



Einbaubackofen

[de] Gebrauchs- und Montage-
anleitung

B4AVM4HH0

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Kennenlernen	7
5	Zubehör	10
6	Vor dem ersten Gebrauch	12
7	Grundlegende Bedienung	12
8	Dampf.....	13
9	Zeitfunktionen	15
10	Bratenthermometer	16
11	Programme	17
12	Kindersicherung	18
13	Schnellaufheizen.....	19
14	Grundeinstellungen	19
15	Home Connect	21
16	Reinigen und Pflegen	23
17	Reinigungsfunktionen	26
18	Gestelle.....	27
19	Gerätetür.....	29
20	Störungen beheben	33
21	Entsorgen	35
22	Kundendienst	36
23	Konformitätserklärung	36
24	So gelingt's.....	36
25	MONTAGEANLEITUNG	40
25.1	Allgemeine Montagehinweise	40



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.

- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 10

WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 36

⚠️ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

- ▶ Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- ▶ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▶ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1.6 Dampf

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie eine Dampf-Funktion verwenden.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen.

- ▶ Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren.

Heißer Dampf entsteht im Garraum.

- ▶ Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

- ▶ Heißes Zubehör nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

1.7 Bratenthermometer

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.

- ▶ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über 50 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▶ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter 50 °C eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▶ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.

- ▶ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▶ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

- ▶ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▶ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

2.2 Dampf

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Dampf-Funktion verwenden.

ACHTUNG!

Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.

- ▶ Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Geschirr mit Roststellen kann eine Korrosion im Garraum verursachen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion führen.
- ▶ Kein Geschirr mit Roststellen verwenden.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.

- ▶ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emails Schäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen. Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.

- ▶ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ▶ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- Überflüssige Zubehöerteile müssen nicht erhitzt werden.

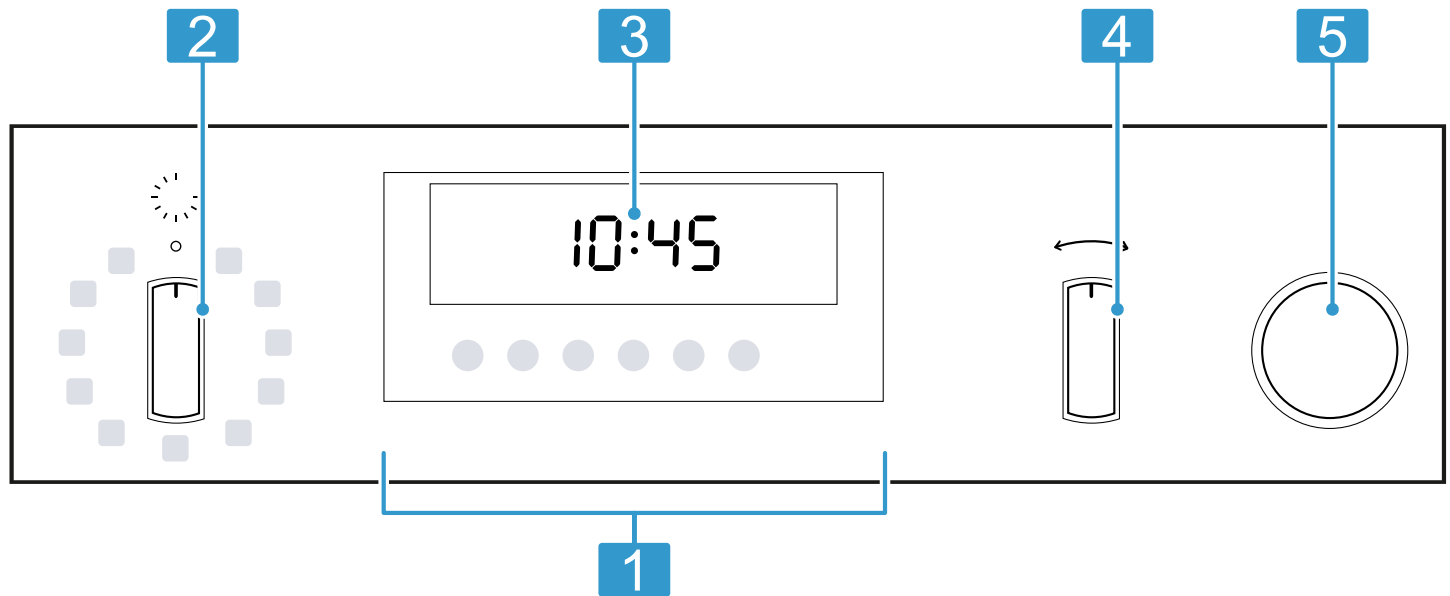
Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand. Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1 Tasten
→ "Tasten", Seite 7

2 Funktionswähler
Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.
→ "Heizarten", Seite 8
→ "Funktionen", Seite 9

3 Display

4 Temperaturwähler
Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein, oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie nach links oder rechts drehen.
→ "Temperatur und Einstellstufen", Seite 9

5 Wassertank
Wassertank füllen und leeren.
→ "Wassertank füllen", Seite 13



→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 14

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind die Schaltergriffe versenkbar. Zum Einrasten und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.

4.2 Tasten








Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, auf die entsprechende Taste drücken.

Symbol	Name	Verwendung
⌚	Zeitfunktionen	Uhrzeit, Wecker, Dauer oder Ende einstellen → "Zeitfunktionen", Seite 15
<	Pfeil links	Einstellwerte verringern
>	Pfeil rechts	Einstellwerte erhöhen
☁	Dampfunterstützung	Dampfunterstützung starten oder abbrechen → "Dampf", Seite 13

Symbol	Name	Verwendung
	Schnell aufheizen	Schnell aufheizen starten oder abbrechen → "Schnell aufheizen", Seite 19
	Information	<ul style="list-style-type: none"> Aktuelle Garraumtemperatur anzeigen Grundeinstellungen einstellen → "Grundeinstellungen", Seite 19








4.3 Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte. Der rote Balken über oder unter dem jeweiligen Symbol gibt an, welcher Wert aktiv oder veränderbar ist.

Symbol	Name	Verwendung
	Wassertank füllen	Hinweis Wassertank füllen → "Dampf", Seite 13
	Wassertank leeren	Hinweis Wassertank leeren → "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 14
	Entkalken	Hinweis Gerät entkalken → "Entkalken", Seite 26
	Entkalken	Entkalken unterbrochen → "Entkalken unterbrochen", Seite 27
	Temperatur zu hoch	Temperatur im Garraum ist für die Betriebsart zu hoch, Gerät abkühlen lassen → "Restwärme", Seite 9
	Kindersicherung aktiv	Kindersicherung ist aktiviert → "Kindersicherung", Seite 18
	Temperaturanzeige	Gerät heizt → "Temperaturanzeige", Seite 9



4.4 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten. Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten ein.

Symbol	Heizart und Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise
	CircoTherm Heißluft ¹ 30 - 200 °C	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	CircoTherm Sanft 125 - 200 °C	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Brotbackstufe ¹ 180 - 240 °C	Zum Backen von Brot, Brötchen und Backwaren, die hohe Temperaturen benötigen.
	Regenerieren ² 80 - 180 °C	Zum schonenden Wiedererwärmen von Speisen oder zum Aufbacken von Gebäck.
	Pizzastufe 30 - 275 °C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Grill, große Fläche 30 - 275 °C ab 275 °C: 	Flaches Grillgut grillen, wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.

¹ Dampfunterstützung ab 80 °C möglich (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

² Dampfheizart (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)






Symbol	Heizart und Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise
	Thermogrillen ¹ 30 - 250 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Ober-/Unterhitze ¹ 30 - 275 °C	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

¹ Dampfunterstützung ab 80 °C möglich (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)
² Dampfheizart (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

4.5 Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Funktionen. Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Funktionen ein.

Hinweis: Wenn Sie Ihr Gerät mit der Home Connect App bedienen, stehen Ihnen noch mehr Funktionen zur Verfügung. Informationen dazu finden Sie in der App.

Symbol	Name	Verwendung
	Backofenlampe	Den Garraum ohne Heizung beleuchten. → "Beleuchtung", Seite 10
	Fernstart	Gerät über die Home Connect App starten und bedienen. → Seite 21
	Reinigungsfunktionen	<ul style="list-style-type: none"> EasyClean  löst leichte Verschmutzungen im Garraum. → "Reinigungshilfe EasyClean", Seite 26 Entkalken  hält ihr Gerät funktionsfähig. → "Entkalken", Seite 26
P	Programme	Für viele Gerichte sind die passenden Einstellwerte bereits im Gerät programmiert. → "Programme", Seite 17

4.6 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

Die Einstellungen erscheinen im Display.

Bis 100 °C ist die Temperatur in 1-Grad-Schritten einstellbar, darüber in 5-Grad-Schritten.


Hinweis: Bei Temperatureinstellungen über 275 °C bei der Heizart Grill senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 20 Minuten auf ca. 250 °C ab.


Temperaturanzeige

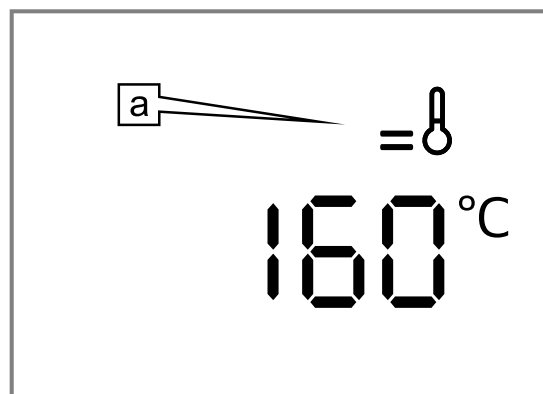
Die Temperaturanzeige zeigt Ihnen die Temperatur im Garraum an.


Hinweise

- Die Temperaturanzeige füllt sich nur bei Betriebsarten, zu denen Sie eine Temperatur einstellen können, z. B. bei Reinigungsfunktionen ist die Temperaturanzeige sofort gefüllt.
- Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Solange das Gerät aufheizt, erscheint im Display das Symbol .


Die Linien  füllen sich von unten nach oben, je weiter der Garraum aufgeheizt ist.



Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald das Symbol  erlischt.

Restwärme

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt die Temperaturanzeige die Restwärme im Garraum an. Je weiter die Temperatur sinkt, desto mehr Linien erlöschen.

Wenn im Display  blinkt, ist die Temperatur im Garraum für die gewählte Betriebsart zu hoch. Schalten Sie das Gerät aus, warten Sie bis es abgekühlt ist und schalten Sie das Gerät wieder ein.

4.7 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

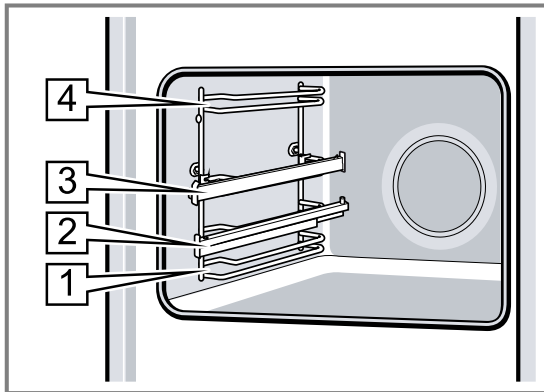
In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.

→ "Zubehör", Seite 10

Ihr Gerät hat 4 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.

→ "Gestelle", Seite 27



Selbstreinigende Flächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche.

che. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.

Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.

