



Einbaubackofen B16P72.3





# de Inhaltsverzeichnis

<b>Wichtige Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
Ursachen für Schäden .....	5
<b>Energie- und Umwelttipps .....</b>	<b>5</b>
Energiesparen .....	5
Umweltgerecht entsorgen .....	6
<b>Ihr neuer Backofen .....</b>	<b>6</b>
Bedienfeld .....	6
Betriebsarten .....	7
Garraum .....	7
<b>Ihr Zubehör .....</b>	<b>8</b>
Zubehör .....	8
Zubehör einschieben .....	8
Einschubhöhen .....	8
Sonderzubehör .....	8
<b>Vor dem ersten Benutzen .....</b>	<b>9</b>
Sprache, Uhrzeit und Datum einstellen .....	9
Gerät reinigen .....	9
<b>Gerät bedienen .....</b>	<b>9</b>
Gerät einschalten .....	9
Betriebsart ändern .....	10
Temperatur ändern .....	10
Gerät ausschalten .....	10
Schnellaufheizung .....	10
Eigene Programme .....	10
Grundeinstellungen ändern .....	11
Automatische Sicherheitsabschaltung .....	12
<b>Elektronikuhr .....</b>	<b>12</b>
Uhrfunktionen .....	12
Uhrzeit ändern .....	13
Datum ändern .....	13
Uhr-Modus .....	13
Kurzzeitwecker .....	13
Betriebsdauer .....	13
Betriebsende .....	13
Vorwahl-Betrieb .....	14
Einstellungen korrigieren oder löschen .....	14
<b>Kindersicherung .....</b>	<b>14</b>
Sperrung .....	14
Dauerhafte Sperrung .....	14
<b>Backen .....</b>	<b>15</b>
Backen in Formen und auf Blechen .....	15
Backen auf mehreren Ebenen .....	15
Backtabelle für Grundteige .....	15
Brotbackstufe .....	17
Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte .....	17
Tipps und Tricks .....	18
<b>Braten .....</b>	<b>19</b>
Offenes Braten .....	19
Geschlossenes Braten .....	19
Brattabelle .....	19
Tipps und Tricks .....	20
<b>Grillen .....</b>	<b>21</b>
Thermogrillen .....	21
Flächengrillen .....	21
<b>CircoTherm® Heißluft Eco .....</b>	<b>23</b>
<b>Dampfgaren .....</b>	<b>24</b>
<b>Gärstufe .....</b>	<b>24</b>
Hefeteig .....	24
Joghurt .....	24
<b>Sanftgaren .....</b>	<b>25</b>
Sanftgaren anwenden .....	25
Sanftgar-Tabelle .....	25
Tipps und Tricks .....	25
<b>Auftauen und Wärmen .....</b>	<b>26</b>
Auftauen mit CircoTherm® Heißluft .....	26
Aufstaustufe .....	26
Vorwärmnen .....	26
Warmhalten .....	26
Sabbatprogramm .....	26
<b>Einkochen .....</b>	<b>27</b>
<b>Pyrolytische Reinigung .....</b>	<b>27</b>
Wichtige Hinweise .....	27
Vor der Reinigung .....	28
Reinigung einstellen .....	28
Nach der Reinigung .....	28
<b>Pflege und Reinigung .....</b>	<b>28</b>
Reinigungsmittel .....	28
Backofentür aus- und einhängen .....	29
Türabdeckung abnehmen .....	30
Türscheiben aus- und einbauen .....	30
Einhängegitter reinigen .....	31
<b>Störungen und Reparaturen .....</b>	<b>31</b>
Störungstabelle .....	31
Backofenlampe an der Decke auswechseln .....	32
Linke Backofenlampe auswechseln .....	32
Glasabdeckung .....	32
<b>Kundendienst .....</b>	<b>32</b>
E-Nummer und FD-Nummer .....	32
<b>Prüfgerichte .....</b>	<b>33</b>

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

**NeffCOM<sup>©</sup>**  
0 89 - 12 474 474

# **⚠ Wichtige Sicherheitshinweise**

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

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

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

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

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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

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

## **Brandgefahr!**

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

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

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

## **Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

## **Verbrühungsgefahr!**

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

## **Verletzungsgefahr!**

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

## **Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

## **Brandgefahr!**

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden. Vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

## **Verbrennungsgefahr!**

- Der Garraum wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
-  Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

## **Energie- und Umwelttipps**

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

### **Energiesparen**

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit

## **Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Das Gerät wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Die Antihaltbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaltbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Nur emailiertes Zubehör mitreinigen.

## **Ursachen für Schäden**

### **Achtung!**

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetur als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetur stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetur abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetur zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

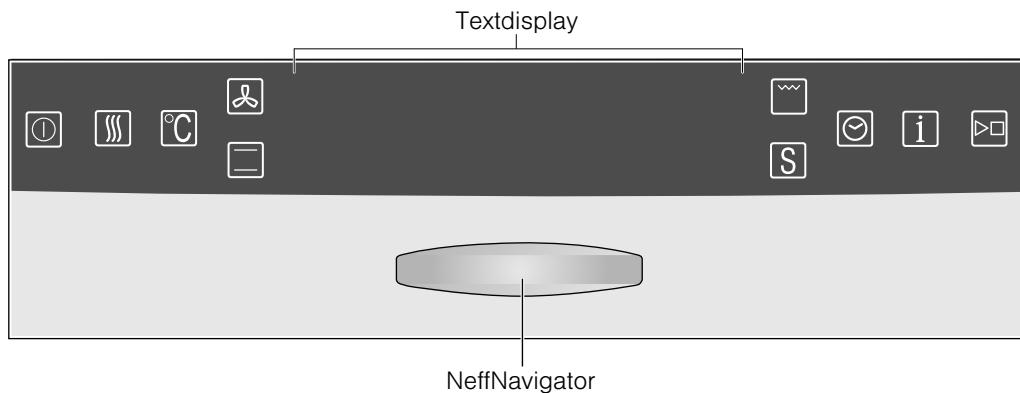
# Ihr neuer Backofen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- den NeffNavigator

- die Betriebsarten
- den Garraum

## Bedienfeld

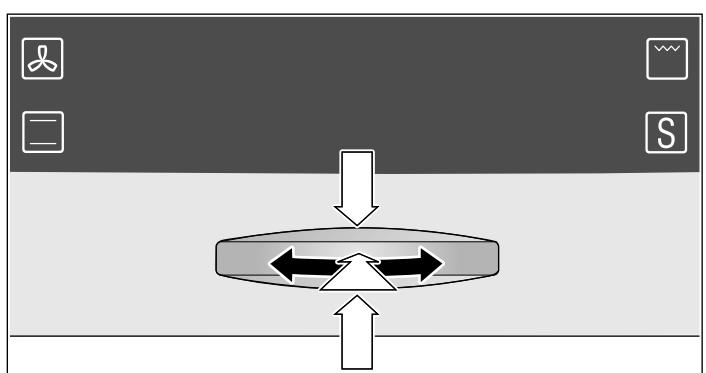


Unter den Tasten auf dem Bedienfeld sind Sensoren angebracht. Sie müssen nicht fest auf die Tasten drücken, sondern nur leicht berühren.

Taste	Verwendung
(O)	Ein/Aus
(S)	Schnellaufheizung
(C)	Temperatur
(A)	CircoTherm® Heißluft
(U)	Ober-/Unterhitze
(G)	Grill groß
(E)	Eigene Programme
(U)	Elektronikuhr
(I)	Info-Taste
(S)	Start/Stop

## NeffNavigator

Mit dem NeffNavigator können Sie im dreizeiligen Textdisplay navigieren und Einstellungen vornehmen. Hierzu kann der NeffNavigator nach links oder rechts gescrollt, nach oben oder unten getippt oder von vorne gedrückt werden.



NeffNavigator	Textdisplay
von unten nach oben tippen	Eine Zeile nach oben navigieren (z. B. von der zweiten zur ersten Zeile)
von oben nach unten tippen	Eine Zeile nach unten navigieren (z. B. von der ersten zur zweiten Zeile), Einstellungen übernehmen
nach rechts scrollen	Einstellung ändern (z. B. Temperatur erhöhen oder Betriebsart auswählen)
nach links scrollen	Einstellung ändern (z. B. Temperatur senken oder Betriebsart auswählen)
von vorne drücken	Einstellbereiche während der Uhrzeit- und Datumseinstellung wechseln (z. B. vom Tag zum Monat) Einzelne Buchstaben bei der Namensvergabe aufgezeichneter Programme bestätigen Das Speichern, Ändern oder Verwerfen aufgezeichneter Programme bestätigen

## Betriebsarten

Sie erhalten hier eine Übersicht über die Betriebsarten Ihres Gerätes.

Betriebsart	Anwendung
CircoTherm® Heißluft	zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen
Aufstaustufe	zum schonenden Auftauen von Fleischstücken, Brot und empfindlichem Gebäck (z. B. Sahnetorte)
CircoTherm® Heißluft Eco*	zum energieoptimierten Backen und Braten auf einer Ebene. Das Gerät muss nicht vorheizt werden.
Ober-/Unterhitze	zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z. B. Käsekuchen)
Pizzastufe	für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen (siehe Kapitel: Backen)
Brotbackstufe	für Backwaren, die bei hoher Temperatur gebacken werden sollen
Unterhitze	für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu
Thermogrillen	für Geflügel und größere Fleischstücke
Grill groß	für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z. B. Steaks, Würstchen)
Grill klein	für kleine Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z. B. Steaks, Toast)
Santtgaren	für zarte Fleischstücke, die medium/rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen
Dampfgarstufe	zum schonenden Zubereiten von Gemüse, Fleisch und Fisch
Gärstufe	zur Herstellung von Hefeteig und Joghurt
Vorwärmen	zum Vorwärmen von Tellern und Anrichtgeschirr
Warmhalten	zum Warmhalten fertig gekochter Speisen
Sabbatprogramm	zum Warmhalten fertig gekochter Speisen bis zu drei Tagen
Pyrolyse	automatische Reinigung des Garraums. Der Backofen heizt auf bis der Schmutz zerfällt.
Backofenbeleuchtung	unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

\*Betriebsart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

## Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

### Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Bei der Selbsterneinigung schaltet die Lampe aus.

### Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlüsse nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

# Ihr Zubehör

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

## Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



**Backblech, emailliert**  
zum Backen von Blechkuchen und Kleingebäck



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



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



**Einlegerost**  
zum Braten und Grillen

**Hinweis:** Der Einlegerost wird immer zusammen mit der Universalpfanne verwendet. Der Einlegerost wird hierzu in die Universalpfanne gestellt.

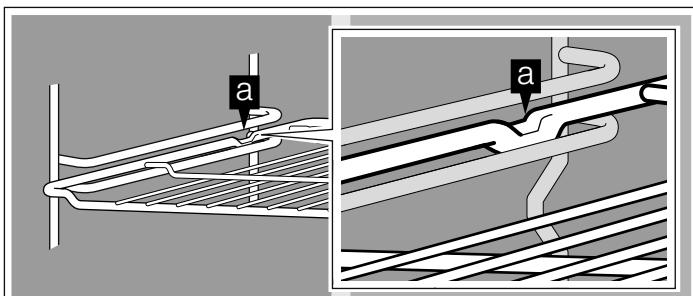
**Hinweis:** Backblech und Universalpfanne können sich während des Gerätebetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wird oder Tiefgefrorenes wie Pizza auf das Zubehör gegeben wird.

