend the edges of the foil upward, as if to form a dish, and place it on the grill.

After the end of the selected roasting time and with the oven switched OFF, leave the roast in the closed oven for approx. 10 minutes.

The roast is not done on the inside

Use a lower roasting temperature.

Note: Higher temperatures do not shorten roasting times (done on the outside, raw on the inside).

Choose slightly longer roasting times.

Very moist roasts (e.g. roasts prepared with water) cause a lot of steam to generate in the oven that condenses on the oven door.

You can let the steam escape from the oven and thereby reduce the forming of water droplets by briefly and carefully opening the oven door (once or twice, in case of longer roasting times more often).

Grilling

Notes on grilling



Exercise CAUTION when grilling.
Always keep children at a safe distance.

Always close the oven door when grilling.

The grilling temperatures are variable.

Always use the grill and the universal pan.

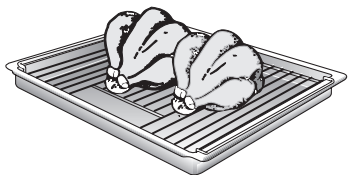
Always place food to be grilled in the centre of the wire grill.

If the grilling radiator (heating element) switches OFF automatically, the overheating protection was activated.

The radiator will be reactivated after a short period of time.

Place the grill into the universal baking pan and slide them together into the same slide-in level.

Circo-roasting



Use this method for particularly crispy poultry or roast (e.g., pork roast with rind).

Use the grill and universal pan together. Turn large roasts after about half of the total grilling time has elapsed.

To prevent breakage after removing them from the oven, place glass utensils on a dry kitchen towel instead of cold or wet surfaces.

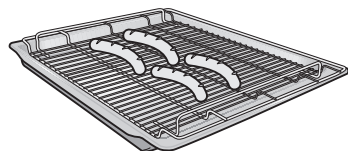
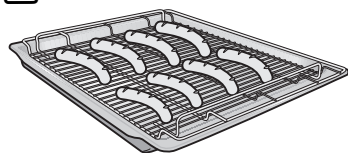
Dependent on the type of food being prepared, combination hot-air and surface grilling can cause an increased degree of oven soiling. Therefore, to prevent burning-in of the soil, thorough cleaning of the oven is recommended after each use.

Whole poultry should be turned after approx. two-thirds of the cooking time has elapsed.

With duck and goose, pierce the skin under the wings to allow excess fat to drain off.

After the end of the selected roasting time and with the oven switched OFF, leave the roast in the closed oven for approx. 10 minutes.

Surface grilling



Used for smaller dishes having little height/thickness.

Always use the grill and universal pan together.

Turn the food after approx. two-thirds of the grilling time has elapsed.

At your discretion, lightly baste the grill and the food with oil.

Defrosting and cooking

Defrosting and cooking using the circotherm

Important heating system
information

For defrosting and cooking of frozen or deep-frozen foods, use only the hot-air heating system.

With all deep-frozen foods, follow the food processing company's instructions on the package.

As a rule, **defrosted frozen or deep-frozen foods** (especially meats) require less cooking time than fresh products, since freezing has a pre-cooking effect.

If **frozen meat** is placed in the oven, the defrosting time must be added to the required cooking time.

Always defrost **deep-frozen poultry** before cooking because the giblets must be removed.

For cooking **deep-frozen fish**, use the same temperatures as for fresh fish.

Deep-frozen ready-to-eat meals in aluminium dishes may be placed into the oven several at a time.

Slide-in levels

With 1 bakings sheet: Slide-in level **1**

With 2 baking sheets: Slide-in levels **1 + 3**.

All stated times are approximate guidelines that vary with the shape and volume of deep-frozen products.

Defrosting

Raw deep-frozen products or foods from a freezer always defrost at 50° C.

Higher defrosting temperatures may cause the food to dry out.

Defrost **deep-frozen meals packed in aluminium foil or closed aluminium containers** at a setting of 130 – 140° C.

Defrost and warm up **deep-frozen baked goods** at 100 – 140° C. Brush bread, rolls or yeast pastry lightly with water to make the crust more appealing.

Defrost **dry deep-frozen yeast cakes** at 160 – 170° C for 20 – 30 minutes.