Beleuchtung

Die Backofenlampe leuchtet den Garraum aus.

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Beleuchtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs mit dem Funktionswähler schaltet sich die Beleuchtung aus.

Mit der Stellung **Backofenlampe** am Funktionswähler können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Gerätetemperatur ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

ACHTUNG!

Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.

► Lüftungsschlitze frei halten.

Damit nach dem Betrieb das Gerät schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Gerätetür

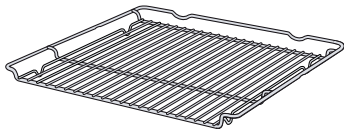
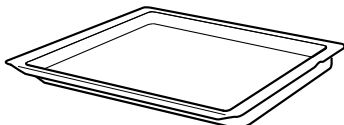
Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, läuft der Betrieb weiter.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

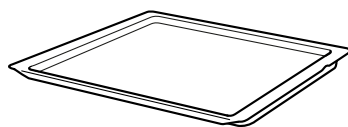
Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		<ul style="list-style-type: none"> ■ Kuchenformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		<ul style="list-style-type: none"> ■ Saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

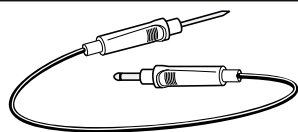
Zubehör

Backblech

**Verwendung**

- Blechkuchen
- Kleingebäck

Bratenthermometer



Punktgenaues Braten oder Garen.
→ "Bratenthermometer", Seite 16

5.1 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

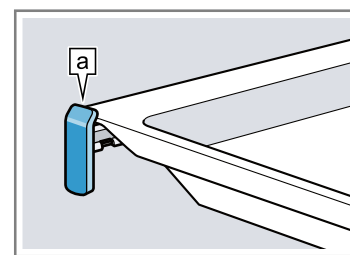
5.2 Zubehör in den Garraum schieben

Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe [a] hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Rost oder Blech

Das Zubehör so auflegen, dass der Zubehörrand hinter der Lasche [a] auf der Auszugsschiene sitzt.



Hinweis: Vollständig herausgezogen rasten die Auszugsschienen ein. Die Auszugsschienen mit etwas Druck zurück in den Garraum schieben.

4. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

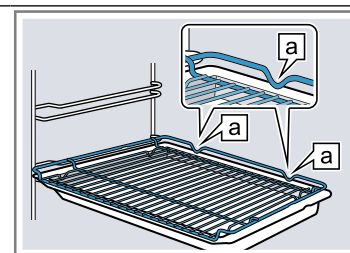
Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Zubehör kombinieren

Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, können Sie den Rost mit der Universalpfanne kombinieren.

1. Den Rost so auf die Universalpfanne legen, dass beide Abstandshalter [a] hinten auf dem Rand der Universalpfanne liegen.
2. Die Universalpfanne zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben. Der Rost ist dabei über dem oberen Führungsstab.

Rost auf Universalpfanne

**5.3 Weiteres Zubehör**

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

www.neff-international.com

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Erste Inbetriebnahme

Sie müssen Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden können.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung 0 sein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste < oder > einstellen.
2. Auf die Taste ⊖ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

Tip: Ob die Uhrzeit im Display angezeigt wird, können Sie in den Grundeinstellungen → Seite 19 festlegen.

Verweis auf Wasserhärte einstellen

- Die Wasserhärte einstellen.
- "Wasserhärte einstellen", Seite 20

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Das Zubehör und die Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum nehmen.
2. Vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.

3. Den Wassertank füllen.
→ "Wassertank füllen", Seite 13
4. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
5. Die Heizart mit der Dampfunterstützung und die Temperatur einstellen.
→ "Garen mit der Dampfunterstützung", Seite 13
→ "Grundlegende Bedienung", Seite 12

Heizart	CircoTherm Heißluft ⌘ mit Dampfunterstützung high
Temperatur	200 °C
Dauer	30 Minuten

6. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
7. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
8. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 14
9. Die Heizart ohne die Dampfunterstützung und die Temperatur einstellen.

Heizart	Ober-/Unterhitze ≡
Temperatur	240 °C
Dauer	30 Minuten

10. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
11. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
12. Die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
13. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- Den Funktionswähler auf eine Stellung außerhalb der Nullstellung 0 drehen.
- ✓ Das Gerät ist eingeschaltet.

7.2 Gerät ausschalten

- Den Funktionswähler auf die Nullstellung 0 drehen.
- ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet.

7.3 Heizart und Temperatur einstellen

1. Die Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die Temperatur oder Grillstufe mit dem Temperaturswähler einstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
- ✓ Je nach Gerätetyp schaltet sich bei einigen Heizarten und eingestellten Temperaturen ab 200 °C das Schnellaufheizen ⌘ automatisch zu.
→ "Schnellaufheizen", Seite 19

3. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Tipps

- Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.
→ "Heizarten", Seite 8
- Sie können am Gerät Dauer und Ende für den Betrieb einstellen.
→ "Zeitfunktionen", Seite 15

Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern.

- Die gewünschte Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturswähler einstellen.

8 Dampf

Sie können bei einigen Heizarten die Dampfunterstützung zuschalten.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.






- ▶ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- ▶ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

8.1 Garen mit der Dampfunterstützung

Beim Garen mit der Dampfunterstützung gibt das Gerät in unterschiedlichen Abständen Dampf in den Garraum. Dadurch erhält das Gargut eine knusprige Kruste und eine glänzende Oberfläche. Fleisch wird innen saftig, zart und reduziert sein Volumen nur minimal.

Dampfunterstützung starten


Tipp: Nutzen Sie die Programme oder die Angaben in den Tabellen.

1. Den Wassertank füllen.
→ "Wassertank füllen", Seite 13
2. Eine geeignete Heizart einstellen:
 - CircoTherm Heißluft 
 - Ober-/Unterhitze 
 - Thermogrillen 
 - Brotbackstufe 
3. Eine Temperatur zwischen 80 und 240 °C einstellen.
4. Die Dampfintensität mit der Taste  einstellen.

Intensität	Stufe
gering	low
stark	high

- ✓ Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und schaltet Dampf zu.


Dampfunterstützung abbrechen

- ▶ Die Taste  so oft drücken, bis die Dampfintensität im Display erlischt.
- ✓ Der Betrieb läuft ohne die Dampfunterstützung weiter.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 14

Dampfunterstützung beenden


1. Das Gerät ausschalten.
2. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 14

8.2 Regenerieren

Mit der Heizart Regenerieren  können Sie bereits gegarte Speisen schonend wiedererwärmen oder Backwaren vom Vortag aufbacken. Das Gerät schaltet automatisch Dampf zu.

Regenerieren starten

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Den Wassertank füllen.
→ "Wassertank füllen", Seite 13
2. Die Heizart Regenerieren  einstellen.
3. Die Temperatur einstellen.
- ✓ Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und schaltet Dampf zu.

Regenerieren beenden

1. Das Gerät ausschalten.
2. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 14

8.3 Wassertank füllen

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

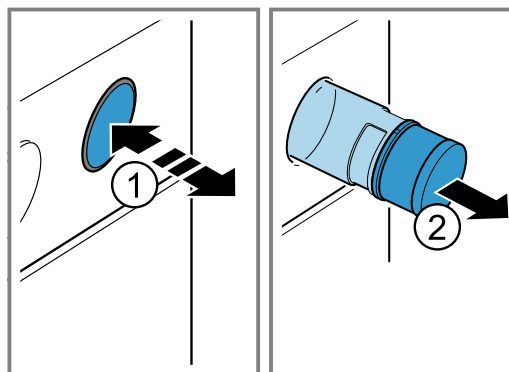
⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

- ▶ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- ▶ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

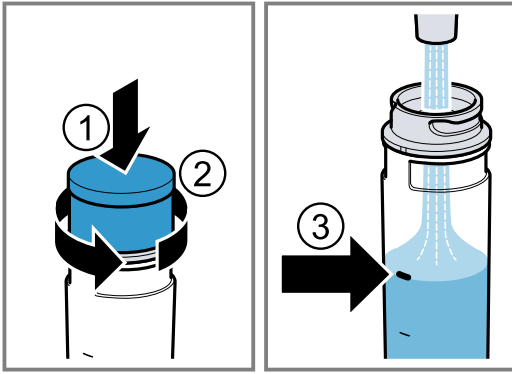
Voraussetzung: Die Wasserhärte ist richtig eingestellt.
→ "Wasserhärte einstellen", Seite 20

1. Auf den Wassertank drücken ① und den Wassertank herausziehen ②.

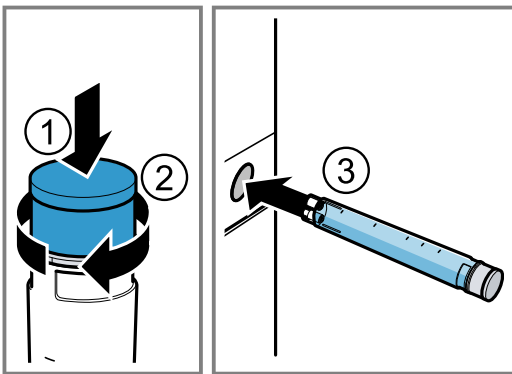


2. Auf den Wassertankdeckel drücken ① und aufdrehen ②.

3. Das Wasser bis zur Markierung in den Wassertank füllen ③.



4. Auf den Wassertankdeckel drücken ① und zudrehen ②.
5. Den Wassertank in die Öffnung einsetzen und drücken, bis er einrastet ③.



Wassertank nachfüllen

Wenn ein Signal ertönt und Wassertank füllen im Display erscheint, füllen Sie den Wassertank nach.

Hinweis: Wenn Sie den Wassertank nicht nachfüllen, läuft das Gerät ohne die Dampfunterstützung weiter.

1. Den Wassertank entnehmen und nachfüllen.
2. Den gefüllten Wassertank einsetzen.

8.4 Nach jedem Dampfbetrieb

Nach jedem Betrieb mit Dampf pumpt das Gerät das Restwasser zurück in den Wassertank. Leeren und trocknen Sie anschließend den Wassertank und den Garraum.

Wassertank leeren

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

- Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

ACHTUNG!

Das Trocknen des Wassertanks im heißen Garraum führt zu Schäden am Wassertank.

- Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.
- Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
- Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

1. Auf den Wassertank drücken.
2. Den Wassertank herausziehen.
3. Den Deckel des Wassertanks aufdrehen.
4. Den Wassertank leeren, mit einem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Die Dichtung am Deckel trocken reiben.
7. Den Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
8. Den Deckel auf den Wassertank setzen und zudrehen.
9. Den Wassertank einsetzen.

Garraum trocknen

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

ACHTUNG!

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschiäden.

- Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Den Schmutz im Garraum entfernen.
2. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.
3. Die Kalkflecken mit einem essigetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Die Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

9 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

9.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Mit der Taste \odot wählen Sie die verschiedenen Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker \triangle	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer $\text{I} \rightarrow \text{I}$	Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Ende $\rightarrow \text{I}$	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.
Uhrzeit \odot	Sie können die Uhrzeit einstellen.

9.2 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

1. Auf die Taste \odot so oft drücken, bis im Display \triangle markiert ist.
2. Die Weckerzeit mit der Taste \langle oder \rangle einstellen.

Taste	Vorschlagswert
\langle	5 Minuten
\rangle	10 Minuten

Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekundenschritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

- ✓ Nach einigen Sekunden startet der Wecker und die Weckerzeit läuft ab.
 - ✓ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Weckerzeit auf null.
3. Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist:
 - Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist \triangle markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste \langle oder \rangle ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist \triangle markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste \langle auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und \triangle erlischt.