## Zubehör einschieben

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

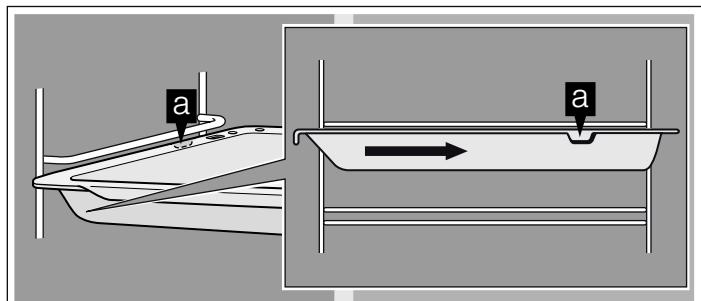
Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

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

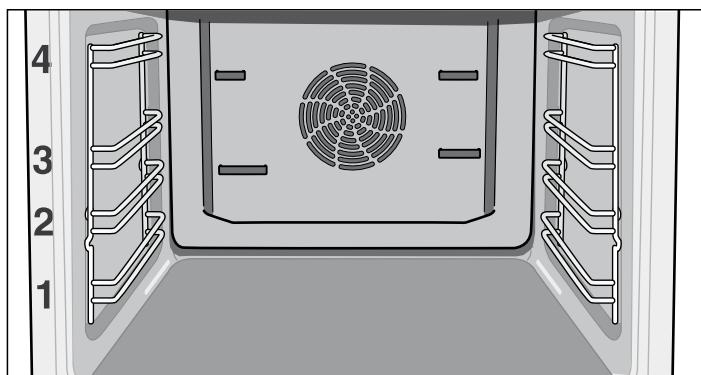


Achten Sie beim Einschieben des Backblechs oder der Universalpfanne darauf,

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



## Einschuhhöhen



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

**Hinweis:** Beim Backen und Braten mit CircoTherm® Heißluft die Einschuhhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Back- und Bratenergebnis verschlechtert sich.

## Sonderzubehör

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

Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

Sonderzubehör	BestellNr.
Mega System-Dampfgarer	N8642X3
Universalpfanne, emailliert	Z1232X3
Universalpfanne, antihaftbeschichtet	Z1233X3
Universalpfanne mit Einlegerost	Z1242X3
Auflaufpfanne, emailliert	Z1272X0
Backblech, Aluminium	Z1332X0
Backblech, emailliert	Z1342X0
Backblech, antihaftbeschichtet	Z1343X0
Pizzaform	Z1352X0
Back- und Bratrost	Z1432X3
Bratenblech, emailliert, zweiteilig	Z1512X0
1-fach-CLOU® Teleskopauszug	Z1701X2
2-fach-CLOU® Teleskopvollauszug	Z1765X2
3-fach-CLOU® Teleskopauszug	Z1742X2
3-fach-CLOU® Teleskopüberauszug	Z1745X2

Sonderzubehör	Bestellnr.
4-fach-CLOU® Teleskopüberauszug	Z1755X2
VarioCLOU® Teleskopüberauszug	Z1785X3
Brotbackstein	Z1913X0

## Vor dem ersten Benutzen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie die Sprache, das Datum und die Uhrzeit einstellen
- wie Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen reinigen

### Sprache, Uhrzeit und Datum einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss müssen Sie nacheinander die Sprache für das Textdisplay, die Uhrzeit und das Datum einstellen.

#### Sprache einstellen

Ist Ihre gewünschte Sprache ausgewählt, tippen Sie den NeffNavigator zur Übernahme nach unten.

Ist Ihre gewünschte Sprache nicht ausgewählt, scrollen Sie den NeffNavigator, bis Ihre Sprache ausgewählt ist und tippen Sie zur Übernahme nach unten.

#### Uhrzeit einstellen

1. NeffNavigator scrollen, um die Stunden der aktuellen Uhrzeit einzustellen.



2. NeffNavigator von vorne tippen, um zwischen Stunden und Minuten zu wechseln.
3. NeffNavigator scrollen, um die Minuten der aktuellen Uhrzeit einzustellen.
4. NeffNavigator nach unten tippen, um die eingestellte Uhrzeit zu übernehmen.

#### Datum einstellen

1. NeffNavigator scrollen, um den Tag einzustellen.



2. NeffNavigator von vorne tippen, um zwischen Tag und Monat zu wechseln.
3. NeffNavigator scrollen, um den Monat einzustellen.
4. NeffNavigator von vorne tippen, um zwischen Monat und Jahr zu wechseln.
5. NeffNavigator scrollen, um das Jahr einzustellen.
6. NeffNavigator nach unten tippen, um das eingestellte Datum zu übernehmen.

#### Sprache, Datum oder Uhrzeit ändern

Wie Sie die Sprache ändern, lesen Sie im Kapitel Grundeinstellungen ändern. Wie Sie die Uhrzeit und das Datum ändern, lesen Sie im Kapitel Elektronikuhr.

### Gerät reinigen

Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Betrieb.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. Rückstände der Verpackung (z.B. Styroporteilchen) vollständig aus dem Garraum entfernen.
3. Zubehör und Garraum mit heißer Spüllauge reinigen (siehe Kapitel: Reinigung und Pflege).
4. Ober-/Unterhitze □ mit 240 °C 60 Minuten lang heizen.
5. Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge nachwischen.
6. Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch und Spüllauge außen reinigen.

## Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät ein- und ausschalten
- wie Sie eine Betriebsart und Temperatur wählen
- wie Sie die Grundeinstellungen ändern können
- wann sich Ihr Gerät automatisch ausschaltet

### Gerät einschalten

1. Taste ① 2 Sekunden lang berühren.

Das Gerät schaltet sich ein. Werden innerhalb 30 Sekunden keine weiteren Aktionen durchgeführt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

2. NeffNavigator scrollen, bis die gewünschte Betriebsart ausgewählt ist.

Im Textdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.



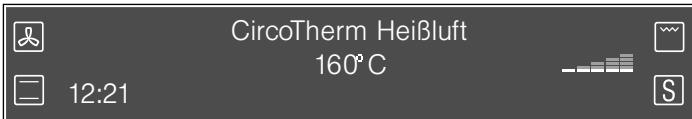
3. Taste □ berühren

Das Gerät übernimmt die Vorschlagstemperatur und beginnt zu heizen.

oder

NeffNavigator nach unten tippen und scrollen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.

Taste □ berühren.



Das Gerät übernimmt die geänderte Temperatur und beginnt zu heizen.

### Hinweise

- Auftauen, Gärstufe und Sanftgaren können Sie nur starten, wenn weder "Restwärme hoch" noch "Restwärme niedrig" im Textdisplay erscheint.
- Die Dampfgarstufe können Sie nur starten, wenn der Garraum abgekühlt ist oder "Restwärme niedrig" im Textdisplay erscheint.
- Wird keine Vorschlagstemperatur angezeigt, ist die Temperatur Ihrer gewählten Betriebsart fest eingestellt. Sie können diese Temperatur nicht ändern.

Betriebsart	Vorschlagstemperatur in °C	Temperaturbereich in °C
CircoTherm® Heißluft	160	40 - 200
Auftaustufe	Festeinstellung	
CircoTherm® Heißluft Eco	160	40 - 200
Ober-/Unterhitze	170	50 - 275
Pizzastufe	220	50 - 275
Brotbackstufe	200	180 - 220
Unterhitze	200	50 - 225
Thermogrillen	170	50 - 250
Grill groß	220	50 - 275
Grill groß (Intensiv)*	Festeinstellung	
Grill klein	180	50 - 275
Grill klein (Intensiv)*	Festeinstellung	
Sanftgaren	Festeinstellung	
Dampfgarstufe	Festeinstellung	
Gärstufe	Festeinstellung	
Vorwärmen	Festeinstellung	
Warmhalten	85	60 - 120
Sabbatprogramm	85	85-140
Pyrolyse	Festeinstellung	1, 2 und 3
Backofenbeleuchtung	Festeinstellung	

\*Erhöhen Sie die Temperatur auf über 275 °C, bis im Textdisplay "Intensiv" erscheint.

### Aktuelle Temperatur

Berühren Sie während des Aufheizens die Taste . Die aktuelle Temperatur wird für ca. 15 Sekunden angezeigt.

Erscheint keine aktuelle Temperatur im Textdisplay, ist das Gerät aufgeheizt.

### Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an.

- Temperatur erreicht (Bild A)
- Gerät heizt nach (Bild B)



## Betriebsart ändern

Betriebsart während des Gerätebetriebes ändern.

1. Taste berühren.
2. NeffNavigator scrollen, um die gewünschte Betriebsart auszuwählen  
oder  
Taste oder berühren, um direkt die Betriebsart auszuwählen.
3. Taste berühren.  
Das Gerät übernimmt die eingestellte Betriebsart.

## Temperatur ändern

Temperatur während des Gerätebetriebes ändern.

1. Taste berühren  
oder  
NeffNavigator nach oben tippen.
2. NeffNavigator scrollen, bis die gewünschte Temperatur ausgewählt ist.  
Ihre Einstellung wird nach 3 Sekunden automatisch übernommen.

## Gerät ausschalten

Berühren Sie die Taste 2 Sekunden lang.

Das Gerät ist ausgeschaltet.

## Schnellaufheizung

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

**Hinweis:** Stellen Sie während der Schnellaufheizung, solange die Taste leuchtet, kein Gargut in den Garraum.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen und starten.
2. Taste berühren.  
Die Taste leuchtet und im Textdisplay erscheint "Schnellaufheizung".

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Schnellaufheizung aus. Die Taste und "Schnellaufheizung" im Textdisplay erlöschen und ein Signal ertönt.

## Schnellaufheizung abbrechen

Taste berühren. Die Taste und "Schnellaufheizung" im Textdisplay erlöschen.

## Eigene Programme

Das Gerät bietet Ihnen die Möglichkeit eigene Programme aufzuzeichnen, zu speichern und abzuspielen. In Ihrem eigenen Programm können Sie den Garverlauf aufwändiger Speisen oder Ihrer Lieblingsgerichte in Programmschritten aufzeichnen, z. B. für Lasagne:

Schritt 1: 50 Minuten CircoTherm® Heißluft bei 160 °C

Schritt 2: 5 Minuten Grill groß bei 275 °C

Es können maximal 25 eigene Programme gespeichert werden.

### Aufzeichnen

Beginnen Sie die Aufzeichnung nur, wenn der Garraum kalt ist. Die Aufzeichnung muss mindestens eine Minute lang sein, damit sie gespeichert werden kann.

1. Taste 1 Sekunde lang berühren.
2. Taste berühren.
3. NeffNavigator nach unten tippen, um ins Menü "Eigene Programme" zu gelangen.
4. NeffNavigator nach unten tippen, um "neues Programm" auszuwählen.