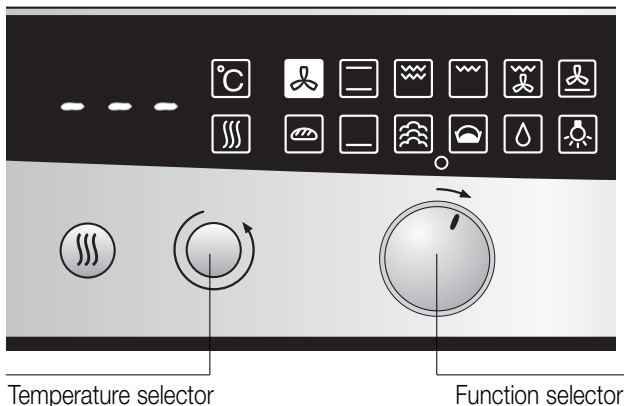
Defrost **moist deep-frozen yeast cakes** (with fruit topping) at 160 – 170° C for 30 – 50 minutes after wrapping in aluminium foil to prevent cake from drying out.

Defrost and toast **deep-frozen toast** (with topping) at 160 – 170° C for about 20 minutes.


Frozen pizza:

Please follow the manufacturers' instructions.

Defrost



Recommended for delicate bakeware only (i.e., whipped-cream gateaus).

1. Turn the function selector to position .
2. Reduce the oven temperature with the temperature selector until --- is displayed.

The fan at the oven wall runs without heat being generated.

Depending on size and type of bakeware, defrost for 25 – 45 minutes. After this time, remove the pastry from the oven.

Let stand at room temperature for 30 – 40 minutes.

With smaller amounts (pastries) the defrosting time is reduced to 15 – 20 minutes and the subsequent standing time to 10 – 15 minutes.

Using the steam cooking







Function selector

Attention


Can be operated with the system steam cooking only (Available as an optional accessory from specialist outlet).

Do not use the steam cooking setting until the oven has cooled down completely (room temperature).

Use only . Other applications or heating systems are not permitted.

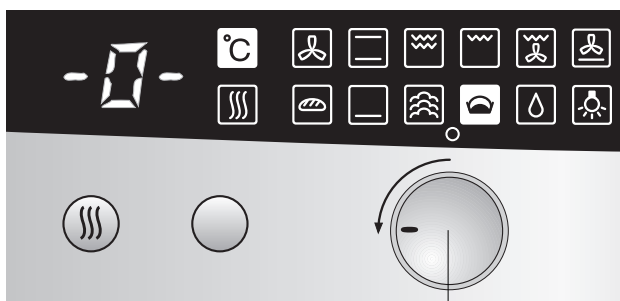
1. Rotate the function selector to position . The indicator light  lights up and  is displayed.
2. The steam cooking process is now controlled automatically.

Note

If  flashes on the display, the oven has not cooled down completely.

For further information see the operating instructions for the system steam cooking.

Using the dough-proving









Function selector

Warning

Do not use the dough-proving until **the oven has cooled down completely** (room temperature).

Use normal tap water only, **not distilled water**.

Switching ON

- 1. Carefully pour 50 millilitres of water (1/4 glass) onto the floor of the oven cavity.
- 2. Place the bowl containing the dough onto the middle of a wire shelf inserted at level 1.
 Do not cover the dough.
- 3. Close the oven door.
- 4. Turn the function selector to position .
The  indicator light comes on and –  – is shown on the display.
The proving process is controlled automatically.
 If –  – flashes whe the oven is switched on, the oven is too hot.

Switch the oven off.
Wait until the oven has cooled down to room temperature.
Restart the dough-proving.

Yeast dough	Amount of flour	Shelf level	Proving period
Cakes up to	500 g.	1	20–25 min.
Cakes up to	500–750 g.	1	25–30 min.
Dough for plaited loaf	500 g.	1	30–35 min.
Dough for plaited loaf	750 g.	1	30–40 min.
Dough for normal loaf	1000 g.	1	35–60 min.
Jogurt	1 litre milk	1	6 hours

Important


When making yoghurt, do not put any water in the oven.

The details given in the table above are average values. They can vary according to the type and amount of dough, as well as the condition of the ingredients, e.g. age and quality of the yeast.

Please read the enclosed cookery book for suggestions on how to make subsequent use of the dough.