9.3 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Voraussetzung: Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.

1. Auf die Taste \odot so oft drücken, bis im Display $\text{I} \rightarrow \text{I}$ markiert ist.
2. Die Dauer mit der Taste \langle oder \rangle einstellen.

Taste	Vorschlagswert
\langle	10 Minuten
\rangle	30 Minuten

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
3. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
 - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
 - Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste \rangle drücken.
 - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist $\text{I} \rightarrow \text{I}$ markiert.

- ▶ Die Dauer mit der Taste \langle oder \rangle ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist $\text{I} \rightarrow \text{I}$ markiert.

- ▶ Die Dauer mit der Taste \langle auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und heizt ohne Dauer weiter.

9.4 Ende einstellen


Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschieben.

Hinweise

- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie das Ende nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

Voraussetzungen

- Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
- Eine Dauer ist eingestellt.

1. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display →I markiert ist.
2. Auf die Taste < oder > drücken.
 - ✓ Das Display zeigt das berechnete Ende.
3. Das Ende mit der Taste < oder > verschieben.
 - ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellung und das Display zeigt das eingestellte Ende.
 - ✓ Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
 - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
 - Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste > drücken.
 - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Ende ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, können Sie das eingestellte Ende nur ändern, bis der Betrieb startet und die Dauer abläuft.

Voraussetzung: Im Display ist →I markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste < oder > verschieben.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Ende abbrechen

Sie können das eingestellte Ende jederzeit löschen.


Voraussetzung: Im Display ist →I markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste < auf die aktuelle Uhrzeit plus eingestellter Dauer zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und beginnt zu heizen. Die Dauer läuft ab.

9.5 Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung 0 sein.



1. Die Uhrzeit mit der Taste < oder > einstellen.
2. Auf die Taste  drücken.
 - ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

Tipp: Ob die Uhrzeit im Display angezeigt wird, können Sie in den Grundeinstellungen → Seite 19 festlegen.

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit jederzeit ändern.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung 0 sein.

1. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display  markiert ist.
2. Die Uhrzeit mit der Taste < oder > ändern.
 - ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

10 Bratenthermometer

Garen Sie punktgenau, indem Sie das Bratenthermometer in das Gargut stecken und am Gerät eine Kerntemperatur einstellen. Sobald die eingestellte Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, hört das Gerät automatisch auf zu heizen.

10.1 Geeignete Heizarten mit Bratenthermometer

Nur bestimmte Heizarten sind für den Betrieb mit dem Bratenthermometer geeignet.

Geeignete Heizarten sind:

- **CircoTherm HeiBluft** 
- **CircoTherm Sanft** 
- **Pizzastufe** 
- **Thermogrillen** 
- **Ober-/Unterhitze** 

Hinweis: Wenn Sie bei eingestecktem Bratenthermometer eine ungeeignete Heizart wählen, ertönt ein Signal.

10.2 Bratenthermometer einstecken

Verwenden Sie das mitgelieferte Bratenthermometer oder bestellen Sie ein geeignetes Bratenthermometer über unseren Kundendienst.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.

- ▶ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

ACHTUNG!

Das Bratenthermometer kann beschädigt werden.

- ▶ Kabel des Bratenthermometers nicht einklemmen.
- ▶ Damit das Bratenthermometer nicht durch zu große Hitze beschädigt wird, muss der Abstand zwischen Grillheizkörper und Bratenthermometer einige Zentimeter sein. Das Fleisch kann während des Garens aufgehen.

1. Das Bratenthermometer an der dicksten Stelle schräg in das Fleisch stecken.

Achten Sie darauf, dass die Spitze des Bratenthermometers richtig im Fleisch positioniert ist:

 - Die Spitze muss ungefähr in der Mitte des Garguts sein.
 - Die Spitze darf nicht im Fett stecken.
 - Die Spitze darf kein Geschirr oder Knochen berühren.

2. Das Gargut mit dem Bratenthermometer in den Garraum geben.
Das Gargut, am besten in einem Geschirr, in die Mitte des Rosts stellen.
3. Den Anschluss des Bratenthermometers in die Buchse links im Garraum stecken.

Hinweise

- Wenn Sie das Bratenthermometer während des Betriebs abstecken, werden alle Einstellungen zurückgesetzt.
- Wenn Sie das Gargut wenden, stecken Sie das Bratenthermometer nicht ab. Prüfen Sie nach dem Wenden die korrekte Position des Bratenthermometers im Gargut.

10.3 Bratenthermometer einstellen

Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Inneren des Garguts zwischen 30 °C und 99 °C.

Voraussetzungen

- Das Gargut mit dem Bratenthermometer steht im Garraum.
 - Das Bratenthermometer ist im Garraum eingesteckt.
1. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
 - ✓ Im Display ist ∞ markiert und es erscheint $-/-^{\circ}\text{C}$.
 2. Die Kerntemperatur mit Taste \langle oder \rangle einstellen.

Links steht die aktuelle Kerntemperatur im Gargut, rechts die eingestellte, z. B. 15/75°C.

Hinweis: Die aktuelle Kerntemperatur erscheint erst ab 10 °C.

3. Die Garraumtemperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
Die Garraumtemperatur mindestens 10 °C höher einstellen als die Kerntemperatur.
Die Garraumtemperatur nicht höher als 250 °C einstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
- ✓ Wenn die Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, ertönt ein Signal und im Display ist die aktuelle Kerntemperatur gleich der eingestellten Kerntemperatur, z. B. 75/75°C.

4. ⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Garraum, Zubehör und Bratenthermometer werden sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör und Bratenthermometer immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Wenn die Kerntemperatur erreicht ist:

- Das Gerät ausschalten.
- Das Bratenthermometer aus der Buchse im Garraum ziehen.
- Das Bratenthermometer aus dem Gargut ziehen und aus dem Garraum nehmen.

11 Programme

Mit den Programmen unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

11.1 Geschirr für Programme

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist.

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Der Braten sollte den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.

Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:

- helles, glänzendes Aluminium

- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

11.2 Dampf

Das Gerät bietet Ihnen für die Dampffunktion Programme an, mit denen Sie einfach und professionell Ihre Speisen zubereiten.

Hinweise zu den Dampffunktionen finden Sie bei Dampf.

→ "Dampf", Seite 13

11.3 Programmtabelle

In der Programmtabelle finden Sie für die aufgeführten Speisen die passenden Einstellwerte.

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Ein- schub- höhe	Hinweis
P1	Hefezopf, Hefekranz	Backblech mit Backpapier	0,6 - 1,5 kg Teiggewicht	3	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
P2	Hefeteig gehen lassen	Schüssel auf Rost	0,5 - 1,5 kg Teiggewicht	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
P3	Weizenbrot, Weizenmischbrot auf Backblech	Backblech mit Backpapier	0,5 - 2,0 kg Teiggewicht	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
P4	Weizenbrot, Weizenmischbrot in Kastenform	Kastenform, gefettet und bemehlt	0,8 - 2,0 kg Teiggewicht	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Ein- schub- höhe	Hinweis
P5	Weißbrot auf Backblech	Backblech mit Backpapier	0,5 - 2,0 kg Teiggewicht	2	Wenn Sie 2 Brote gleichzeitig backen, dann das Gewicht des schwereren Brots angeben.
P6	Roggenmischbrot	Kastenform, gefettet und bemehlt	0,8 - 2,0 kg Teiggewicht	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
P7	Fladenbrot	Backblech mit Backpapier	0,4 - 1,0 kg Teiggewicht	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
P8	Hähnchen, ungefüllt küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Universalpfanne	0,9 - 1,5 kg Hähnchengewicht	2	Mit der Brust nach oben ins Geschirr legen.
P9	Hähnchenteile küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Universalpfanne	0,1 - 0,8 kg Gewicht des schwersten Teils	3	-
P10	Ente, ungefüllt küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Universalpfanne	1,3 - 2,5 kg Entengewicht	2	Mit der Brust nach oben ins Geschirr legen.
P11	Gans, ungefüllt küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Universalpfanne	2,3 - 4,5 kg Gansgewicht	2	Mit der Brust nach oben ins Geschirr legen.
P12	Rinderfilet, medium küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Universalpfanne	0,8 - 2,0 kg Fleischgewicht	2	Das Fleisch vorher nicht angebraten.
P13	Fisch, ganz küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Universalpfanne	0,8 - 1,5 kg Fischgewicht	2	In Schwimmstellung ins Geschirr geben.
P14	Schweinenackenbraten ohne Knochen, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Universalpfanne	0,8 - 2,5 kg Fleischgewicht	2	Das Fleisch vorher nicht angebraten.
P15	Schweinebraten z. B. Schulter, gewürzt und Schwarte eingeschnitten	Bräter ohne Deckel oder Universalpfanne	1,0 - 2,0 kg Fleischgewicht	2	mit der Fettseite nach oben ins Geschirr legen, Schwarte gut salzen

11.4 Speise für Programm vorbereiten

Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschranktemperatur. Tiefgekühlte Speisen direkt aus dem Tiefkühlfach verwenden.

1. Die Speise wiegen.
Das Gewicht der Speise ist notwendig, um das Programm richtig einzustellen.
2. Die Speise in das Geschirr geben.
3. Das Geschirr auf den Rost stellen.
Immer in den kalten Garraum stellen.

11.5 Programm einstellen

Das Gerät wählt die optimale Heizart, die Temperatur und die Dauer. Sie müssen nur das Gewicht einstellen.

Hinweise

- Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.

- Nach dem Programmstart können Sie das Programm und das Gewicht nicht mehr ändern.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Den Wassertank füllen.
2. Mit dem Funktionswähler **Programme P** einstellen.
✓ P1 erscheint im Display.
3. Das Programm mit der Taste < oder > einstellen.
4. Das Gewicht mit dem Temperaturwähler einstellen.
✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
✓ Wenn das Gericht fertig ist, hört das Gerät auf zu heizen und es ertönt ein Signal.
5. Bei Bedarf das Gericht nachgaren.
– Die Dauer zum Nachgaren mit der Taste > einstellen.
6. Das Gerät ausschalten.

12 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

Hinweis: Ob sich die Kindersicherung einstellen lässt, können Sie in den Grundeinstellungen → Seite 19 einstellen.

Mit der Kindersicherung können Sie nur die Bedienelemente des Geräts sperren.

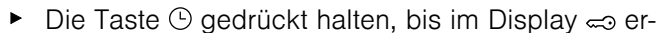

12.1 Automatische Kindersicherung

Nach dem Ausschalten sperrt sich das Gerät automatisch. Bevor Sie das Gerät einschalten können, müssen Sie die automatische Kindersicherung unterbrechen. Die automatische Kindersicherung können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren und deaktivieren.
→ "Grundeinstellungen", Seite 19

Automatische Kindersicherung unterbrechen

Voraussetzung: Die automatische Kindersicherung ist in den Grundeinstellungen aktiviert.



→ "Grundeinstellungen", Seite 19

- ▶ Die Taste  gedrückt halten, bis im Display  erlischt.



12.2 Kindersicherung

Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren, ist das Gerät gesperrt, bis Sie die Kindersicherung deaktivieren. Wenn Sie das Gerät nach dem nächsten Betrieb ausschalten, aktiviert sich die Kindersicherung nicht automatisch.

Kindersicherung aktivieren

- ▶ Die Taste  gedrückt halten, bis im Display  erscheint.