5. NeffNavigator scrollen, um die Betriebsart für "neues Programm Schritt 1" (z.B. CircoTherm Heißluft) auszuwählen und nach unten tippen.
6. NeffNavigator ggf. scrollen, um die Vorschlagstemperatur für "Schritt 1" (z.B. 160 °C) zu ändern.
7. Taste  berühren, um die Eingaben für Schritt 1 zu übernehmen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

8. Soll der Backofen für Ihr Gericht nicht vorgeheizt sein, dann berühren Sie erneut die Taste , solange der Backofen kalt ist.  
oder  
Soll der Backofen für Ihr Gericht vorgeheizt sein, dann berühren Sie die Taste  erst, wenn der Backofen aufgeheizt ist.
9. Nach Erreichen der gewünschten Gardauer (z.B. 50 Minuten), tippen Sie den NeffNavigator nach unten, wählen "Schritt hinzufügen" und tippen erneut nach unten.  
oder  
Taste  berühren, um die Aufzeichnung von Schritt 1 zu beenden (siehe: Beenden und speichern).

## Schritt 2 hinzufügen

1. NeffNavigator ggf. scrollen, um die Betriebsart für "Schritt 2" zu ändern (z.B. Grill groß) und nach unten tippen.  
oder  
NeffNavigator nach unten tippen, um die Betriebsart beizubehalten.



2. NeffNavigator ggf. scrollen, um die Temperatur für "Schritt 2" zu ändern und nach unten tippen.
3. Taste  berühren, um die Eingaben für Schritt 2 zu übernehmen und die Betriebsart zu starten.
4. Nach Erreichen der gewünschten Gardauer Taste  berühren, um die Aufzeichnung von Schritt 2 zu beenden (siehe: Beenden und speichern).

Es können bis zu drei Schritte aufgezeichnet werden. Pro Schritt können Sie sowohl die Betriebsart als auch die Temperatur ändern.

## Beenden und speichern

1. NeffNavigator nach unten tippen, um die "Aufzeichnung Neues Programm" zu speichern.
2. NeffNavigator von vorne tippen, um einen Namen (z. B. Lasagne) für das aufgezeichnete Programm zu vergeben.

Namensvergabe	NeffNavigator
Zeichen auswählen	scrollen
Zeichen übernehmen	von vorne drücken
Zeichen korrigieren	NeffNavigator nach unten tippen und "korrigieren" auswählen  NeffNavigator von vorne drücken, um ein Zeichen zu löschen

3. NeffNavigator nach unten tippen und "korrigieren/speichern" auswählen.

4. NeffNavigator scrollen und "speichern" auswählen.
5. NeffNavigator von vorne tippen, um das Programm unter dem eingegebenen Namen zu speichern.

## Beenden und verwerfen

1. Taste  berühren.
2. NeffNavigator scrollen und "verwerfen" auswählen.
3. NeffNavigator von vorne tippen.

## Programm starten

1. Taste  1 Sekunde lang berühren.
2. Taste  berühren.
3. NeffNavigator nach unten tippen, um ins Menü "Eigene Programme" zu gelangen.
4. NeffNavigator scrollen, um das gespeicherte Programm auszuwählen.
5. Taste  berühren.  
Im Textdisplay erscheint "Bitte warten".
6. Schieben Sie Ihr Gargut ein, wenn im Textdisplay "Gargut einschieben" erscheint und berühren Sie die Taste .  
Das Programm läuft ab. Bei mehreren Programmschritten ertönt nach jedem Schritt ein Signalton.
7. Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signalton und das Symbol  blinkt. Berühren Sie die Taste .

## Programmschritte anzeigen und ändern

Sie können sich die Einstellungen der einzelnen Programmschritte anzeigen lassen und ändern.

1. Taste  berühren.
2. NeffNavigator nach unten tippen.
3. NeffNavigator scrollen, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist und nach unten tippen.
4. NeffNavigator scrollen, um den zu ändernden Schritt auszuwählen und nach unten tippen.
5. NeffNavigator scrollen und "Temperatur" oder "Dauer" auswählen und nach unten tippen.
6. NeffNavigator scrollen, um den Wert zu verändern.
7. NeffNavigator nach unten tippen, um die Änderung zu übernehmen.

## Eigenes Programm löschen

1. Taste  berühren.
2. NeffNavigator nach unten tippen.
3. NeffNavigator scrollen, um "Programm löschen" auszuwählen und nach unten tippen.
4. NeffNavigator scrollen, um das zu löschende Programm auszuwählen.
5. NeffNavigator von vorne tippen, um das Löschen zu bestätigen.

Gelöschte Programme können nicht wieder hergestellt werden.

## Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die werkseitig voreingestellt sind. Sie können jedoch diese Grundeinstellungen nach Bedarf ändern.

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste  3 Sekunden lang berühren, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
2. NeffNavigator scrollen, um das gewünschte Untermenü auszuwählen und nach unten tippen.

3. NeffNavigator scrollen, um die gewünschte Grundeinstellung auszuwählen und nach unten tippen.
4. Taste berühren, um das Menü Grundeinstellungen zu verlassen.

Untermenü	Grundeinstellung
Sprache	Sprach wählen
Sperrung (siehe: Kindersicherung)	Gerät entsperren Gerät sperren Gerät dauerhaft sperren
Signalton	Aus 30 Sekunden 2 Minuten 10 Minuten
Display-Helligkeit	Stufe: 1 - 5
Display-Kontrast	Stufe: 1 - 5
Favoriten	Auswahl bevorzugter Betriebsarten (siehe: Favoriten auswählen)
Bedienung	Ein/Aus + Start/Stop über Navigator (siehe: Bedienung der Ein-/Ausfunktion und der Start-/Stopfunktion einstellen) Ein/Aus + Start/Stop über Tasten (Werkeinstellung)
Start-Logo	Aus 1 Sekunde 2 Sekunden 3 Sekunden
Drehrichtung	invertiert normal

#### Favoriten auswählen

Alle Betriebsarten außer:

- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Grill groß
- Menü Eigene Programme

können als Favoriten aus- oder abgewählt werden. Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste 3 Sekunden lang berühren, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
2. NeffNavigator scrollen, um das Untermenü "Favoriten" auszuwählen und nach unten tippen.
3. NeffNavigator scrollen, um eine Betriebsart auszuwählen.
4. NeffNavigator nach unten tippen, um entweder "Ja" oder "Nein" anzukreuzen.  
Haben Sie "Nein" angekreuzt, erscheint diese Betriebsart nicht mehr zur Auswahl.
5. Taste berühren, um das Menü Grundeinstellungen zu verlassen.

#### Bedienung der Ein-/Ausfunktion und der Start-/Stopfunktion einstellen

Sie können die Ein-/Ausfunktion und die Start-/Stopfunktion entweder über die Tasten (, ) oder über den NeffNavigator bedienen.

#### Bedienung über Tasten

Funktion	Ein/Aus + Start/Stop über Tasten
Ein/Aus	Taste
Start/Stop	Taste

#### Bedienung über NeffNavigator

Funktion	Ein/Aus + Start/Stop über Navigator
Ein, Start/Stop	NeffNavigator 1 Sekunde von vorne drücken
Aus	NeffNavigator 2 Sekunden von vorne drücken

#### Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird nur dann aktiviert, wenn Sie über längere Zeit keine Einstellungen an Ihrem Gerät vornehmen.

Die Dauer, nach der sich Ihr Gerät abschaltet, ist abhängig von Ihren Einstellungen.

Im Textdisplay erscheint "Sicherheitsabschaltung". Der Gerätebetrieb wird unterbrochen.

Zum Deaktivieren scrollen Sie den NeffNavigator oder berühren Sie eine Taste.

Der Gerätebetrieb wird fortgesetzt.

## Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie den Kurzzeitwecker stellen
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ausschalten (Betriebsdauer und Betriebsende)
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ein- und ausschalten (Vorwahl-Betrieb)

- wie Sie die Uhrzeit einstellen

#### Uhrfunktionen

##### Gerät ausgeschaltet

Die Elektronikuhr bietet Ihnen folgende Uhreinstellungen und -funktionen:

Uhreinstellung/ -funktion	Verwendung
Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus.
Uhrzeit	Uhrzeit ändern
Datum	Datum ändern
Uhr-Modus	Darstellung der Uhrzeit ändern

## Gerät eingeschaltet

Die Elektronikuhr bietet Ihnen folgende Uhrfunktionen:

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

### Hinweise

- Zwischen 22:00 und 5:59 Uhr wird das Textdisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Bei den jeweiligen Uhrfunktionen ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltos berühren Sie die Taste ☰.

## Uhrzeit ändern

Ihr Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste ☰ berühren.
2. NeffNavigator scrollen, bis "Uhrzeit" ausgewählt ist und nach unten tippen.
3. NeffNavigator scrollen, um die Stunden der aktuellen Uhrzeit einzustellen und zur Übernahme von vorne tippen.
4. NeffNavigator scrollen, um die Minuten der aktuellen Uhrzeit einzustellen und zur Übernahme nach unten tippen.
5. Taste ☰ berühren.

## Datum ändern

Ihr Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste ☰ berühren.
2. NeffNavigator scrollen, bis "Datum" ausgewählt ist und nach unten tippen.
3. NeffNavigator scrollen, um den Tag einzustellen und zur Übernahme von vorne tippen.
4. NeffNavigator scrollen, um den Monat einzustellen und zur Übernahme von vorne tippen.
5. NeffNavigator scrollen, um das Jahr einzustellen und zur Übernahme nach unten tippen.
6. Taste ☰ berühren.

## Uhr-Modus

Sie können die Darstellung der Uhrzeit ändern.

Ihr Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste ☰ berühren.
2. NeffNavigator scrollen, bis "Uhr-Modus" ausgewählt ist und nach unten tippen.
3. NeffNavigator scrollen, um entweder "24h" oder "12h (AM/PM)" auszuwählen.
4. Zur Übernahme nach unten tippen und Taste ☰ berühren.

## Kurzzeitwecker

Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus.

1. Taste ☰ berühren.
2. NeffNavigator scrollen, bis "Kurzzeitwecker" ausgewählt ist und nach unten tippen.

3. NeffNavigator scrollen, um den gewünschten Zeitraum (z.B. 5:00 Minuten) einzustellen.

Nach 3 Sekunden wird Ihre Einstellung übernommen oder tippen Sie den NeffNavigator nach unten.

Nach Ablauf des eingestellten Zeitraums ertönt ein Signal und das Symbol 🔔 blinkt.

4. Taste ☰ berühren.

## Betriebsdauer

Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. NeffNavigator nach unten tippen.
3. NeffNavigator scrollen, bis "Betriebsdauer" ausgewählt ist und nach unten tippen.
4. NeffNavigator scrollen, um die gewünschte Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) einzustellen.
5. Taste ☰ berühren.



Nach Ablauf der Betriebsdauer ertönt ein Signal, das Symbol ➡️ blinkt und die eingestellte Betriebsart wird gestoppt.

6. Taste ☰ berühren.

7. Taste ☰ 2 Sekunden lang berühren.

## Betriebsende

Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z.B. 12:30 Uhr) automatisch aus.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. NeffNavigator nach unten tippen.
3. NeffNavigator scrollen, um "Betriebsende" auszuwählen und nach unten tippen.
4. NeffNavigator scrollen, um das gewünschte Betriebsende (z.B. 12:30 Uhr) einzustellen.
5. Taste ☰ berühren.



Nach Erreichen des Betriebsendes ertönt ein Signal, das Symbol →blinkt und die eingestellte Betriebsart wird gestoppt.