Before you start baking, remove the water left inside the oven. If any traces of lime are left behind, they can be dissolved with a little vinegar and wiped off using clear water.

Never pour cold water into the oven while it is still hot.

Turn the function selector to the  position.

Switching off

Cleaning and Care

Important cleaning basics

For cleaning, do not use abrasives, no corrosive cleaners, and no sharp objects.

Do not scratch off burnt-in food residues, but soak them off with a moist cloth and dishwashing detergent.

Special cleaners, such as oven cleaning spray, must not be used on aluminium or plastic parts.

Stainless steel front

When using commercially available stainless steel cleaning agents, the lettering may become damaged.

Do not use scouring sponges.

Use commercially available detergents applied to a soft, moistened cloth or a chamois.

Enamel and glass

Use hot detergent suds for cleaning.

For cleaning the mating surface of the oven door at the front of the oven, the door should be removed.

Oven door pane

The temperature of the pane inside the oven door is reduced by a heat-reflecting coating.

The reduced temperature ensures that visibility through the oven door window is not impaired.

When the oven door is open, this coating may have a bright appearance. This is quite normal and does not indicate a quality defect.

Hob surface

The hob is covered by a special set of operating instructions.


Please observe all cleaning directions contained in the instructions.

Oven interior

Clean the oven after each use, especially after roasting or grilling.

Food remnants burn in when the oven is reheated. The baked in remnants are very difficult to remove once burnt in.

You can reduce the degree of soiling by frequent cleaning using the hot-air system.

 Do not clean the warm oven with any of the cleaning products specifically designed for this purpose.

When baking very moist cake, use the universal baking pan.

For roasting, use the appropriate utensils (Dutch oven).

Clean the oven before soiling becomes too heavy. Wash out the oven cavity with hot detergent suds.

Leave the door open until the interior has dried.

Catalytic oven surfaces

Cleaning the catalytic surfaces of the oven

The rear wall of the oven is coated with self-cleaning enamel. The surface cleans itself while the oven is in operation. Large splashes sometimes only disappear after the oven has been used several times.

Never use oven cleaner on the back wall of the oven.

Should the enamel become slightly stained, this will not affect its self-cleaning properties.

Cleaning the oven floor, the oven ceiling and the side walls

Use hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if the oven is very dirty. Only use oven cleaner in a cold oven.

Note:

Enamel is baked on at very high temperatures.

This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect the function. Do not use coarse scouring pads or strong cleaning agents to remove such discolorations.

The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. Anti-corrosion protection is guaranteed.

The oven cleaning function featured in your oven is intended to help you keep your oven neat and tidy. An amount of cleaning solution is vaporised automatically. The combined effects of heat and steam soften the soil deposits on the oven wall enamel and facilitate their removal.

Caution:

Use this function only after the **oven has completely cooled** (room temperature).

Use normal water only, and **no distilled water**.

Activate oven cleaning:

1. Remove the baking sheet and the universal baking pan from the oven. The baking grill may remain in the oven.
2. Pour approx. 400 ml of water mixed with a little dishwashing detergent into the floor pan of the oven cavity.



In the case of heavy soil build-up, you may wish to allow the cleaning solution to soak in for a while before you activate the cleaning function.

3. Close the oven door.

Warning:

The cleaning system can only be activated **when the oven has cooled down completely**.

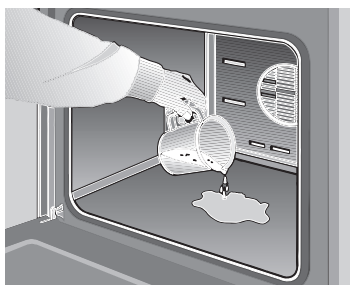
4. Turn the function selector to the  position.

The  indicator light and the  indicator light for oven temperature illuminate. **ECS** is displayed. If **ECS** flashes, the oven has not cooled down completely.

After the initial heating time (approx. 4 minutes) the oven temperature control lamp extinguishes. After a further 17 minutes the program cycle is completed. A buzzer sounds.

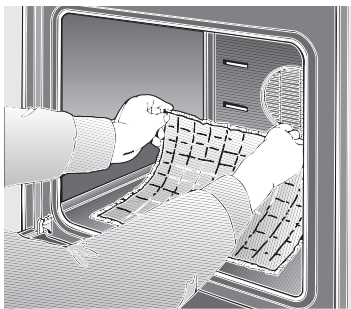
Switching the oven OFF:

Turn the function selector to the **0** position.