Kindersicherung deaktivieren

- ▶ Die Taste  gedrückt halten, bis im Display  erlischt.

13 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, kann das Schnellaufheizen bei eingestellten Temperaturen über 100 °C die Aufheizdauer verkürzen.




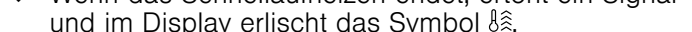
Bei diesen Heizarten ist Schnellaufheizen möglich:

- **CircoTherm Heißluft** 
- **Brotbackstufe** 
- **Ober-/Unterhitze** 



13.1 Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, die Speise erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben.

Hinweis: Stellen Sie eine Dauer erst ein, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
2. Auf die Taste  drücken.
 - ✓ Im Display erscheint  und die Pfeile  füllen sich von unten nach oben.
 - ✓ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.
 - ✓ Wenn das Schnellaufheizen endet, ertönt ein Signal und im Display erlischt das Symbol .
3. Die Speise in den Garraum geben.

Schnellaufheizen abbrechen

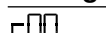
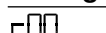
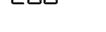
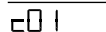
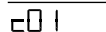






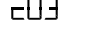
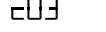

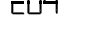
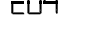

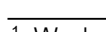
- ▶ Auf die Taste  drücken.
- ✓ Das Symbol  im Display erlischt.

14 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

14.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
	Automatische Kindersicherung	 = nein ¹  = ja
	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	 = 10 Sekunden  = 30 Sekunden ¹  = 2 Minuten
	Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	 = 3 Sekunden ¹  = 6 Sekunden  = 10 Sekunden
	Tastenton beim Drücken auf eine Taste	 = aus  = ein ¹
	Helligkeit der Display-Beleuchtung	 = dunkel  = mittel ¹  = hell

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

² Je nach Geräteausstattung

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
⏰	Anzeige der Uhrzeit	□ = Uhrzeit ausblenden = Uhrzeit anzeigen ¹
☑	Kindersicherung einstellbar	□ = nein = ja ¹
☑	Garraumbeleuchtung bei Betrieb	□ = nein = ja ¹
⏱	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = kurz 2 = mittel ¹ 3 = lang 4 = extra lang
☑	Teleskopauszüge nachgerüstet ²	□ = nein ¹ (bei Gestellen und 1-fach Auszug) = ja (bei 2- und 3-fach Auszug)
☑	Sabbateinstellung verfügbar	□ = nein ¹ = ja
☑	Wasserhärte → "Wasserhärte einstellen", Seite 20	□ = enthärtet = weich (bis 1,5 mmol/l) 2 = mittel (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = hart (2,5 - 3,8 mmol/l) ¹ 4 = sehr hart (über 3,8 mmol/l)
☑	Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	□ = nein ¹ = ja
HC..	Home Connect Einstellungen	→ "Home Connect", Seite 21

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)
² Je nach Geräteausstattung

14.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

- Die Taste **1** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
✓ Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. ☑ |.
- Die Einstellung mit dem Temperaturwähler ändern.
- Mit der Taste **<** oder **>** zur nächsten Grundeinstellung wechseln.
- Um Änderungen zu speichern, die Taste **1** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

14.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

- Den Funktionswähler drehen.
- ✓ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

14.4 Wasserhärte einstellen

ACHTUNG!

Wenn eine falsche Wasserhärte eingestellt ist, kann das Gerät Sie nicht rechtzeitig an das Entkalken erinnern.

- Wasserhärte richtig einstellen.
- Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.
- Kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
- Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

Voraussetzungen

- Bevor Sie die Wasserhärte einstellen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers.
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein.
- Die Taste **1** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
✓ Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. ☑ |.
- Mit der Taste **<** oder **>** zur Grundeinstellung ☑ | | wechseln.
- Die Wasserhärte mit dem Temperaturwähler einstellen.

Tipp: Wenn Ihr Leitungswasser stark kalkhaltig ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden. Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, stellen Sie den Wasserhärtebereich "enthärtet" ein.

Tipp: Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "sehr hart" ein. Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Grundeinstellung Wasserhärte	Wasserhärte in mmol/l	Deutsche Härte °dH	Französische Härte °fH
☑ □ = enthärtet ¹	-	-	-
☑ = weich	bis 1,5	bis 8,4	bis 15
☑ 2 = mittel	1,5-2,5	8,4-14	15-25


¹ Nur einstellen, wenn ausschließlich enthärtetes Wasser verwendet wird.

² Auch für Mineralwasser einstellen. Ausschließlich Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

Grundeinstellung Wasserhärte	Wasserhärte in mmol/l	Deutsche Härte °dH	Französische Härte °fH
☐ ☐ = hart	2,5-3,8	14-21,3	25-38
☐ ☐ = sehr hart ²	über 3,8	über 21,3	über 38

¹ Nur einstellen, wenn ausschließlich enthärtetes Wasser verwendet wird.

² Auch für Mineralwasser einstellen. Ausschließlich Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

- Um Änderungen zu speichern, die Taste  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.

15 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.

Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: www.home-connect.com.

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

Tipps

- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
→ "Sicherheit", Seite 2
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

15.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

- Die Home Connect App herunterladen.



- Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.



- Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

15.2 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.

Einstellung	Auswahl oder Anzeige	Erklärung
HC ☐	Verbindung mit dem Netzwerk ☐ - Nicht verbunden - Automatisch verbinden ☐ - Manuell verbinden ☐ - Verbunden	☐ und ☐ sind Anzeigen, die Sie nicht einstellen können.

¹ Werkseinstellung

Einstellung	Auswahl oder Anzeige	Erklärung
HC 02	Verbindung mit der Home Connect App <input type="checkbox"/> - Bereit <input type="checkbox"/> - Verbinden <input type="checkbox"/> - Verbunden	<input type="checkbox"/> und <input type="checkbox"/> sind Anzeigen, die Sie nicht einstellen können.
HC 03	WiFi <input type="checkbox"/> - Aus <input type="checkbox"/> - Aktivieren <input type="checkbox"/> - Ein	Wenn WiFi aktiviert ist, können Sie Home Connect nutzen. Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 W. <input type="checkbox"/> ist eine Anzeige, die Sie nicht einstellen können.
HC 04	Fernstart <input type="checkbox"/> - Deaktiviert <input type="checkbox"/> - Manuell ¹ <input type="checkbox"/> - Permanent	Bei deaktiviertem Fernstart können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen. Bei manuellem Fernstart müssen Sie den Fernstart jedes Mal aktivieren, bevor Sie das Gerät über die App starten können. Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende die Gerätetür öffnen, wird der Fernstart deaktiviert. Bei permanentem Fernstart können Sie das Gerät jederzeit aus der Ferne starten und bedienen.
HC 05	Software Update <input type="checkbox"/> - Update verfügbar <input type="checkbox"/> - Update starten	Die Einstellung wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist. <input type="checkbox"/> ist eine Anzeige, die Sie nicht einstellen können.
HC 06	Ferndiagnose <input type="checkbox"/> - Nicht erlaubt ¹ <input type="checkbox"/> - Erlaubt	Die Einstellung wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, auf das Gerät zuzugreifen.

¹ Werkseinstellung

15.3 Gerät mit Home Connect App bedienen

Mit der Home Connect App können Sie das Gerät aus der Ferne einstellen und starten.

WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist eingeschaltet.
 - Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
 - Um das Gerät über die App einstellen zu können, muss der manuelle oder permanente Fernstart in den Grundeinstellung HC 04 ausgewählt sein.
1. Um den Fernstart zu aktivieren, den Funktionswähler auf ☐ stellen.
 2. Eine Einstellung in der App vornehmen und an das Gerät senden.

15.4 Software Update

Mit der Funktion Software Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.

Sobald ein Software Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

Hinweise

- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

15.5 Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

Tipp: Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Webseite: www.home-connect.com

15.6 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz. Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).

- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

16 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

16.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ "Gerät reinigen", Seite 25

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen 	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge 	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge 	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → "Gerätetür", Seite 29

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türabdeckung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge 	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → "Gerätetür", Seite 29
Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge 	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge 	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emaillflächen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger 	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. Hinweise <ul style="list-style-type: none"> ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emaillflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Selbstreinigende Flächen	-	Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten.
Glasabdeckung der Backofenlampe	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge 	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge 	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Tipp: Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → "Gestelle", Seite 27
Auszugssystem	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge 	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugsschienen eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen. Tipp: Zum Reinigen das Auszugssystem aushängen. → "Gestelle", Seite 27
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger 	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.
Wassertank	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge 	Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen. Um den Wassertank nach der Reinigung zu trocknen, Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Dichtung am Deckel trocknen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Bratenthermometer	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge 	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

16.2 Gerät reinigen

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, reinigen Sie Ihr Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.



- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

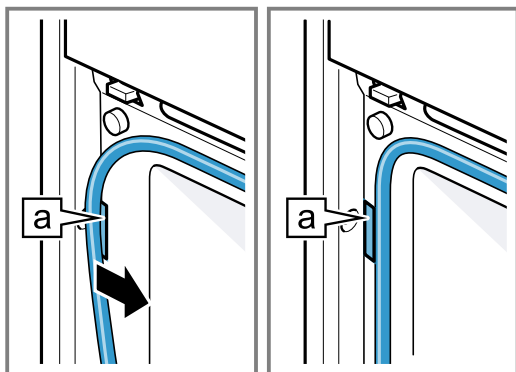
Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 23

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
 - "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 23
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

16.3 Nach der Reinigung Garraumdichtung prüfen

- ▶ Wenn die Garraumdichtung links oder rechts auf dem Abstandshalter  ist, die Garraumdichtung so weit nach innen schieben, dass sie neben den Abstandshalter  ist.



16.4 Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Spritzer vom Backen, Braten oder Grillen auf und bauen diese ab. Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.

ACHTUNG!

Wenn Sie die selbstreinigenden Flächen nicht regelmäßig reinigen, können Schäden an den Flächen entstehen.

- ▶ Wenn auf den selbstreinigenden Flächen dunkle Flecken sichtbar sind, den Garraum aufheizen.
- ▶ Keinen Backofenreiniger oder scheuernde Reinigungshilfen verwenden. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
3. Grobe Verschmutzungen mit Spüllauge und einem weichen Tuch entfernen:
 - von den glatten Emailflächen
 - von der Gerätetür innen
 - von der Glasabdeckung der Backofenlampe
 So vermeiden Sie nicht entfernbare Flecken.
4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.
5. **Brotbackstufe** mit dem Funktionswähler einstellen.
6. Maximale Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
7. Nach 1 Stunde das Gerät ausschalten.
8. Wenn das Gerät gut abgekühlt ist, den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.

- Hinweis:** Auf den selbstreinigenden Flächen können sich rötliche Flecken bilden. Dies sind Rückstände von Lebensmitteln. Die Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend und kein Rost. Die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen schränken die Flecken nicht ein.
9. Die Gestelle einhängen.

17 Reinigungsfunktionen

Nutzen Sie die Reinigungsfunktionen, um das Gerät zu reinigen.

17.1 Reinigungshilfe EasyClean

Verwenden Sie die Reinigungshilfe **EasyClean** zur Zwischenreinigung des Garraums. Die Reinigungshilfe **EasyClean** weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

Reinigungshilfe EasyClean einstellen

WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.


Hinweise

- Während der Reinigungshilfe leuchtet die Garraumbeleuchtung nicht.
- Das Ende können Sie nicht verschieben.
- Die Dauer ist voreingestellt und kann nicht geändert werden.