6. Taste ☰ berühren.

7. Taste ☰ 2 Sekunden lang berühren.

## Vorwahl-Betrieb

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

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

1. Betriebsart und Temperatur einstellen und NeffNavigator nach unten tippen.
2. NeffNavigator scrollen, um "Betriebsdauer" auszuwählen und nach unten tippen.
3. NeffNavigator scrollen, um die gewünschte Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) einzustellen.  
Nach 3 Sekunden wird Ihre Einstellung übernommen oder tippen Sie den NeffNavigator nach unten.
4. NeffNavigator scrollen, um "Betriebsende" auszuwählen.
5. NeffNavigator nach unten tippen und scrollen, um das gewünschte Betriebsende (z.B. 12:30 Uhr) einzustellen.

6. Taste  berühren.

Die eingestellte Betriebsart startet nicht sofort. Die Garraumlampe geht aus. Das Gerät wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um zu starten (im Beispiel um 11:00 Uhr).



Nach Erreichen des Betriebsendes (im Beispiel um 12:30 Uhr) ertönt ein Signal, die Symbole  und  blinken und die eingestellte Betriebsart wird gestoppt.

7. Taste  berühren.
8. Taste  2 Sekunden lang berühren.

## Einstellungen korrigieren oder löschen

1. Taste  berühren.
2. NeffNavigator scrollen, um die Uhrfunktion auszuwählen und nach unten tippen.
3. NeffNavigator scrollen, um die Einstellung zu korrigieren oder NeffNavigator scrollen und die Einstellung auf "00:00" zurückdrehen, um die Einstellung zu löschen.  
Nach 3 Sekunden wird Ihre Einstellung übernommen.

## Kindersicherung

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät sperren
- wie Sie Ihr Gerät dauerhaft sperren

### Sperrung

Das gesperrte Gerät kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z.B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Um das Gerät wieder einzuschalten, müssen Sie es entsperren. Nach dem Gerätebetrieb wird das Gerät nicht automatisch gesperrt. Sperren Sie es ggf. erneut oder aktivieren Sie die Dauerhafte Sperrung.

#### Gerät sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Taste  3 Sekunden lang berühren, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
3. NeffNavigator scrollen, bis "Sperrung" ausgewählt ist und nach unten tippen.



4. NeffNavigator scrollen, bis "Gerät sperren" ausgewählt ist und nach unten tippen.
5. Taste  berühren.  
Die Einstellung wurde übernommen. Im Textdisplay erscheint .

#### Gerät entsperren

1. Taste  3 Sekunden lang berühren, bis im Textdisplay "Gerät gesperrt" erscheint und nach unten tippen.
2. NeffNavigator scrollen, bis "Gerät entsperren" ausgewählt ist und nach unten tippen.

3. Taste  berühren.

Die Einstellung wurde übernommen. Im Textdisplay erlischt .

### Dauerhafte Sperrung

Das dauerhaft gesperrte Gerät kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z.B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Um das Gerät einzuschalten, müssen Sie die Dauerhafte Sperrung kurzzeitig unterbrechen. Nachdem Sie Ihr Gerät ausgeschaltet haben, sperrt sich das Gerät wieder automatisch.

#### Gerät dauerhaft sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Taste  3 Sekunden lang berühren, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
3. NeffNavigator scrollen, bis "Sperrung" ausgewählt ist und nach unten tippen.
4. NeffNavigator scrollen, bis "Gerät dauerhaft sperren" ausgewählt ist und nach unten tippen.



5. Taste  berühren.  
Ihr Gerät wird nach 30 Sekunden gesperrt. Im Textdisplay erscheint .

#### Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Taste  3 Sekunden lang berühren, bis im Textdisplay "Gerät dauerhaft gesperrt" erscheint.
2. NeffNavigator nach unten tippen.
3. NeffNavigator scrollen, bis "Gerät entsperren" ausgewählt ist und nach unten tippen.

4. NeffNavigator scrollen, bis "einmalig" ausgewählt ist und nach unten tippen.

Im Textdisplay erscheint "Gerät einmalig entsperrt".

5. Taste berühren.

Die Dauerhafte Sperrung ist unterbrochen. Im Textdisplay erlischt .

6. Gerät innerhalb 30 Sekunden einschalten.

30 Sekunden nach dem Ausschalten wird die dauerhafte Sperrung wieder aktiviert. Im Textdisplay erscheint .

## Gerät dauerhaft entsperren

1. Taste 3 Sekunden lang berühren, bis "Gerät dauerhaft gesperrt" im Textdisplay erscheint.

2. NeffNavigator nach unten tippen.

3. NeffNavigator scrollen, bis "Gerät entsperren" ausgewählt ist und nach unten tippen.

4. NeffNavigator scrollen, bis "dauerhaft" ausgewählt ist und nach unten tippen.

Im Textdisplay erscheint "Gerät entsperren". Das Gerät ist dauerhaft entsperrt. Im Textdisplay erlischt .

5. Taste berühren.

# Backen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

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

## Backen in Formen und auf Blechen

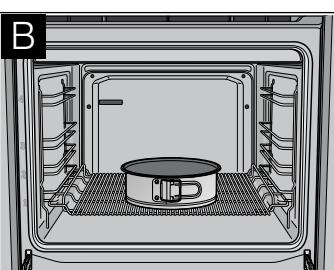
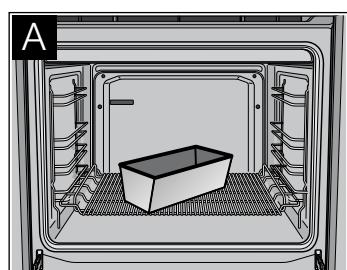
### Backformen

Wir empfehlen Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

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

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

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



### Backbleche

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

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

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

### Backen auf mehreren Ebenen

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

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

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

### Backtabelle für Grundteige

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

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

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

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

### Grundteig

#### CircoTherm® Heißluft

#### Ober-/Unterhitze

Einschuh- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschuh- höhe	Temperatur in °C
-------------------	---------------------	-------------------------	-------------------	---------------------

### Rührteig

Blechkuchen mit Belag	1 1 + 3	160-170 150-170	30-40 40-50	3 -	170-180 -
Spring-/Kastenform	1	150-160	60-80	2	160-170
Obstbodenform	1	160-170	25-35	2	170-180

\*Backofen vorheizen

Grundteig	CircoTherm® Heißluft ☾			Ober-/Unterhitze ☐	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
<b>Mürbeteig</b>					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160-170	50-70	3	180-190
	1 + 3	160-170	60-80	-	-
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguss	1	150-170	60-90	3	170-190
Springform, z. B. Quarktorte	1	160-170	70-100	2	170-180
Obstbodenform	1	160-170	70-100	2	180-190*
<b>Biskuitmasse</b>					
Biskuitrolle	1	180-190*	10-15	3	190-200*
Obstbodenform	1	160-170	20-30	2	170-180
Biskuit (6 Eier)	1	150-160	30-45	2	160-170
Biskuit (3 Eier)	1	150-160	25-45	2	160-170
<b>Hefeteig</b>					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160-170	50-70	3	170-180
	1 + 3	160-170	60-80	-	-
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguss	1	150-170	60-90	3	170-190
Hefekranz/-zopf (500 g)	1	160-170	40-50	3	170-180
Springform	1	160-170	30-45	2	160-170
Napfkuchenform	1	160-170	40-50	2	170-180

\*Backofen vorheizen

Kleingebäck	CircoTherm® Heißluft ☾			Ober-/Unterhitze ☐	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Hefeteig	1	160-170	20-30	3	170-180
	1 + 3	160-170	30-40	-	-
Baisermasse	1	80	100-150	3	80-90
	1 + 3	80	150-170	-	-
Blätterteig	1	180-200	20-30	3	200-210
	1 + 3	180-200*	25-35	-	-
Brandteig	1	190-200*	25-35	3	200-210*
	1 + 3	190-200*	30-40	-	-
Rührteig, z.B. Muffins	1	150-160*	20-40	3	160-170*
	1 + 3	160-170	25-35	-	-
Mürbeteig, z.B. Butterplätzchen	1	140-150*	15-25	3	140-150*
	1 + 3	130-140*	15-25	-	-
	1 + 3+ 4	130-140*	15-25	-	-

\*Backofen vorheizen

## Brotbackstufe

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie können je nach Art und Menge des Teiges variieren.

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

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

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

Brot	Brotbackstufe		Backdauer in Minuten	Ober-/Unterhitze	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C		Einschub- höhe	Temperatur in °C
<b>Weißbrot</b>					
Freigeschoben	1	220*	10-20	2	240*
in Kastenform	1	220*	15-20	2	240*
<b>Mischbrot mit Hefe (freigeschoben)</b>					
Anbacken	1	180*	30-40	2	200*
Fertigbacken	1	220*	35-40	2	220*
<b>Mischbrot mit Hefe (in Kastenform)</b>					
Anbacken	1	220*	10-15	2	240*
Fertigbacken	1	180*	40-45	2	200*
<b>Fladenbrot</b>					
Empanada	1	180*	40-50	2	200*

\*Backofen vorheizen

## Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte

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

### Hinweise

- Verwenden Sie für Tiefkühlprodukte die Universalpfanne
- Belegen Sie die Universalpfanne mit Backpapier oder mit fett-aufsaugendem Spezialpapier, wenn Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte backen
- Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist
- Legen Sie Pommes frites nicht übereinander
- Wenden Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte nach der Hälfte der Backdauer
- Würzen Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte erst nach dem Backen

■ Lassen Sie zum Aufbacken von Brötchen etwas Platz zwischen den einzelnen Teiglingen. Legen Sie nicht zu viele auf ein Backblech

■ Verwenden Sie keine Tiefkühlprodukte mit Gefrierbrand

■ Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte

■ Beachten Sie die Herstellerangaben

■ Mit der Pizzastufe können Sie nicht auf mehreren Ebenen backen

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

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

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

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

Gerichte	CircoTherm® Heißluft		Pizzastufe		
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Pizza, frisch	1	190-210*	20-30	1	180-200
	1 + 3	180-190	35-45	-	-
Flammkuchen	1	190-210*	15-25	1	200-220
Quiche	1	180-200	50-60	1	170-190
Tarte	1	180-200*	30-45	1	190-210
Schweizer Wähe	1	180-190*	45-55	1	170-190
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	1	180-200	50-60	1	170-190
<b>Pizza, tiefgekühlt</b>					
Pizza mit dünnem Boden	1	180-200	10-20	1	200-220
	1+3	180-190	20-30	-	-
Pizza mit dickem Boden	1	180-200	20-30	1	180-200
	1+3	180-190	25-35	-	-

\*Backofen vorheizen

Gerichte	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
<b>Kartoffelprodukte</b>					
Pommes frites	1	190-210	15-25	1	210-230
	1+3	180-190	25-35	-	-
Kroketten	1	180-200	15-30	1	200-220
Rösti (gefüllte Kartoffeltaschen)	1	180-200	15-25	1	200-220
<b>Backwaren, tiefgekühlt</b>					
Brötchen/-baguette, vorgebacken	1	180-200	10-20	1	180-200
Aufbackbrötchen/Baguette	1	180-200	5-10	1	200-220
Brezeln, Teiglinge	1	180-190	15-20	1	170-190
<b>Backwaren, vorgebacken</b>					
Aufbackbrötchen/Baguette	1	180-200	5-15	1	180-200
<b>Bratlinge, tiefgekühlt</b>					
Fischstäbchen	1	180-200	15-20	1	190-210
Hähnchensticks, Nuggets	1	190-210	15-25	1	200-220
Gemüseburger	1	190-210	35-45	1	200-220
Strudel, tiefgekühlt	1	190-210	35-45	1	180-200