Function selector

After deactivating the oven cleaning function



Cleaning tips:

Never leave the residual water in the oven for any length of time, e.g. overnight.

1. Open the oven door and pick up the remaining water with a large absorbent sponge cloth.
2. Using the detergent-soaked sponge cloth, a soft brush or a plastic pot scrubber, wipe of the oven interior.

Stubborn soil remnants can be removed with a cleaning scraper for glass-ceramic.

Caution: Use the scraper carefully, and do not apply the tool at too flat an angle, because the enamel could be scratched!

3. Calciferous deposits may be removed with a cloth soaked in vinegar.
4. Wipe clean with clear water and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).


Cleaning tips:

If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.

If the oven is heavily soiled with grease, e.g. after roasting or grilling, we would recommend rubbing any stubborn dirt with detergent before activating the oven cleaning function.

After cleaning, leave the oven door in its slanted detent position, i.e., at a 30-degree angle, to allow the interior enamel surfaces to dry thoroughly.

Rapid drying

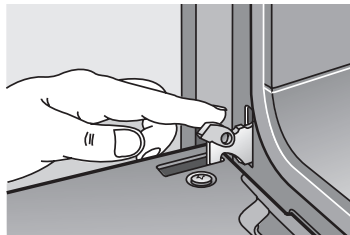
1. Place the oven door into the slanted detent position, at an angle of approximately 30 degrees.
2. Turn the function selector to position .
3. Reduce the oven temperature with the temperature selector until **50° C** is displayed.
4. Duration: approximately 5 minutes.
5. Then switch the oven off.

Oven door

Note: To make the manual cleaning steps following the automatic oven cleaning function more convenient, the appliance features the following options.

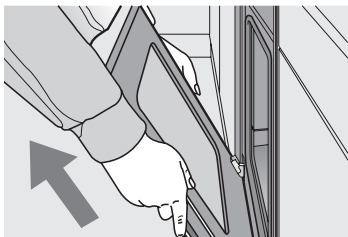
Removing the oven door

1. Fully open the oven door.
2. Move the catch levers on the right and left-hand sides to the fully open position.
3. Placing the door at an upward angle toward you, grasp the door with both hands and lift it out of the hinges toward you.



Hanging the oven door

1. Set both hinges into their respective receptacles on the left and right, and swing the oven door downward.
2. Close the catch levers on the left and right.
3. Close the oven door.



Lowering the heating element

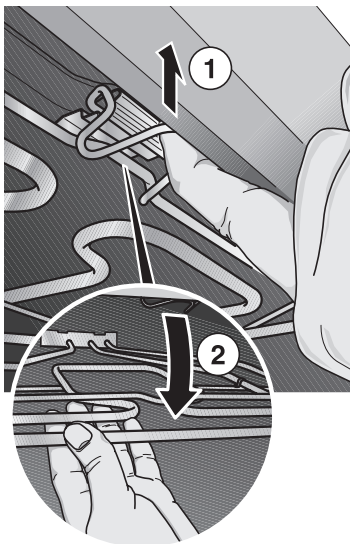
In order to clean the oven ceiling more easily turn down the grill heating element.

Warning: The heating element must have cooled down.

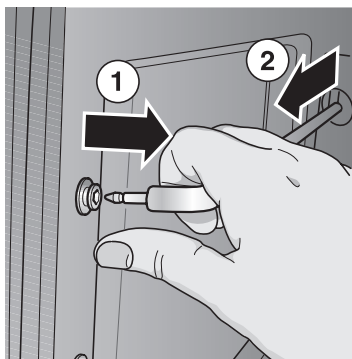
1. Press the retaining clip upward until you hear the click.
2. Hold the heating element and fold it down.

After cleaning

Fold the heating element back up. Pull the retaining clip forward and press it up until it clicks into place.