Voraussetzungen

- Sie können die Reinigungshilfe nur starten, wenn der Garraum kalt (Raumtemperatur) und die Gerätetür geschlossen ist.
- Während des Betriebs die Gerätetür nicht öffnen. Das Gerät bricht die Reinigungshilfe sonst ab.
- Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, lassen Sie die Spüllauge einige Zeit einwirken, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.
- Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, reiben Sie verschmutzte Stellen auf den glatten Flächen mit einem Spülmittel ein, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. **ACHTUNG!**
Destilliertes Wasser im Garraum führt zu Korrosion.
 - ▶ Kein destilliertes Wasser verwenden.
 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.
3. Die Reinigungsfunktionen  mit dem Funktionswähler einstellen.
 - ✓ Im Display erscheint das Symbol  und die Reinigungsfunktionen. Die erste Reinigungsfunktion ist markiert.
4. Die Taste < oder > so oft drücken, bis das Symbol  markiert ist.
 - ✓ Im Display erscheint **EASY**.
5. Den Temperaturwähler drehen.
 - ✓ Im Display erscheint .
 - ✓ Nach wenigen Sekunden startet die Reinigungshilfe. Im Display läuft die Dauer ab.
 - ✓ Sobald die Reinigungshilfe abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Hinweis: Wenn nach dem Einschalten  im Display blinkt, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie die Reinigungshilfe erneut ein.

Garraum nachreinigen

ACHTUNG!


Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach der Reinigungshilfe Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.
- Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

1. Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände können Sie mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben (auch unter der Türdichtung).
4. Wenn sich hartnäckige Verschmutzungen nicht lösen, wiederholen Sie die Reinigungshilfe, nachdem der Garraum abgekühlt ist.
5. Zum Ausschalten Funktionswähler auf Nullstellung drehen.
6. Die Gerätetür versenken und für etwa 1 Stunde geöffnet lassen, damit die Oberflächen im Garraum trocknen.

17.2 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie das Gerät regelmäßig entkalken.

Wie häufig das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Das Symbol  erinnert Sie daran, das Entkalken durchzuführen.

Das Entkalken besteht aus 4 Schritten. Aus hygienischen Gründen muss das Entkalken vollständig abgelaufen sein, damit das Gerät wieder betriebsbereit ist. Insgesamt dauert das Entkalken ca. 90-110 Minuten:

Anzeige	Schritt
1/4	1. Schritt: Entkalken ca. 65 min
2/4	2. Schritt: Spülgang ca. 9 min
3/4	3. Schritt: Spülgang ca. 9 min
4/4	4. Schritt: Spülgang ca. 9 min

Erster Schritt (1/4)**ACHTUNG!**





Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.

- Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel verwenden.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Hinweis: Füllen Sie während des gesamten Entkalkungsprozesses nicht mehr als 150 ml Flüssigkeit in den Wassertank.

1. Eine Entkalkerlösung mischen:
 - 50 ml flüssiges Entkalkungsmittel
 - 100 ml Wasser
2. Den Wassertank mit der Entkalkerlösung füllen und einsetzen.
3. Die Reinigungsfunktionen  mit dem Funktionswähler einstellen.
 - ✓ Im Display erscheint das Symbol  und die Reinigungsfunktionen. Die erste Reinigungsfunktion ist markiert.
4. Die Taste < oder > so oft drücken, bis das Symbol  markiert ist.
 - ✓ Im Display erscheint **CLC**.
5. Den Temperaturwähler drehen.
 - ✓ Im Display erscheint . Nach wenigen Sekunden startet das Entkalken.
 - ✓ Nach Ablauf des Entkalkens erscheint im Display **2/4**.
6. Den Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.

Zweiter Schritt (2/4)

1. Den Wassertank mit 150 ml Wasser füllen und einsetzen.
 - ✓ Nach Ablauf des Spülgangs erscheint im Display **3/4**.
2. Den Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.


Dritter Schritt (3/4)

1. Den Wassertank mit 150 ml Wasser füllen und einsetzen.
 - ✓ Nach Ablauf des Spülgangs erscheint im Display **4/4**.
2. Den Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.



Vierter Schritt (4/4)

1. Den Wassertank mit 150 ml Wasser füllen und einsetzen.
 - ✓ Nach Ablauf des Spülgangs erscheint im Display **00:00**.
2. Den Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.
3. Den Wassertank trocknen und wieder einsetzen.
 - ✓ Das Entkalken ist abgeschlossen und das Gerät wieder betriebsbereit.

Entkalken unterbrochen

Wird das Entkalken unterbrochen z. B. durch einen Stromausfall oder durch das Ausschalten des Gerätes, erscheint nach dem Wiedereinschalten des Gerätes das Symbol  im Display. Sie werden aufgefordert drei Mal zu spülen. Das Gerät bleibt bis zum Ende des dritten Spülgangs für andere Betriebe gesperrt.

Hinweis: Wenn Sie einen anderen Betrieb einstellen, erscheint im Display **CLN** (Cleaning). Wiederholen Sie nach dem Spülen das unterbrochene Entkalken.

1. Den Wassertank leeren und gründlich mit Wasser reinigen.
2. Den leeren Wassertank einsetzen.
3. Das Entkalken  mit dem Funktionswähler einstellen.
4. Den Temperaturwähler drehen.
 - ✓ Im Display erscheint .
 - ✓ Nach wenigen Sekunden pumpt das Gerät die restliche Flüssigkeit in den Wassertank.
5. Den Wassertank leeren und gründlich mit Wasser reinigen.
6. Zum Spülen des Dampfsystems die 3 Spülgänge des Entkalkens durchführen.
 - "Zweiter Schritt (2/4)", Seite 27
7. Das Entkalken erneut starten.

18 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie diese aushängen.

18.1 Gestelle aushängen

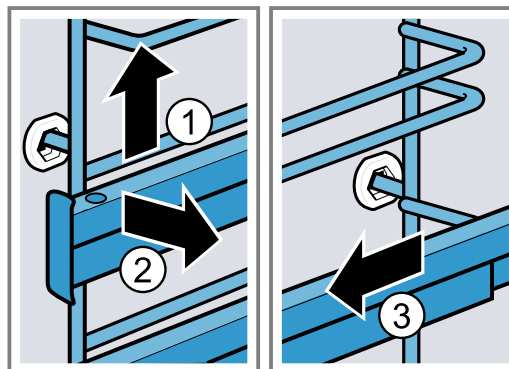
⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Gestelle werden sehr heiß

- Nie die heißen Gestelle berühren.
- Das Gerät immer abkühlen lassen.
- Kinder fernhalten.

1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.

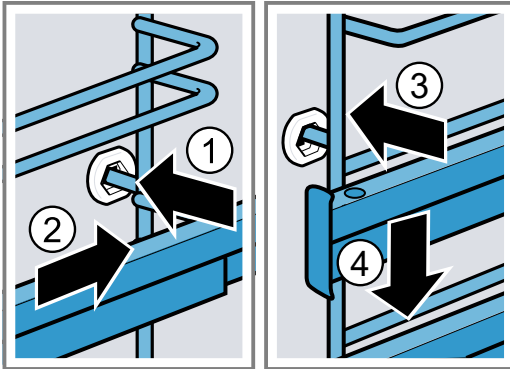
2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.



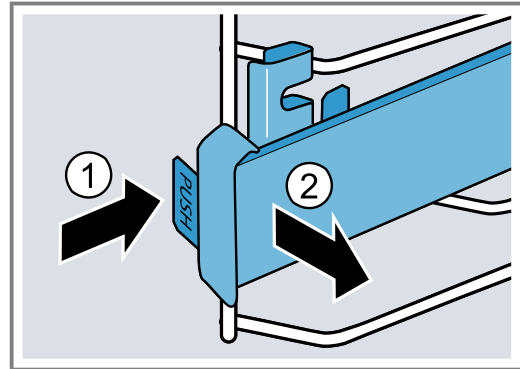
18.2 Gestelle einhängen

Hinweise

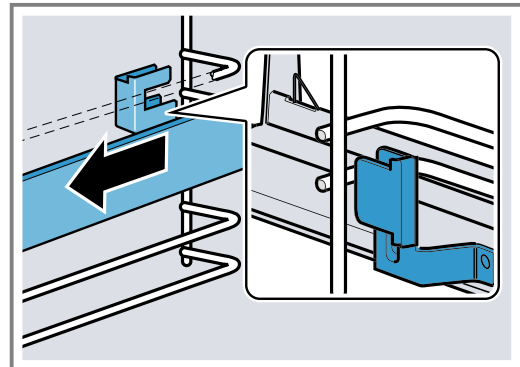
- Die Gestelle passen nur rechts oder links.
 - Achten Sie bei beiden Auszugsschienen darauf, dass sie sich nach vorn herausziehen lassen.
1. Das Gestell mittig in die hintere Buchse stecken ①, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach hinten drücken ②.
 2. Das Gestell in die vordere Buchse einstecken ③, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach unten drücken ④.



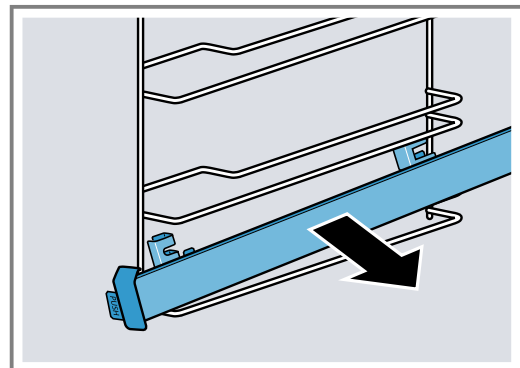
2. **PUSH** gedrückt halten ① und die Schiene nach außen schwenken ②.



3. Die Schiene nach vorn ziehen, bis die Halterung hinten ausgehängt ist.



4. Die Auszugsschiene entfernen.



5. Die Auszugsschiene reinigen.
→ "Reinigungsmittel", Seite 23

18.3 Auszugsschiene aushängen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Gestelle werden sehr heiß

- ▶ Nie die heißen Gestelle berühren.
- ▶ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

ACHTUNG!

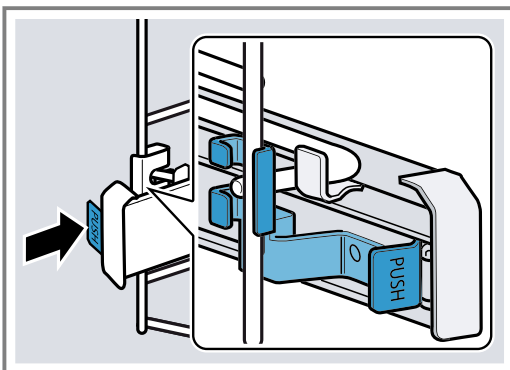
Die selbstreinigenden Flächen im Garraum können durch das Aushängen und Einhängen der Auszugsschienen beschädigt werden.

- ▶ Die Gestelle zuerst aushängen, bevor Sie die Auszugsschienen aushängen oder einhängen.

Hinweise

- Je nach Gerätetyp müssen Sie bei Geräten mit Gestellen und Auszugsschienen die Grundeinstellungen für die Teleskopauszüge anpassen.
→ "Grundeinstellungen", Seite 19
- Bei Bedarf können Sie alle Ebenen mit einer Auszugsschiene ausstatten.