\*Backofen vorheizen

## Tipps und Tricks

Der Kuchen ist zu hell	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Überprüfen Sie, ob Sie das von uns empfohlene Backgeschirr verwendet haben. Stellen Sie Ihre Form auf den Rost und nicht auf das Backblech. Ist die Einschubhöhe und das Backgeschirr korrekt, dann verlängern Sie entweder die Backdauer oder erhöhen Sie die Temperatur.
Der Kuchen ist zu dunkel	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Ist die Einschubhöhe korrekt, verkürzen Sie entweder die Backdauer oder reduzieren Sie die Temperatur.
Der Kuchen in der Backform ist ungleichmäßig gebräunt	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Überprüfen Sie die Temperatur. Achten Sie darauf, dass Ihre Backform nicht direkt vor den Luftaustritten der Garraumrückwand steht. Überprüfen Sie die richtige Lage der Backform auf dem Rost
Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt	Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Überprüfen Sie die Temperatur. Entnehmen Sie beim Backen auf mehreren Ebenen die Backbleche zu unterschiedlichen Zeiten. Achten Sie darauf, dass Sie beim Backen von Kleingebäck gleiche Größen und Dicken verwenden
Der Kuchen ist zu trocken	Stellen Sie die Temperatur etwas höher ein und wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.
Der Kuchen ist innen zu feucht	Stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein. Merke: Backzeiten können sich durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Wählen Sie eine längere Backzeit und lassen Sie den Kuchenteig länger gehen. Geben Sie weniger Flüssigkeit in den Teig.
Bei sehr feuchtem Kuchen, z.B. Obstkuchen, entsteht viel Wasserdampf im Garraum, der sich an der Gerätetür niederschlägt	Durch kurzes, vorsichtiges Öffnen der Gerätetür (1- bis 2-mal, bei langer Backzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Garraum entziehen und dadurch das Kondensat wesentlich vermindern.
Der Kuchen fällt nach dem Herausnehmen zusammen	Verwenden Sie für den Teig weniger Flüssigkeit. Wählen Sie eine längere Backdauer oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.
Die angegebene Backdauer stimmt nicht	Überprüfen Sie bei Kleingebäck die Menge auf Ihrem Backblech. Das Kleingebäck darf sich nicht berühren.

Tiefkühlprodukt ist nach dem Backen unterschiedlich stark gebräunt	Achten Sie darauf, ob das Tiefkühlprodukt unterschiedlich stark vorgebräunt ist. Die unterschiedlich starke Bräunung bleibt nach der Backdauer erhalten.
Tiefkühlprodukt hat keine Bräunung, ist nicht knusprig oder die Zeitangaben stimmen nicht	Entfernen Sie Eis an Tiefkühlprodukten vor dem Backen. Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte.
Energiesparen	Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist. Verwenden Sie dunkle Backformen, da diese die Hitze besser aufnehmen. Nutzen Sie die Nachwärme und schalten Sie bei längerer Backdauer den Backofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Backzeit aus.

## Braten

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

### **⚠️ Verletzungsgefahr durch nicht hitzebeständiges Bratgeschirr!**

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

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

### Offenes Braten

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

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

### Braten in der Universalpfanne

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

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

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

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

### Braten in der Universalpfanne mit gekröpftem Rost

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

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

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

### Braten in der Universalpfanne mit Bratenblech

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

Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

### Geschlossenes Braten

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

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

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

### Brattabelle

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

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

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

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

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

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

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

Bratgut	CircoTherm® Heißluft		Ober-/Unterhitze	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Bratdauer in Minu- ten	Einschub- höhe
Hackbraten aus 500 g Fleisch	1	170-180	60-70	2
<b>Schwein</b>				
Filet, medium (400 g)	1	170-180	30-45	3
*Backofen vorheizen				
**Schmorbraten geschlossen braten				

\*Backofen vorheizen

\*\*Schmorbraten geschlossen braten

<b>Bratgut</b>	<b>Einschub- höhe</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Bratdauer in Minu- ten</b>	<b>Einschub- höhe</b>	<b>Temperatur in °C</b>
Braten mit Schwarze (1,5 kg)	1	160-170	120-150	2	200-220
Braten mit Schwarze (2,5 kg)	1	160-170	150-180	2	190-210
Braten, durchwachsen ohne Schwarze, z.B. Nacken (1,5 kg)	1	160-170	100-130	2	190-210
Braten, durchwachsen ohne Schwarze, z.B. Nacken (2,5 kg)	1	160-170	120-150	2	180-200
Braten mager (1 kg)	1	170-180	70-90	2	180-200
Braten mager (2 kg)	1	170-180	80-100	2	180-200
Kassler	1	160-170	70-80	2	190-210
<b>Rind</b>					
Filet, medium (1 kg)	1	180-190	45-65	2	200-220
Rostbeef, medium (1,5 kg)	1	180-190	30-45	2	200-220
Schmorbraten (1,5 kg)**	1	170-180	120-150	2	200-220
Schmorbraten (2,5 kg)**	1	170-180	150-180	2	190-210
<b>Kalb</b>					
Kalbsbraten/-brust (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	180-200
Kalbsbraten/-brust (2,5 kg)	1	160-170	120-150	2	170-190
Haxe	1	160-170	100-130	2	190-210
<b>Lamm</b>					
Keule ohne Knochen	1	180-190	70-110	2	200-220
Rücken mit Knochen	1	180-190*	40-50	2	200-220*
Rücken ohne Knochen	1	180-190*	30-40	2	200-220*
<b>Geflügel (ungefüllt)</b>					
Hähnchen, ganz (1 kg)	1	170-180	60-70	2	200-220
Ente, ganz (2-3 kg)	1	160-150	90-120	2	190-210
Gans, ganz (3-4 kg)	1	150-160	130-180	2	180-200
<b>Wild</b>					
Rehbraten/-keule ohne Knochen (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	190-210
Wildschweinbraten (1,5 kg)	1	160-170	120-140	2	190-210
Hirschbraten (1,5 kg)	1	160-170	100-120	2	190-210
Kaninchen	1	160-170	70-80	2	180-200
<b>Fisch</b>					
Fisch, ganz (300 g)	1	160-170	20-30	2	190-210
Fisch, ganz (700 g)	1	160-170	30-40	2	180-200

\*Backofen vorheizen

\*\*Schmorbraten geschlossen braten

## Tipps und Tricks

Kruste zu dick und/oder Braten zu trocken Reduzieren Sie die Temperatur oder verkürzen Sie die Bratdauer.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe.

Kruste zu dünn Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.

Das Fleisch ist innen nicht gar Nehmen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.

Verlängern Sie die Bratdauer.

Überprüfen Sie mithilfe eines Fleischthermometers die Kerntemperatur des Bratens.

Wasserdampf im Garraum schlägt sich an Im Laufe des Gerätebetriebs trocknet der Wasserdampf ab. Bei sehr viel Wasserdampf können Sie kurz und vorsichtig die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf schneller abzieht.

# Grillen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

## Achtung!

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

## Hinweise

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

## Thermogrillen

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

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

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

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

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

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

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

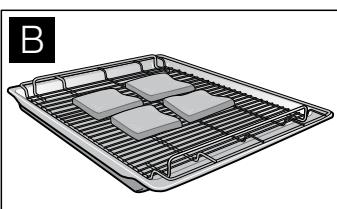
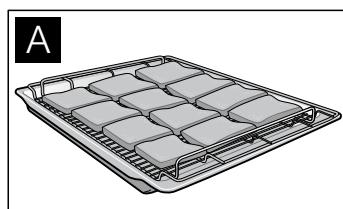
Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

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

## Flächengrillen

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

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



Streichen Sie das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte bis zwei Dritteln der Grilddauer.

Sie können das Grillergebnis beeinflussen, indem Sie den Rost oder die Rostlage wechseln:

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

**Hinweis:** Die Universalpfanne immer in normaler Gebrauchs-lage (nicht umgekehrt) verwenden.



#### Tabelle Grill groß

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

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

#### Tabelle Grill klein

das Einschieben in den kalten Backofen und für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren. Sie gelten für

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

# CircoTherm® Heißluft Eco

Mit der Betriebsart CircoTherm® Heißluft Eco  können Sie Gerichte energieoptimiert auf einer Ebene zubereiten.

## Hinweise

- Schieben Sie ihre Gerichte in den kalten, leeren Garraum
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Garens nur, wenn es unbedingt erforderlich ist

In der Tabelle finden Sie eine Auswahl an Gerichten, die für CircoTherm® Heißluft Eco  am besten geeignet sind.

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

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

Gerichte mit CircoTherm® Heißluft Eco 		Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
<b>Kuchen und Gebäck</b>					
Rührteig	mit trockenem Belag	Backblech	1	170 - 190	25 - 30
	in Formen	Spring-/Kastenform	1	160 - 170	60 - 80
	in Formen	Obstbodenform	1	160 - 170	20 - 30
	Kleingebäck, z.B. Muffins	Muffinblech	1	170 - 180	20 - 30
Mürbeteig	mit trockenem Belag, z.B. Nussecken	Backblech	1	180 - 200	25 - 30
	Kleingebäck, z.B. Butterplätzchen	Backblech	1	140 - 150	20 - 25
Biskuitmasse	Biskuitrolle	Backblech	1	180 - 190	15 - 20
	in Formen (6 Eier)	Springform	1	160 - 170	40 - 50
	in Formen	Obstbodenform	1	160 - 170	20 - 30
Hefeteig	mit trockenem Belag	Backblech	1	170 - 190	30 - 45
	in Formen	Napfkuchenform	1	170 - 180	40 - 50
	Kleingebäck	Backblech	1	180 - 190	20 - 30
Blätterteig	Kleingebäck	Backblech	1	190 - 200	30 - 35
Brandteig	Kleingebäck	Backblech	1	190 - 200	35 - 45
<b>Tiefkühl-Fertigprodukte</b>					
Pizza, tiefgekühlt	mit dünnem Boden	Universalpfanne	1	180 - 200	15 - 25
	mit dickem Boden	Universalpfanne	1	180 - 200	20 - 30
Pommes frites		Universalpfanne	1	190 - 200	20 - 30
Brötchen/Baguette	vorgebacken	Universalpfanne	1	180 - 200	10 - 20
<b>Aufläufe</b>					
Kartoffelgratin	aus rohen Kartoffeln	Auflaufform auf Rost	1	180 - 200	60 - 80
Lasagne		Auflaufform auf Rost	1	180 - 190	50 - 60
Süße Aufläufe		Auflaufform auf Rost	1	170 - 180	50 - 60
<b>Fleisch</b>					
Rinderschmorbraten	1 kg	Geschirr geschlossen auf dem Rost	1	190 - 200	120 - 150
Schweinenacken	1 kg	Universalpfanne mit Einlegerost	1	180 - 190	110 - 130
Kalbsbraten	1 kg	Universalpfanne mit Einlegerost	1	180 - 190	100 - 120
<b>Fisch</b>					
Forelle	ca. 400 g	Universalpfanne mit Einlegerost	1	160 - 170	25 - 30

# Dampfgaren

Die Dampfgarstufe kann nur in Verbindung mit dem Mega System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich) angewendet werden.