Inset rack

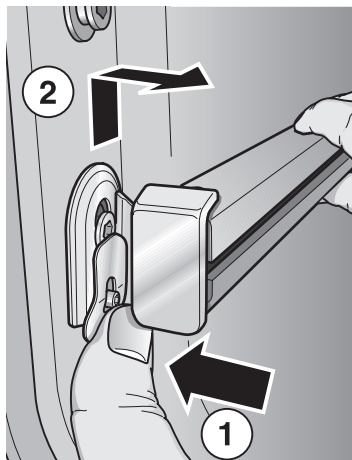


Removing

1. Pull the inset rack out of its bearing bush.
2. Remove the inset rack.

Clean the rack using washing-up liquid and pan scrapers or brushes.

Telescopic pull-outs



Removing

1. Press the coach spring down.
2. Push the telescope upwards and remove it.

Clean the telescopic pull-outs using washing-up liquid and pan scrapers or brushes.

Attaching

Insert the telescopic pull-out at the rear.

Insert the telescopic pull-out into the guide and press down until it locks into position.

Always insert the telescopic pull-outs all the way.

Do not close the oven door until all telescopic pull-outs have been inserted.

Attention: The telescopic pull-outs become hot when the oven is on. Risk of burns when the telescopic pull-outs are pulled out

Service and Repair Information

In the event of problems or repairs that you cannot solve or perform yourself, our customer service will be happy to help. Check the customer service directory for a customer service facility in your area.

Caution: Calling the customer service because of an operator error can be very costly!

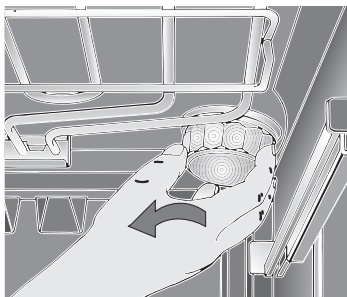
E No and FD No

You can find this information on the appliance's nameplate. The nameplate is located on the appliance, behind the oven door, on the left bottom edge of the oven.

In the event of a customer service request, please have the following information handy:

E-Number	FD
----------	----

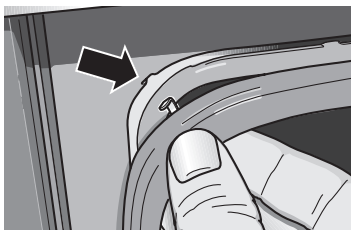
Replacing the oven light



Caution: Unplug the appliance or remove the fuse! By actuating the miniature circuit-breaker or by unscrewing the fuses in the fuse box in your house.

1. To prevent damage, place a dish towel into the cold oven.
2. Unscrew the lamp cover by turning it counter-clockwise.
3. Replace the lamp.
 - Type: Incandescent bulb E 14, 220 – 240 V, 40 W, heat-resistant to 300° C
 - You may obtain this bulb from your customer service or from your appliance dealer.

Replacing the oven door seal



Remove the defective oven door seal by simply unhooking it.

You may obtain the new oven door seal from your customer service.

Replacing the halogen bulb for NeffLight

Replacement bulbs and auxiliary tool are available from customer service.

Only a technician may work on the appliance electronics.

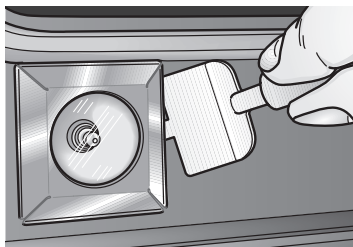
Before starting such work, isolate the appliance: By actuating the automatic circuit breakers or unscrewing the fuses in the fuse box in your house.

Before replacing the halogen bulb, detach the oven door.

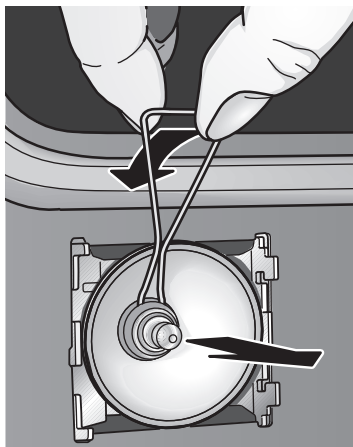
⚠ Halogen bulbs become very hot when switched on. Even some time after they have been switched off, there is a risk of burns.

Attention: Bulb holder.

Take hold of the halogen bulb with a clean cloth or the auxiliary tool.



1. Take the auxiliary tool, insert it into the slot and prise out the cover.



2. Pull out the halogen bulb with the other auxiliary tool.

3. Replace the halogen bulb,

- Halogen bulb type G4, 12 volts, 20 watts, heat-resistant up to 300 °C.
- Halogen bulbs are available from customer service.