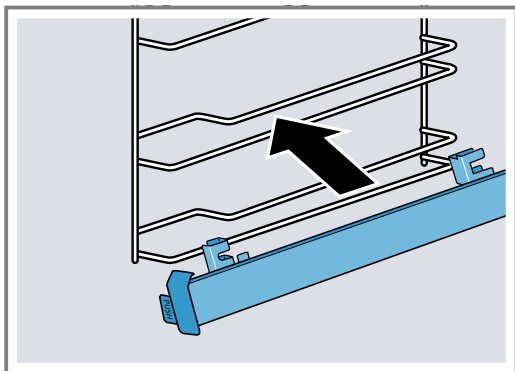
1. Hinter der Schiene auf **PUSH** drücken und die Schiene nach hinten schieben.



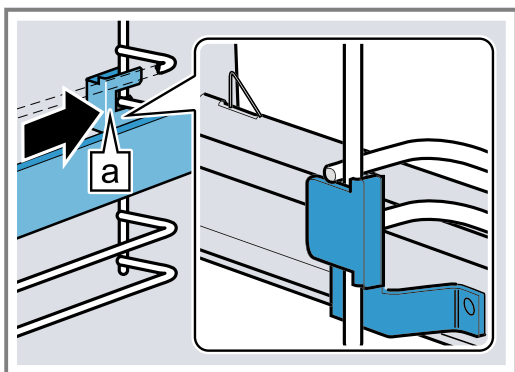
18.4 Auszugsschiene einhängen

Hinweis: Die Auszugsschienen passen nur rechts oder links. Achten Sie beim Einhängen darauf, dass sie sich nach vorn herausziehen lassen.

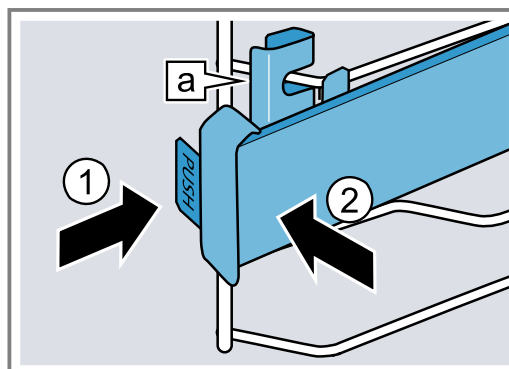
1. Die Auszugsschiene zwischen die beiden Stäbe einsetzen.



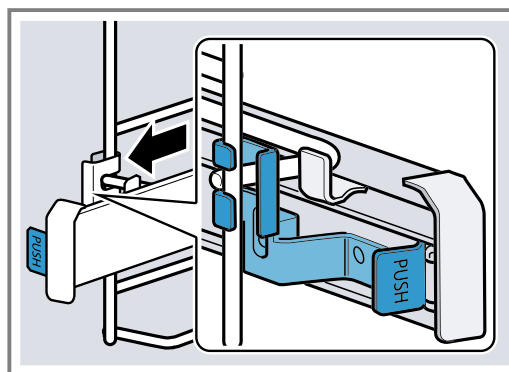
2. Die Halterung [a] hinten zwischen dem unteren und oberen Stab einführen.



3. **PUSH** gedrückt halten ① und die Auszugsschiene nach innen schwenken, bis sich die Halterung [a] vorn zwischen den beiden Stäben befindet ②.
– **PUSH** loslassen.



- ✓ Die Halterung [a] rastet ein.
- 4. Die Auszugsschiene bis zum Anschlag herausziehen und wieder einschieben.



19 Gerätetür

Damit Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig bleibt, können Sie die Gerätetür aushängen und reinigen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere durch nicht vollständige Arretierung ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuklappen.

- ▶ Zum Aushängen und Einhängen der Gerätetür die beiden Arretierungen immer bis zum Anschlag drehen.
- ▶ Ist das Scharnier beim Aushängen oder Einhängen der Gerätetür zugeklappt, greifen Sie nicht ins Scharnier und rufen Sie den Kundendienst.

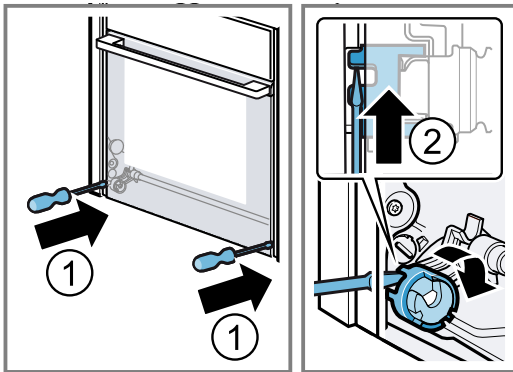
19.1 Gerätetür aushängen

Voraussetzungen

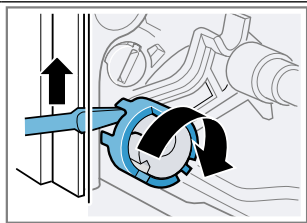
- Eine Taschenlampe bereitlegen.
- Einen Schraubenzieher bereitlegen.
- Eine Münze bereitlegen.

1. Um die Türsicherung besser zu sehen, mit der Taschenlampe in den Spalt neben der Gerätetür leuchten.

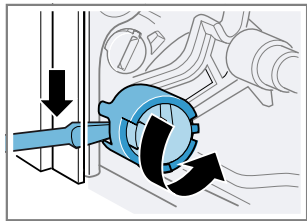
2. Den Schraubenzieher horizontal halten ① und die Türsicherung (schwarzes Bauteil) auf beiden Seiten nach oben bis zum Anschlag schieben ②.



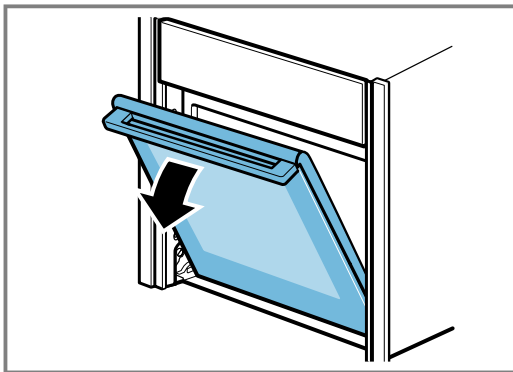
Türsicherung geöffnet



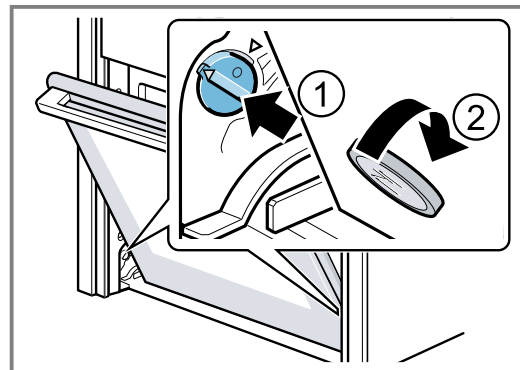
Türsicherung geschlossen



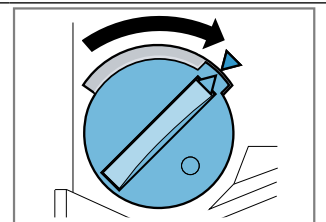
3. Die Gerätetür ca. 45° weit öffnen.



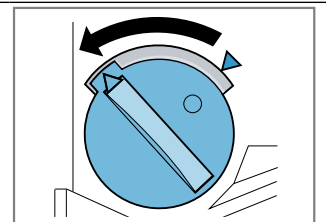
4. Die Münze in den Spalt der Arretierung stecken ① und bis zum Anschlag drehen ②.
- Die Arretierung auf der linken Seite mit dem Uhrzeigersinn drehen.
 - Die Arretierung auf der rechten Seite gegen den Uhrzeigersinn drehen.



Arretierung linke Seite fixiert
Die Pfeile zeigen aufeinander



Arretierung linke Seite gelöst



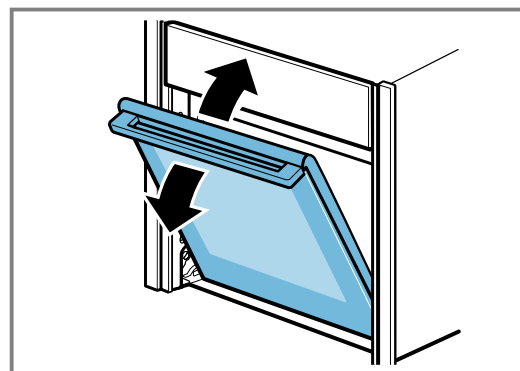
- ✓ Die Arretierung rastet spürbar ein.

5. **ACHTUNG!**

Ein Öffnen und Schließen der Gerätetür in Arretierungsstellung beschädigt die Türscharniere.

- ▶ Nie die Gerätetür gegen einen Widerstand öffnen oder schließen.
- ▶ Wenn das Türscharnier beschädigt wurde, rufen Sie den Kundendienst.

Die Gerätetür nach oben und unten bewegen, bis ein leises Klickgeräusch hörbar ist. Die Gerätetür lässt sich nur noch minimal bewegen.



- ✓ Die Gerätetür ist in der Arretierungsstellung.

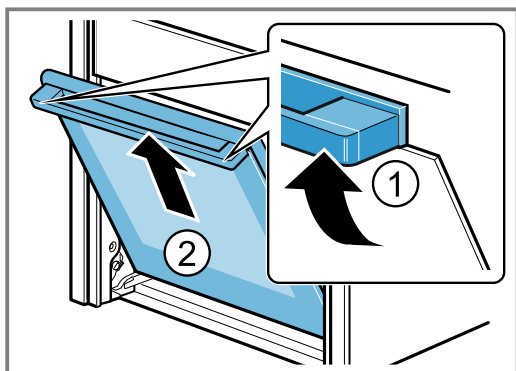
6. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Die Gerätetür hat ein Gewicht von 7 - 10 kg und kann bei unvorsichtiger Handhabung herunterfallen.
 ▶ Die Gerätetür vorsichtig handhaben.

Der Türgriff ist nicht zum Tragen der Gerätetür geeignet. Der Türgriff kann abbrechen.

- ▶ Nie die Gerätetür am Türgriff tragen.
- ▶ Zum Tragen die Gerätetür links und rechts umgreifen.

Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und den Türgriff nach oben drehen ①, bis sich die Gerätetür nach oben aushängen lässt ②.

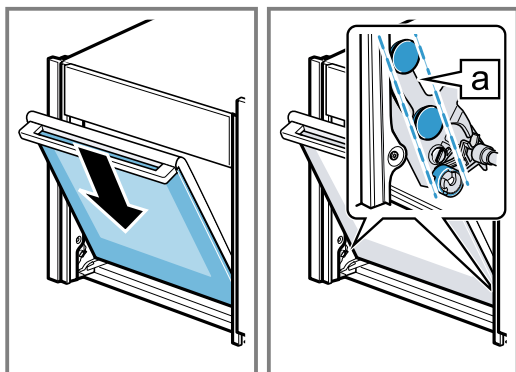


7. Die Gerätetür auf eine ebene, weiche und saubere Unterlage legen.

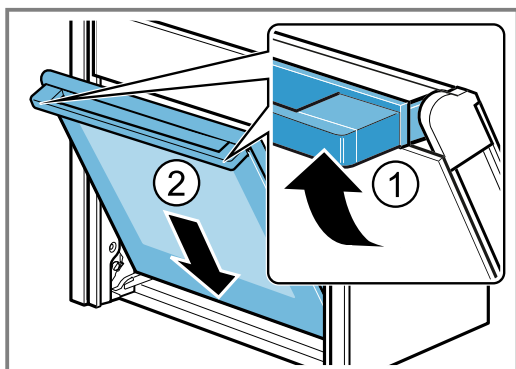
19.2 Gerätetür einhängen

1. **Tipp:** Achten Sie darauf, dass sich die Gerätetür nicht schräg verkantet und dass sie vollständig eingehängt ist.