Die Dampfgarstufe können Sie nur starten, wenn der Garraum abgekühlt ist oder "Restwärme niedrig" im Textdisplay angezeigt wird.

Erscheint nach dem Starten der Dampfgarstufe im Textdisplay "Temperatur zu hoch", warten Sie bis die Temperatur im Garraum gesunken ist und "Restwärme niedrig" angezeigt wird. Starten Sie die Dampfgarstufe erneut. Der Dampfvorgang wird automatisch gesteuert.

## Hinweise

- Verwenden Sie zum Dampfgaren nur die Dampfgarstufe
- Verwenden Sie zum Dampfgaren nur den Mega System-Dampfgarer
- Verwenden Sie die Dampfgarstufe nicht zusammen mit der Uhrfunktion Vorwahl-Betrieb
- Weitere nützliche Hinweise erhalten Sie in der Gebrauchsanleitung, die dem Mega System-Dampfgarer beiliegt

# Gärstufe

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen

- zur Gärstufe
- zur Herstellung von Hefeteig und Joghurt

Schalten Sie die Gärstufe nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) ein.

Wenn nach dem Einschalten der Gärstufe im Textdisplay "Temperatur zu hoch" erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie die Gärstufe erneut ein.

Verwenden Sie die Gärstufe nicht zusammen mit der Uhrfunktion Vorwahl-Betrieb.

## Hefeteig

### Achtung!

- Oberflächenschäden am Email durch Eingießen kalten Wassers in den heißen Garraum. Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Garraum.
- Oberflächenschäden im Garraum durch destilliertes Wasser. Verwenden Sie nur Leitungswasser.

1. 200 ml Wasser in die Bodenwanne des Garraums gießen.
2. Schüssel in die Mitte des Rostes stellen und in Einschubhöhe 1 einschieben.
3. Gerätetur schließen und die Betriebsart Gärstufe einschalten. Der Gärvorgang wird automatisch geregelt. Die Temperatur ist fest eingestellt.
4. Nach dem Gärvorgang das Restwasser aus dem Garraum entfernen.
5. Kalkrückstände mit etwas Essig aulösen und mit klarem Wasser nachwischen.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

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

## Joghurt

1. Zubehör und Einhängegitter, Teleskopauszüge oder Einzelstecksysteme entfernen.
2. 1 Liter H-Milch (3,5 % Fett) oder pasteurisierte Frischmilch auf 40 °C erwärmen  
oder  
1 Liter Frischmilch einmal aufkochen und auf 40 °C abkühlen lassen.
3. 150 g stichfesten Joghurt zur erwärmten Milch geben, unterrühren und gleichmäßig in Gläser oder Schalen füllen. Nicht mehr als 200 ml in ein Gefäß füllen.
4. Die gefüllten Gefäße mit passendem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken.
5. Gefäße in gleichmäßigen Abständen auf den gesamten Garraumboden verteilt aufstellen.
6. Gerätetur schließen und die Gärstufe einschalten.  
Der Gärvorgang wird automatisch geregelt. Die Temperatur ist fest eingestellt.
7. Nach 8 Stunden die Gärstufe ausschalten und die Gefäße für mindestens 15 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hefeteig	Mehlmenge in Gramm	Gärdauer in Minuten
Leichte Teige (z.B. Pizzateig, Hefezopf)	300 - 500 750	25 - 30 30 - 35
Schwere, fettreiche Teige (z.B. Stollen, Panettone)	500 750	40 - 60 60 - 80
Leichte Brotteige	1000	30 - 40
Schwere Brotteige	1000	50 - 70

# Sanftgaren

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen

- zum Sanftgaren
- über Tipps und Tricks

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

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

## Sanftgaren anwenden

### Hinweise

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

Die Betriebsart Sanftgaren startet nur, wenn der Garraum abgekühlt ist.

**1.** Glas- oder Porzellanplatte auf einem Rost in den Garraum auf Einschubhöhe 1 einschieben, um die Platte vorzuwärmen.

**2.** Betriebsart Sanftgaren einschalten.

Während der Aufheizphase (20 - 30 Minuten) erscheint "Bitte warten" im Textdisplay.

**3.** Fleisch von Fett und Sehnen befreien.

**4.** Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, damit sich eine Kruste mit Röstaromen bildet.

**5.** Wenn ein Signal ertönt und im Textdisplay "In Betrieb" erscheint, Gargut auf die Glas- oder Porzellanplatte im Garraum legen.

**6.** Gargut nach Ablauf der Garzeit entnehmen und Gerät ausschalten.

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

## Sanftgar-Tabelle

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

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

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

	Anbraten in Minuten	Sanftgaren in Minuten
<b>Schwein</b>		
Filet, ganz (ca. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Rücken (ca. 1 kg, 4 - 5 cm dick)	5 - 6	120 - 150
Medaillons (5 cm dick)	3 - 4	45 - 60
Rückensteaks (2 - 3 cm dick)	2 - 3	30 - 45
<b>Rind</b>		
Filet, ganz (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Roastbeef (ca. 1,5 kg, 5 - 6 cm dick)	6 - 7	180 - 210
Hüfte (6 - 7 cm dick)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (5 cm dick)	3 - 4	60 - 80
Rumpsteak (3 cm dick)	3 - 4	50 - 70
Hüftsteak (3 cm dick)	3 - 4	50 - 70
<b>Kalb</b>		
Filet, ganz (ca. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Nuss (ca. 2 kg, 8 - 9 cm dick)	6 - 7	360 - 420
Hüfte (ca. 1,5 kg, 4 - 5 cm dick)	6 - 7	240 - 300
Medaillons (4 cm dick)	3 - 4	70 - 90
<b>Lamm</b>		
Rücken ausgelöst (ca. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Keule ohne Knochen, gebunden (ca. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
<b>Geflügel</b>		
Hähnchenbrust (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Entenbrust (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Putenbrust (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Putensteaks (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

\*durchgegart

\*\*Hinweis beachten

## Tipps und Tricks

Sanftgegartes Fleisch kühl zu schnell aus	Auf vorgewärmten Tellern mit sehr heißer Soße servieren.
Sanftgegartes Fleisch warmhalten	Schalten Sie die Betriebsart: Warmhalten ein und stellen Sie die Temperatur auf 60 °C ein. Kleine Fleischstücke können Sie bis zu 45 Minuten und große Fleischstücke bis zu 2 Stunden warmgehalten werden.

# Auftauen und Wärmen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie mit CircoTherm® Heißluft auftauen
- wie Sie die Betriebsarten Auftaustufe, Vorwärmen, Warmhalten und Sabbatprogramm anwenden

## Auftauen mit CircoTherm® Heißluft

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- und Tiefkühlprodukten die CircoTherm® Heißluft .

### Hinweise

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

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

## Auftaustufe

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

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

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

## Vorwärmen

Mit dieser Betriebsart können Sie Teller und Anrichtegeschirr vorwärmen. Speisen werden in vorgewärmten Geschirr länger warmgehalten.

### Verbrennungsgefahr durch erwärmtes Geschirr!

Bei der Entnahme des Geschirrs Topflappen oder -handschuhe benutzen.

1. Betriebsart Vorwärmen einstellen.
2. Geschirr auf die Mitte des Rostes stellen und in den Garraum einschieben.

## Warmhalten

Mit dieser Betriebsart können Sie fertig zubereitete Speisen warmhalten.

### Lebensmittelvergiftung durch verdorbene Speisen!

Halten Sie Speisen nicht länger als zwei Stunden warm.

1. Betriebsart Warmhalten einschalten.
2. Zum Warmhalten der Speisen eine Temperatur zwischen 60 - 120°C einstellen.
3. Speise in den Garraum stellen.

## Sabbatprogramm

Mit dieser Betriebsart können Sie Speisen über einen langen Zeitraum (1 - 3 Tage bei 85 - 140°C) warmhalten oder erwärmen. Der Backofen befindet sich während dieser Zeit im Dauerbetrieb.

### Sabbatprogramm einschalten

1. NeffNavigator scrollen, bis die Betriebsart Sabbatprogramm ausgewählt ist.  
Im Textdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.
2. NeffNavigator nach unten tippen und scrollen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.
3. NeffNavigator nach unten tippen.  
Im Textdisplay erscheint "1:03 d".
4. NeffNavigator nach unten tippen und scrollen, um die gewünschte Betriebsdauer einzustellen.

Betriebsdauer	Textdisplay
Voreingestellt	(1 Tag und 3 Stunden)
Minimal	(1 Tag)
Maximal	(3 Tage und 1 Stunde)

5. Taste  berühren.

Ist die Temperatur erreicht, erscheint im Textdisplay "in Betrieb". Das Sabbatprogramm ist für die eingestellte Zeit aktiv. Die Garraumbeleuchtung und die Aufheizbalken werden abgeschaltet.

### Sabbatprogramm ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer blinkt das Symbol  und ein Signal ertönt.

1. Taste  berühren.
2. Taste  2 Sekunden lang berühren.  
Das Gerät ist ausgeschaltet.

# Einkochen

## ⚠️ Verletzungsgefahr!

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

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

Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit  $\frac{1}{2}$ , 1 oder  $1\frac{1}{2}$  Liter gleichzeitig mit CircoTherm® Heißluft  einkochen.

### Hinweise

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

### Obst vorbereiten

1. Obst waschen und je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern.
2. Obst in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.
3. Einmachgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca.  $\frac{1}{3}$  Liter für ein Literglas).

Auf einen Liter Wasser:

- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

### Gemüse vorbereiten

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

### Einmachgläser verschließen

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

### Einkochen starten

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



3.  $\frac{1}{2}$  Liter heißes Wasser (ca.  $80^{\circ}\text{C}$ ) in die Universalpfanne gießen.
4. CircoTherm® Heißluft  mit  $160^{\circ}\text{C}$  einstellen.
  - Einmachgläser mit  $\frac{1}{2}$  oder 1 Liter perlen nach ca. 50 Minuten
  - Einmachgläser mit  $1\frac{1}{2}$  Liter perlen nach ca. 60 Minuten

### Einkochen beenden

Bei Obst, Gurken und Tomatenmark:

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

Bei Gemüse:

1. Temperatur auf  $100^{\circ}\text{C}$  reduzieren, sobald alle Einmachgläser perlen. Einmachgläser ca. 60 Minuten im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen.
2. Gerät ausschalten.
3. Einmachgläser noch ca. 15 - 30 Minuten im geschlossenen Garraum belassen.

### Einmachgläser entnehmen

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

# Pyrolytische Reinigung

Bei der Pyrolytischen Reinigung heizt der Backofen auf ca.  $500^{\circ}\text{C}$  auf. So verbrennen Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen und Sie müssen nur noch die Asche aus dem Garraum wischen.

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 1 Stunde, 15 Minuten
2	mittel	ca. 1 Stunde, 30 Minuten
3	intensiv	ca. 2 Stunden

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher sollte die Reinigungsstufe sein. Es genügt, wenn Sie den Garraum alle ein bis zwei Monate reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 2,5 - 4,7 Kilowattstunden.

### Wichtige Hinweise

Zu Ihrer Sicherheit verriegelt automatisch die Backofentür. Im Display erscheint "Tür verriegelt". Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist. Versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.