Note

If the light does not function, check whether the bulbs have been inserted correctly.






Trouble-shooting Guide

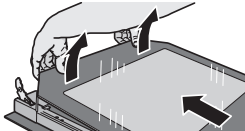
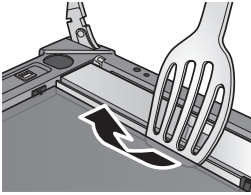
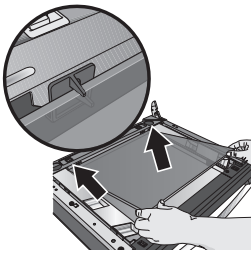
Calling the customer service is not always really necessary. In some cases, you can remedy the situation yourself. The following table may contain some helpful tips.

Important general safety guidelines:

Service or repair work on the electronic components may only be performed by a qualified expert. Without exception, prior to starting such repairs, the appliance must be disconnected from the mains. This may be accomplished by tripping the automatic fuse or by removing the fuse from the fuse box that controls your flat or apartment.

Problem	Possible cause	Remedy
. . . if there is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function.	Defective fuse	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
. . . if liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness?	The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.	Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.
. . . if the oven suddenly stop functioning?	The electronic clock is set to an automatic timing cycle.	Set electronic clock to operation without automatic timer: 1. Press the ◀▶ button. 2. Reset ON time → to 0:00.
. . . if the oven suddenly stop functioning and the electronic clock flashes 0:00?	The power supply was briefly interrupted.	Reset the time of day.
. . . if □□□ is displayed?	The power supply was briefly interrupted.	Re-activate the electronic clock and oven control.

Problem	Possible cause	Remedy
. . . if -5- is displayed?	The oven is locked (childproof lock).	Rotate the function selector 3 x from the 0 position to  . Oven light -5- goes out.
. . . if -5P is displayed?	The oven is locked (childproof lock).	Rotate the function selector 6 x from the 0 position to  . Oven light -5P goes out.
. . . if the symbols on the control panel illuminate, but the oven is not heating up?	The oven was locked to prevent unauthorized use (safety off function).	Using the function selector, switch 5 x from the  position to  and back again.  333 must be displayed.
. . . if electronically control functions fail?	Energy pulses (e.g. lightning flash).	Reset the relevant functions.
. . . if the indicator light for oven temperature does not light up red when the oven cleaning function or dough-proving setting has been switched on?	Temperature inside oven cavity is still too high. Defective control lamp.	Prior to using the oven cleaning function, the oven must be allowed to cool completely. Replacement only by an authorised expert.
. . . if the telescopic extension rails can no longer be pushed in all the way?	Bearing misalignment after cleaning.	Initially, pull out the telescopic extension rails all the way.

Problem	Possible cause	Remedy
. . . if smoke is generated during roasting or grilling?	Roasting temperature too high. Grill or universal pan slid in incorrectly.	Place grill into universal pan and insert together in slide-in level.
. . . if enamelled slide-in parts show mat bright stains?	Normal occurrence due to dripping meat juices.	Not available.
. . . if the glass pane or window of the oven door become clouded?	Normal occurrence, due to existing temperature difference.	Switch on the oven for app. 5 minutes at 100° C.
. . . if the oven shows increasing condensation water?	Normal occurrence, e.g. in the case of cakes with very moist topping (fruit) or roasts.	Briefly open the oven door occasionally during baking or roasting, wipe up the condensation water after operation.
. . . if the panes of the oven door are dirty on the inside after some time of use?	Normal soiling.	<p>Remove the oven door and place it facing down on a clean and soft surface.</p> <p>Take hold of the door glass next to the hinges, disengage and raise slightly. Remove the door glass towards the hinges.</p>   <p>Lift and disengage inner door glass, e.g. using a spatula, on one side and then lift and disengage on the other side.</p> <p>Attention! The light duct must not be cleaned as it is very sensitive to scratches.</p> <p>Installation after cleaning: Insert inner door glass into the holder. First engage the right side and then the other side.</p>  <p>Hang door glass and press down next to the hinges until it clicks into place.</p>

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice or general writing. There are no margins, text, or other markings on the page.

9000 019 710

Printed in Germany 0504 Es.