Die Gerätetür gleichzeitig über die rechte und linke Führungsrollen **a** einhängen.

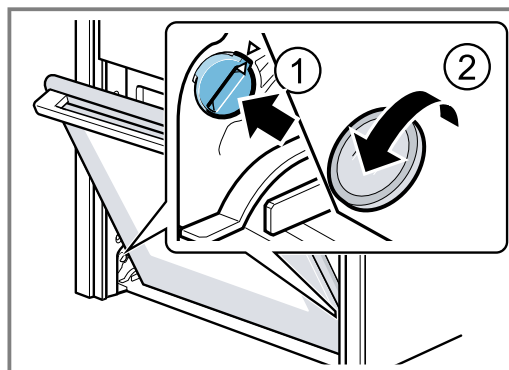


2. Drehen Sie den Türgriff etwas nach oben ①.



- ✓ Die Gerätetür rutscht das letzte kleine Reststück vollständig nach unten ②.

3. Mit einer Münze die beiden Arretierungen der Gerätetür lösen. Die Münze in den Spalt der Arretierung stecken ① und bis zum Anschlag drehen ②.
- Die Arretierung auf der linken Seite gegen dem Uhrzeigersinn drehen.
 - Die Arretierung auf der rechten Seite mit dem Uhrzeigersinn drehen.



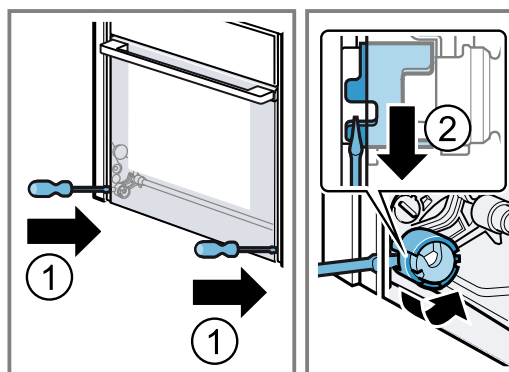
4. Die Gerätetür ein Stück weit öffnen, bis ein leises Klickgeräusch hörbar ist und die Gerätetür schließen.

5. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Durch ungesicherte Türsicherungen kann sich die Gerätetür aushängen.

- ▶ Nach dem Einhängen der Gerätetür die linke und rechte Türsicherung schließen.

Den Schraubenzieher horizontal halten ① und die Türsicherung (schwarzes Bauteil) auf beiden Seiten nach unten bis zum Anschlag schieben ②.



- ✓ Die Türsicherung ist geschlossen.

19.3 Türscheiben ausbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Türscheiben ausbauen.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

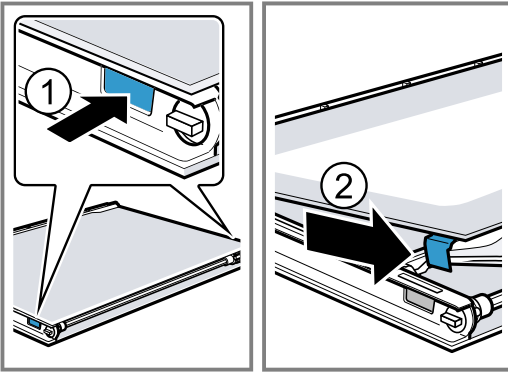
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Voraussetzung: Die Gerätetür ist ausgehängt.

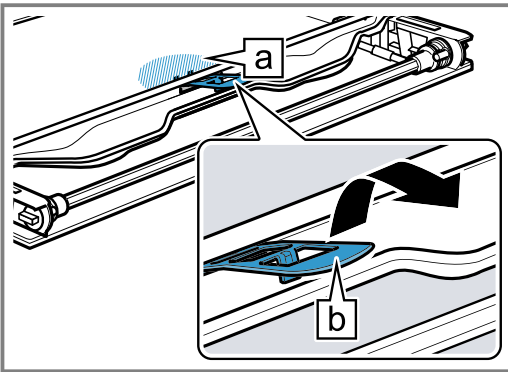
→ "Gerätetür aushängen", Seite 29

1. Die Gerätetür mit der Vorderseite nach unten auf eine ebene, weiche und saubere Unterlage legen.
2. An der Gerätetür links und rechts von außen drücken ①, bis die Innenscheibe auf beiden Seiten austrastet.

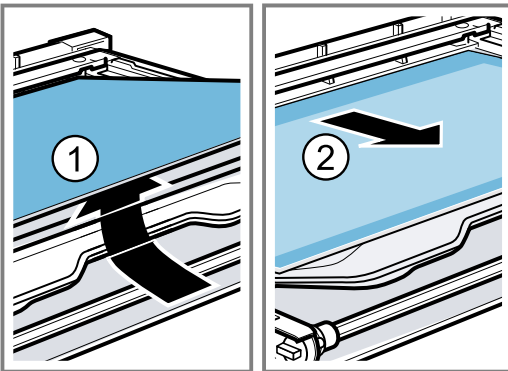
3. Die Innenscheibe vorsichtig anheben und in Pfeilrichtung herausnehmen ②.



4. Die Zwischenscheibe im Bereich [a] nach unten drücken und die Halterung [b] vorsichtig anheben, bis sie sich herausziehen lässt.



5. Die Zwischenscheibe von unten anheben ① und in Pfeilrichtung herausnehmen ②.



6. **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

7. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.
→ "Türscheiben einbauen", Seite 32

19.4 Türscheiben einbauen

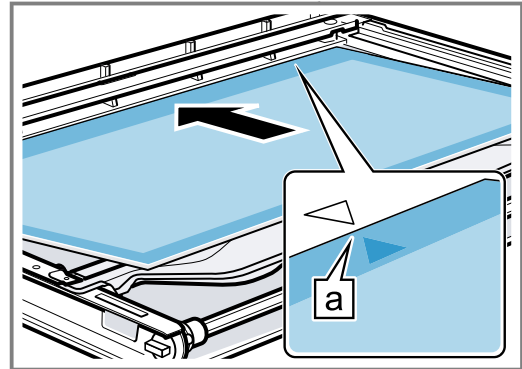
⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Eine nicht ordnungsgemäß eingebaute Türscheibe oder Gerätetür ist gefährlich.

- Achten Sie darauf, dass alle Türscheiben und die Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

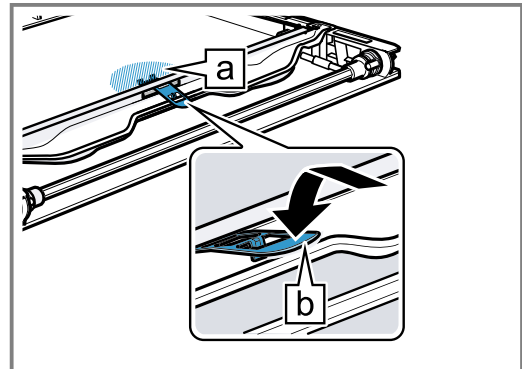
1. **Tipp:** Achten Sie beim Einbau darauf, dass sich die Türscheiben in der ursprünglichen Reihenfolge befinden.

Die Zwischenscheibe in Pfeilrichtung einsetzen und in Pfeilrichtung schieben, bis sie sich in den Rahmen einfügt.

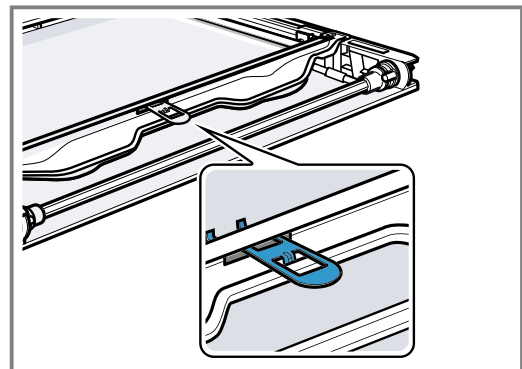


Der Pfeil auf der Zwischenscheibe muss mit dem Pfeil auf dem Rahmen übereinstimmen [a].

2. Die Zwischenscheibe im Bereich [a] nach unten drücken und die Halterung [b] schräg einschieben und andrücken, bis sie einrastet.

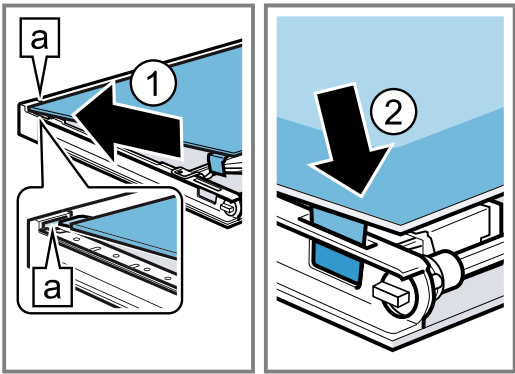


- ✓ Die Halterung ist eingesetzt.



3. Die Innenscheibe schräg nach hinten in die Befestigungsschiene [a] einsetzen ①.

4. Die Innenscheibe von oben andrücken, bis sie einrastet ②.



20 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.









⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

20.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	<p>Sicherung ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Gerät heizt nicht, im Display leuchtet DEMO .	<p>Demo-Modus ist aktiviert.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten.2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 5 Minuten, indem Sie die Grundeinstellung $\square \mid \boxplus$ auf den Wert \square ändern. → "Grundeinstellungen", Seite 19
Betrieb mit Dampfunterstützung startet nicht.	<p>Wassertank ist leer.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Füllen Sie den Wassertank. → "Wassertank füllen", Seite 13 <p>Entkalken sperrt Betriebe mit Dampfunterstützung.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Führen Sie das Entkalken vollständig durch. → "Entkalken", Seite 26 <p>Dampfsystem ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 36
Im Display blinkt die Uhrzeit.	<p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → "Uhrzeit einstellen", Seite 16

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Uhrzeit erscheint nicht im Display, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung wurde geändert. ► Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhrzeitanzeige. → "Grundeinstellungen", Seite 19
Im Display leuchtet  und Gerät lässt sich nicht einstellen.	Kindersicherung ist aktiviert. ► Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste  . → "Kindersicherung", Seite 18
Im Display blinkt  und Gerät startet nicht.	Garraum ist zu heiß für ausgewählten Betrieb. 1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. 2. Starten Sie den Betrieb erneut.
Im Display erscheint F  .	Maximale Betriebsdauer ist erreicht. Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind. ► Schalten Sie das Gerät aus. Bei Bedarf können Sie neu einstellen. Tipp: Damit bei sehr langen Zubereitungszeiten das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. → "Zeitfunktionen", Seite 15
Im Display erscheint ES  .	Im Dampfsystem ist zu viel Wasser. Das Wasser kann nicht in den Wassertank zurück gepumpt werden. 1. Leeren Sie den Wassertank und setzen Sie den leeren Wassertank ein. → "Wassertank leeren", Seite 14 2. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → "Uhrzeit einstellen", Seite 16 3. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. 4. Führen Sie "Entkalken unterbrochen" vollständig durch. → "Entkalken unterbrochen", Seite 27
Im Display erscheint eine Meldung mit E, z. B. E05-32.	Elektronikstörung 1. Drücken Sie auf die Taste  . – Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung. 2. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an. → "Kundendienst", Seite 36
Im Display leuchtet  dauerhaft.	Wassertank ist leer. ► Füllen Sie den Wassertank. → "Wassertank füllen", Seite 13 Wassertank ist nicht ganz eingeschoben. ► Schieben Sie den Wassertank vollständig ein. Wassertank ist undicht. ► Bestellen Sie einen neuen Wassertank. Sensor ist defekt. ► Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 36
Im Display leuchtet  .	Gerät ist verkalkt. ► Führen Sie das Entkalken vollständig durch. → "Entkalken", Seite 26
Im Display erscheint [LN].	Während dem Entkalken wurde die Stromversorgung unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet. ► Führen Sie unterbrochene Entkalken vollständig durch. → "Entkalken unterbrochen", Seite 27
Während dem Betrieb mit Dampfunterstützung entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen.	Dampf entweicht aus physikalischen Gründen. ► Warten Sie, bis das Garen mit der Dampfunterstützung endet. Nach dem Ende des Garens mit der Dampfunterstützung entweicht nach kurzer Zeit kein Dampf mehr.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Nach der Verwendung der Dampfunterstützung ist Garergebnis zu trocken oder zu feucht.	Dampfintensität falsch eingestellt. ► Dampfintensität höher oder geringer einstellen.
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ► Gehen Sie auf www.home-connect.com .