Versuchen Sie nicht die Backofentür zu öffnen, solange die Reinigung läuft. Die Reinigung könnte abgebrochen werden.

Die Lampe im Garraum leuchtet während der Reinigung nicht.

### **⚠️ Brandgefahr!**

Der Backofen wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderseite des Backofens frei bleibt. Nie brennbare Gegenstände, z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Halten Sie Kinder fern.

## **Vor der Reinigung**

Der Backofen muss leer sein. Nehmen Sie Zubehör, Geschirr und Gestelle aus dem Backofen. Wie Sie die Gestelle aushängen lesen Sie bitte im Kapitel *Pflege und Reinigung* nach.

Reinigen Sie die Backofentür und die Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung. Die Dichtung nicht scheuern.

Achten Sie vor Beginn der Reinigung darauf, dass die Backofentür geschlossen ist.

### **⚠️ Brandgefahr!**

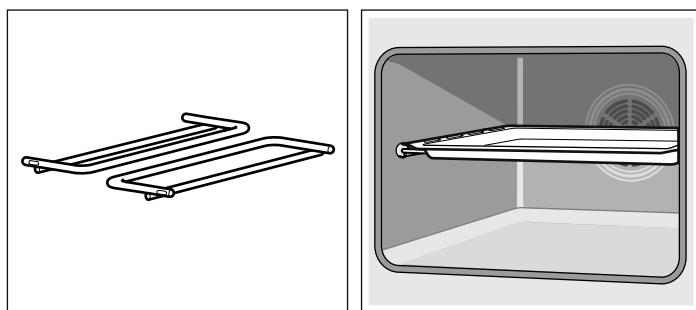
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch aus.

### **Zubehör mitreinigen**

Die Gestelle sind für die Selbstreinigung ungeeignet. Nehmen Sie sie aus dem Garraum. Wenn Sie Zubehör mitreinigen wollen, können Sie Zubehörträger nachkaufen.

Sie erhalten die Zubehörträger beim Kundendienst oder im Internet mit der Material-Nummer 466546.

Die Zubehörträger werden links und rechts eingesteckt.



Damit können Sie emailliertes Zubehör, z. B. die Universalpfanne, ohne Antihaltbeschichtung mitreinigen. Immer nur ein Zubehör mitreinigen.

Nicht emailliertes Zubehör, z. B. der Rost, ist für die Selbstreinigung ungeeignet. Nehmen Sie es aus dem Garraum.

### **⚠️ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

**Hinweis:** Welches Zubehör für die Selbstreinigung geeignet ist, sehen Sie auch in der Tabelle für Sonderzubehör am Anfang der Gebrauchsleitung.

## **Reinigung einstellen**

1. Symbol berühren.
2. Mit dem NeffNavigator nach links auf Pyrolytische Reinigung scrollen.
3. Mit dem NeffNavigator einmal nach unten tippen.  
In der Anzeige erscheint Intensität: 1.
4. Jetzt gewünschte Reinigungsstufe einstellen. Dazu mit dem NeffNavigator nach links oder rechts scrollen.
5. Mit Taste starten.

In der Anzeige erscheint die Dauer der Reinigung. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Backofentür verriegelt, wenn der Backofen heiß ist. In der Anzeige steht "Tür verriegelt".

## **Nach Ablauf der Reinigung**

In der Anzeige steht 0:00 und blinkt. Der Backofen hört auf zu heizen. Die Backofentür lässt sich erst wieder öffnen, wenn "Tür verriegelt" in der Anzeige erloschen ist.

## **Reinigung abbrechen**

Taste lang drücken um die Reinigung abzubrechen. Die Backofentür lässt sich erst wieder öffnen, wenn "Tür verriegelt" in der Anzeige erloschen ist.

## **Reinigungsstufe ändern**

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr geändert werden.

## **Die Reinigung soll nachts ablaufen**

Damit Sie den Backofen tagsüber nutzen können, verschieben Sie das Ende der Reinigung auf nachts. Stellen Sie ein wie in Punkt 1. bis 5. beschrieben.

1. Mit dem NeffNavigator einmal nach unten tippen und auf Betriebsende scrollen.
2. Mit dem NeffNavigator einmal nach unten tippen. Im Menü Zeitangabe stellen Sie die Zeit ein, zu der die Reinigung enden soll.
3. Mit Taste starten.  
Der Backofen schaltet in Warteposition. In der Anzeige steht die Uhrzeit, Dauer und Endezeit. Wenn der Backofen startet, läuft die Dauer sichtbar ab.

## **Nach der Reinigung**

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.

---

# **Pflege und Reinigung**

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

### **Hinweise**

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können des-

halb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## **Reinigungsmittel**

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

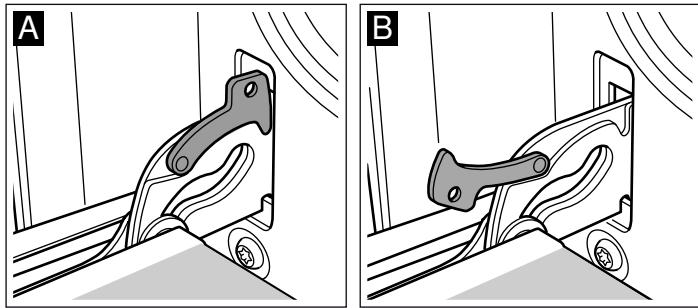
Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.  Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türabdeckung	Edelstahl-Reiniger (beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich): Hinweise der Hersteller beachten.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.  Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden.  Am besten die Selbstreinigung verwenden. Dazu das Kapitel <i>Selbstreinigung</i> beachten!
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Teleskopauszüge	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.  Nicht das Schmierfett auf den Auszugschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht einweichen, im Geschirrspüler reinigen oder bei der Selbstreinigung mitreinigen. Die Auszüge werden beschädigt und blockieren.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

## Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

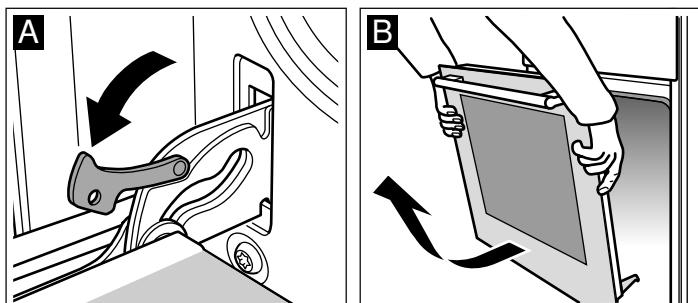


### ⚠️ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

## Tür aushängen

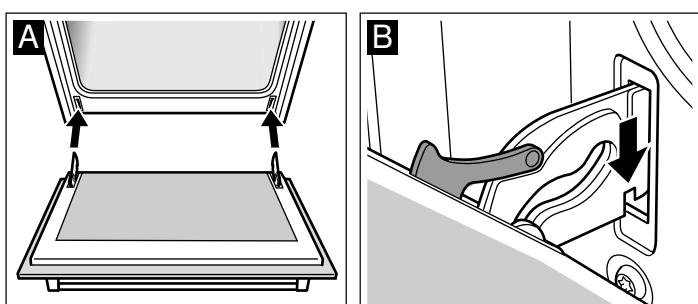
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



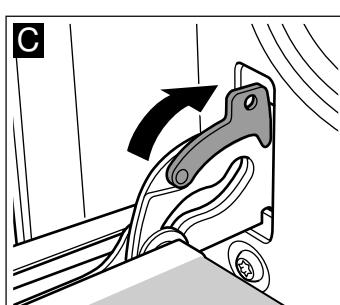
## Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C). Backofentür schließen.



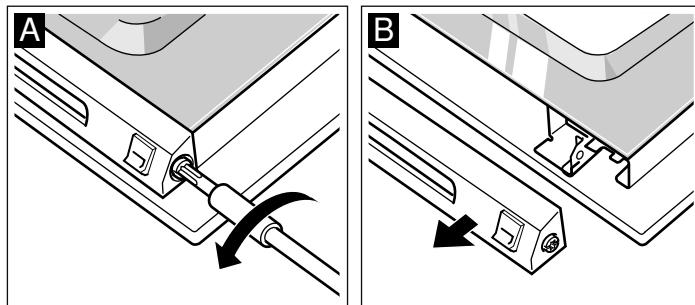
## **⚠️ Verletzungsgefahr!**

Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

## Türabdeckung abnehmen

Die Abdeckung auf der Backofentür kann sich verfärbten. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Abdeckung der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Abdeckung abnehmen (Bild B).



Achten Sie bitte darauf, dass die Backofentür nicht geschlossen wird, solange die Abdeckung abgenommen ist. Die Innenscheibe kann beschädigt werden.

Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger reinigen.

4. Abdeckung wieder aufsetzen und befestigen.
5. Backofentür schließen.

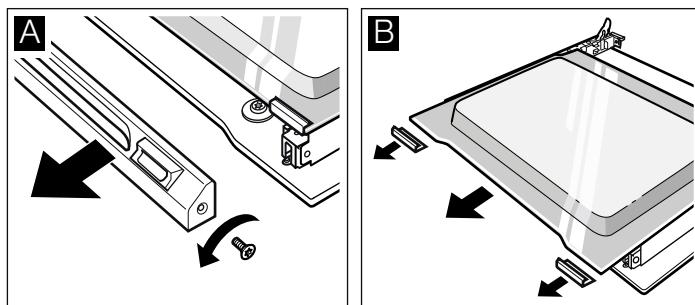
## Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, in welcher Reihenfolge Sie die Scheiben herausnehmen. Um die Scheiben wieder in der richtigen Reihenfolge einzubauen, orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer, die auf der Scheibe steht.

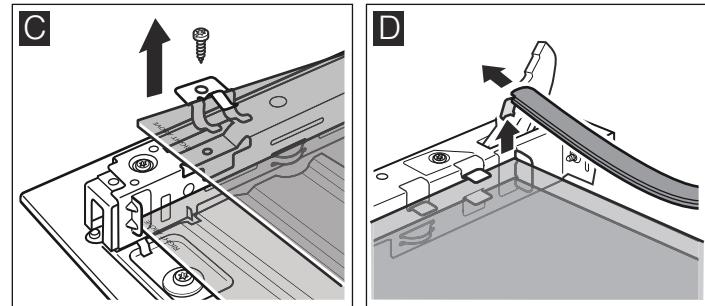
### Ausbauen

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen und die beiden kleinen Dichtungen abnehmen (Bild B).



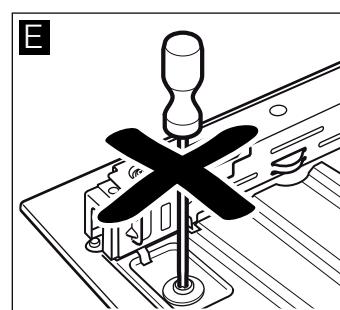
4. Halteklemmen rechts und links aufschrauben. Scheibe anhören und Klammern von der Scheibe abnehmen (Bild C).

5. Dichtung unten an der Scheibe abnehmen (Bild D). Dabei die Dichtung ziehen und nach oben herausnehmen. Scheibe herausziehen.



6. Untere Scheibe schräg nach oben herausziehen.

7. Die Schrauben links und rechts auf dem Blechteil NICHT abschrauben (Bild E).



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

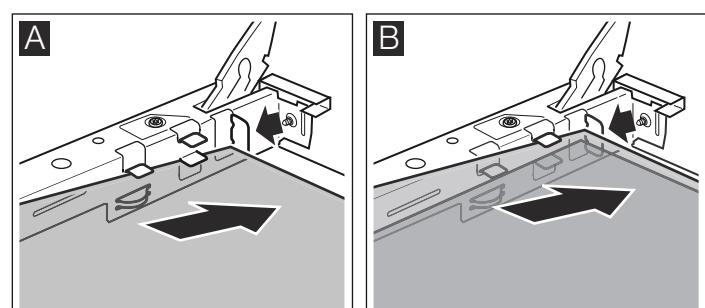
### **⚠️ Verletzungsgefahr!**

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

### Einbauen

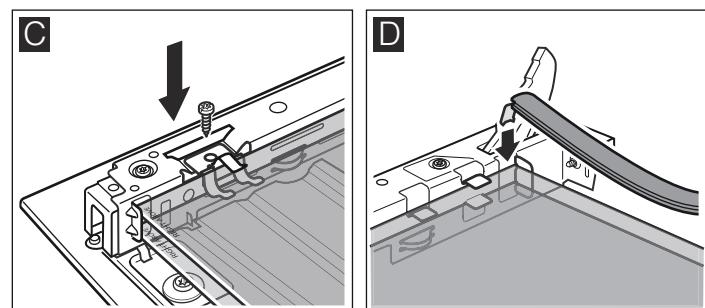
Achten Sie beim Einbauen darauf, dass auf beiden Scheiben links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

1. Untere Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Mittlere Scheibe einschieben (Bild B).



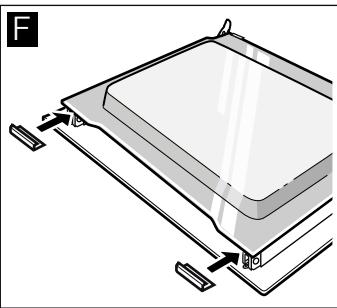
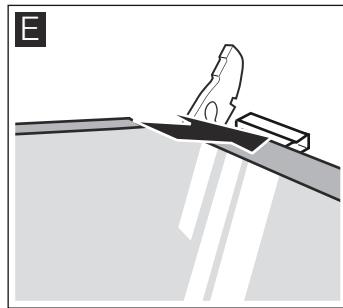
3. Halteklemmen rechts und links auf die Scheibe stecken, ausrichten, dass die Federn über dem Schraubloch sind und festschrauben (Bild C).

4. Dichtung unten an der Scheibe wieder einhaken (Bild D).



5. Oberste Scheibe schräg nach hinten in die beiden Halterungen einschieben. Achten Sie darauf, dass Sie dabei die Dichtung nicht nach hinten schieben (Bild E).

6. Die beiden kleinen Dichtungen links und rechts wieder auf die Scheibe stecken (Bild F).



7. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.

8. Backofentür einhängen.

**Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.**

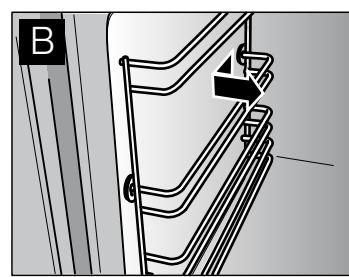
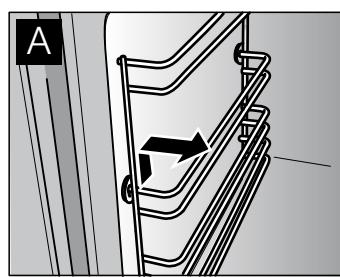
### Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

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

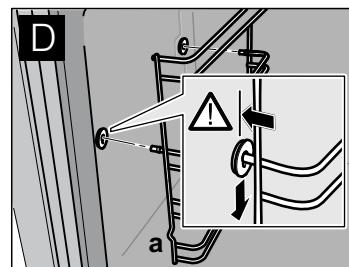
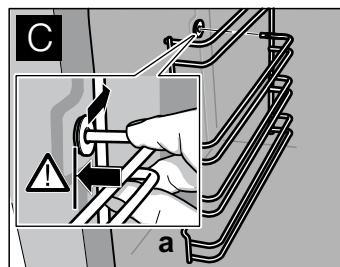
Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

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



3. Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.

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



## Störungen und Reparaturen

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

#### **⚠️ Stromschlaggefahr!**

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

### Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Elektrische Funktion ist gestört (z. B. Anzeigelampen leuchten nicht mehr).	Sicherung defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Gerät heizt nicht, im Textdisplay erscheinen rechts und links oben zwei kleine Quadrate.	Tastenkombination wurde betätigt.	Gerät ausschalten, Taste  3 Sekunden lang berühren, scrollen bis Sperrung ausgewählt ist, dann Taste  3 Sekunden lang berühren.
Im Textdisplay erscheint "Service Test Mode".	Tastenkombination wurde betätigt. Taste  berühren.	
Im Textdisplay blinkt eine Uhrzeit.	Stromzufuhr war unterbrochen	Uhrzeit und Datum neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr).
Elektronisch gesteuerte Funktionen sind gestört.	Energetische Impulse (z. B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktion neu einstellen.
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Textdisplay erscheint "Gerät gesperrt".	Gerät wurde gesperrt.	Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung).
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Textdisplay erscheint "Gerät dauerhaft gesperrt".	Gerät wurde dauerhaft gesperrt.	Dauerhafte Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung).
Nach dem Einschalten einer Betriebsart erscheint im Textdisplay "Temperatur zu hoch".	Gerät ist nicht vollständig abgekühlt.	Warten, bis das Gerät abgekühlt ist, dann Betriebsart erneut einschalten.
Gerät hat sich automatisch abgeschaltet.	Gerät hat sich aus Schutz vor Überhitzung abgeschaltet.	Beliebige Taste berühren, das Gerät schaltet sich wieder ein.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Nach kurzzeitigem Ein- und Ausschalten des Gerätes werden die letzten Einstellungen angezeigt.	Das Gerät speichert die letzten Einstellungen für einige Sekunden.	Gerät ausschalten, 8 Sekunden warten, dann Gerät wieder einschalten.
Das Gerät hat sich unbeabsichtigt eingeschaltet.	Die Bedientasten reagieren auf helle Oberflächen und werden dadurch aktiviert.	Schalten Sie das Gerät aus. Achten Sie darauf, dass keine hellen Oberflächen in die Nähe der Bedientasten kommen, wenn Sie das Gerät nicht einschalten möchten.

## Fehlermeldungen mit **E**

Wird im Display eine Fehlermeldung mit **E** angezeigt, drücken Sie die Taste **Ø**. Damit wird die Fehlermeldung gelöscht. Es kann sein, dass Sie anschließend die Uhrzeit neu einstellen müssen. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.

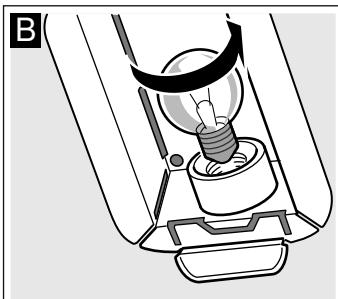
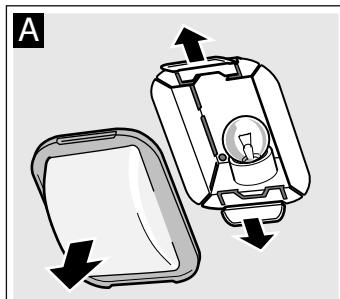
## Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

### ⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Laschen aus Metall nach hinten drücken (Bild A).
3. Lampe herausdrehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen (Bild B).



4. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Dabei auf einer Seite einsetzen und an der anderen Seite fest andrücken. Das Glas rastet ein.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

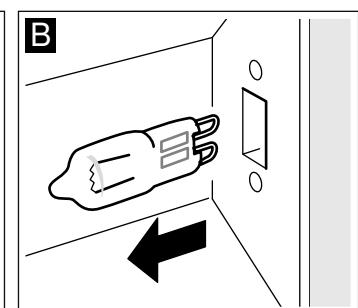
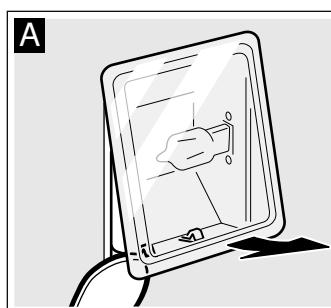
## Linke Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

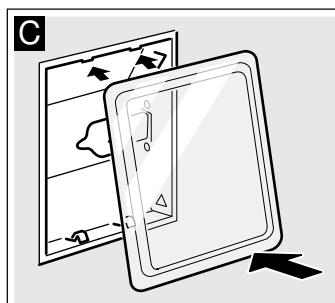
### ⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von unten öffnen (Bild A). Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, einen Löffel zu Hilfe nehmen.
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild B). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



4. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Darauf achten, dass die Wölbung im Glas rechts ist. Das Glas oben einsetzen und unten fest andrücken (Bild C). Das Glas rastet ein



5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

## Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

## Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf

nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eingeben.

**E-Nr.**

**FD-Nr.**

## Kundendienst ☎

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

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

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 544

**D** 089 12 474 474

**CH** 0848 840 040

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

## Prüfgerichte

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

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

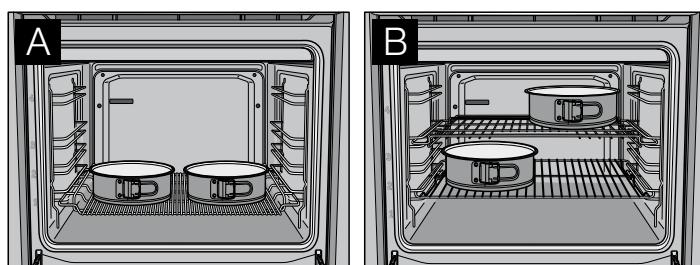
Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Tabellenwerte gelten für das Vorheizen ohne Schnellaufheizung.

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

Backen	Einschub-höhe	Betriebs-art	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	3	□	140-150*	25-35
	1	▀ eco	140-150	25-35
	1+3	☒	140-150*	30-40
	1+3+4	☒	130-140*	40-50
Small Cakes (20 Stück pro Blech)	3*	□	160-170**	25-30
	1	▀ eco	160-180**	25-35
	1+3	☒	140-150**	30-40
	1+3+4	☒	150-150**	35-50
Wasserbiskuit	2	□	160-170*	25-35
	1	☒	160-170*	25-35
Gedeckter Apfelkuchen (Weißblechformen nebeneinander, Bild A)	2	☒	170-180*	60-70
Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen nebeneinander, Bild A)	1	▀ eco	180-190	75-85
Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen diagonal versetzt, Bild B)	1+3	☒	170-180*	65-75

\*Backofen vorheizen

\*\*10 Minuten vorheizen



Grillen	Einschub-höhe	Betriebs-art	Temperatur	Grilldauer in Minuten
Toast bräunen* (Universalschale + Rost)	4	☒	275	½-2

\*Backofen vorheizen

\*\*nach ⅔ der Zeit wenden

Grillen	Einschub- höhe	Betriebs- art	Temperatur	Grilldauer in Minu- ten
Beefburger, 12 Stück** (Universalpfanne + Rost)	4		InC	20-30

\*Backofen vorheizen

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



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



9000703656

45  
930627