20.2 Backofenlampe auswechseln

Wenn die Beleuchtung im Garraum ausgefallen ist, wechseln Sie die Backofenlampe aus.

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

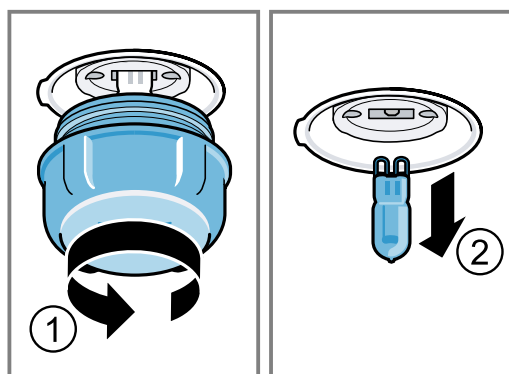
⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
 - Der Garraum ist abgekühlt.
 - Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
 2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
 3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



4. Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken.
Auf die Stellung der Stifte achten.
5. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Den Dichtring aufsetzen.
6. Die Glasabdeckung einschrauben.
7. Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
8. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

21 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

21.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

22 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

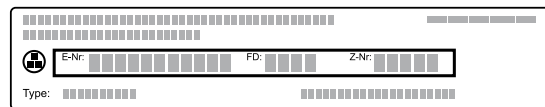
Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

22.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.




Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

23 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Constructa Neff Vertriebs-GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.neff-international.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

24 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

24.1 Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten von Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.

- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Hinweis: Bei einer Anwendung mit Dampfunterstützung ist gewünscht, dass im Garraum viel Wasserdampf entsteht.

Wenn der Garraum nach dem Garen abgekühlt ist, wischen Sie den Garraum aus.

24.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene	Höhe
hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost	2
flache Gebäcke bzw. im Backblech	3
Backen auf zwei Ebenen	Höhe
Universalpfanne	3
Backblech	1
Formen auf dem Rost:	Höhe
erster Rost	3
zweiter Rost	1
Backen auf drei Ebenen	Höhe
Backblech	4
Universalpfanne	3
Backblech	1

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.
- Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

24.3 Hinweise zum Braten und Grillen

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1-2 cm hoch bedeckt sein.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Braten und Schmoren mit Dampfunterstützung

- Bei Speisen mit Dampfunterstützung und einer langen Dauer kann der Wassertank leer werden. Füllen Sie den Wassertank bei Bedarf nach.

- Sie müssen den Braten oder Fisch nicht wenden.

Braten und Grillen auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig

- Je nach Größe und Art des Bratguts bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne geben. Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.
- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter ein. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

Offenes Geschirr

- Eine hohe Bratform verwenden.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, die Universalpfanne verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- ▶ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▶ Kinder fernhalten.

24.4 Speisenauswahl

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Rührkuchen, fein	Kastenform	2	☰	150-170	-	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kastenform	3+1	☷	140-150	-	70-85

¹ Das Gerät vorheizen.

² Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.

³ Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

⁴ Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfinten- sität	Dauer in Min.
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2	≡	170-190	-	55-80
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2	⌂	150-160	low	40-45
Biskuitrolle	Backblech	3	⌂	190-200 ¹	low	10-15
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2	≡	160-180	-	55-95
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3	≡	180-200	-	30-55
Muffins	Muffinblech auf Rost	2	≡	170-190	-	20-40
Hefekleingebäck	Backblech	3	⌂	160-170	low	20-30
Plätzchen	Backblech	3	≡	140-160	-	15-25
Plätzchen, 2 oder 3 Ebenen	Universalpfanne Backblech	3+1 4+3+1	⌂	140-160	-	15-25
Brot, 1000 g (in Kastenform, freigeschoben)	Universalpfanne Kastenform	2	☐	1. 210-220 2. 180-190	1. high 2. 0	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, frisch	Backblech	3	⌂	190-210	-	20-30
Pizza, frisch, dünner Boden	Rundes Pizzablech	2	⌂	250-270 ¹	-	8-13
Quiche	Tarteform	2	⌂	190-210	-	25-35
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2	⌂	150-170	low	40-45
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2	⌂	200-230	low	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	2	⌂	220-230	low	35-45
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2	⌂	1. 140-150 2. 140-150	1. low 2. 0	1. 30-40 2. 70-80
Schweinebraten, ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2	⌂	160-170	low	130-150
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost Universalpfanne	3	≡	210-220	-	40-50 ²
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2	☐	200-220	-	130-150 ³
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2	⌂	180-200	low	50-60
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4	☐	170-180	-	25-30 ⁴
Lammkeule, ohne Knochen, medium, 1,0 kg	Offenes Geschirr	2	⌂	170-180	low	65-75
Fisch, gebraten, ganz, 300 g, z. B. Forelle	Universalpfanne	2	⌂	170-180	low	20-30
Tellergericht, 1 Portion	Offenes Geschirr	2	☐	120-130	-	15-25
Pizza, gebacken	Rost	2	☐	170-180 ¹	-	5-15

¹ Das Gerät vorheizen.² Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.³ Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen⁴ Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.



24.5 Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Joghurt

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden	1.  2. 	1. 100 2. -	1. - ¹ 2. 8-9 Std.

¹ Das Gerät vorheizen.

24.6 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.

Backen

Beachten Sie diese Informationen beim Backen von Prüfgerichten.

Generelle Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden.

Einschubhöhen

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

Hinweis: Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1

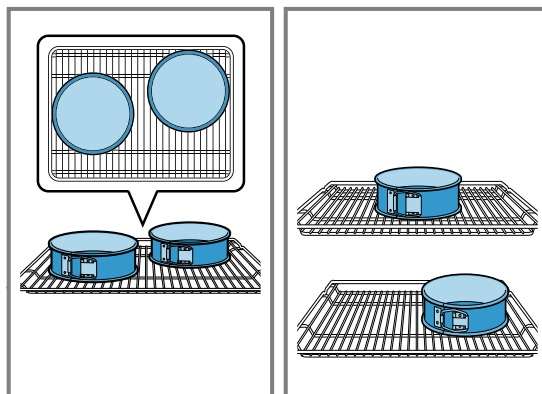
- Formen auf dem Rost
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:






- Backblech: Höhe 4
Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1

Backen mit zwei Springformen:

Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.



Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150 ¹	-	25-35
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150 ¹	-	20-30
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3 + 1		140-150 ¹	-	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	4 + 3 + 1		130-140 ¹	-	35-55
Small Cakes	Backblech	3		150 ¹	-	25-35

¹ Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

² Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Small Cakes	Backblech	3		150 ¹	-	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3 + 1		140 ¹	-	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	4 + 3 + 1		140 ¹	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170 ²	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		150-160	low	30-35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3 + 1		150-160 ²	-	35-50

¹ Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

² Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	4		Int. /	5-6

25 Montageanleitung



Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

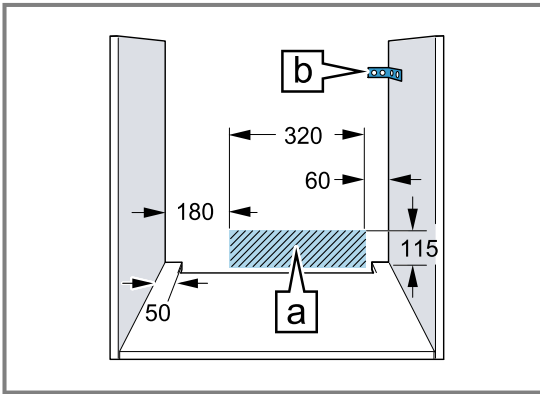


25.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Den Türgriff nicht zum Transport oder Einbau nutzen.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.

- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche  oder außerhalb des Einbauraumes liegen. Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel  an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm² haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

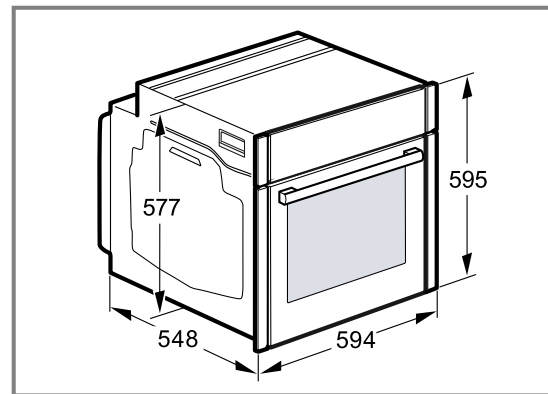
ACHTUNG!

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

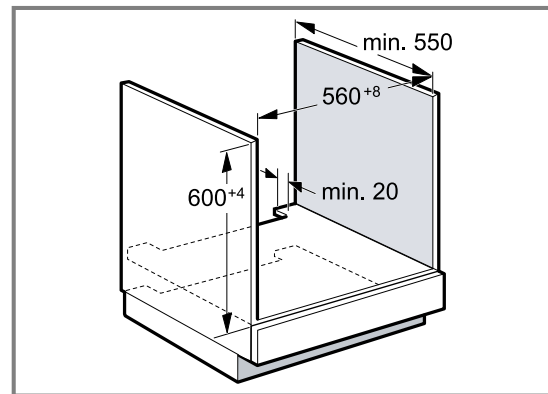
25.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



25.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.

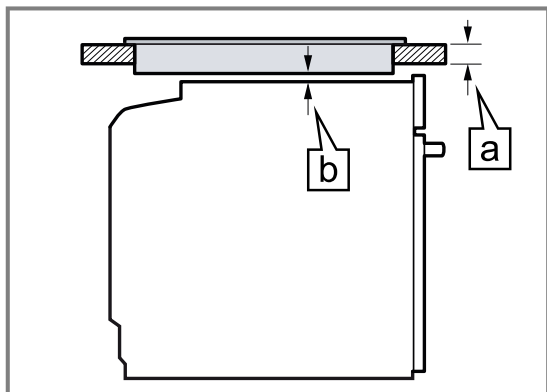


- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- In Kombination mit Induktionskochfeldern darf der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.

25.4 Einbau unter einem Kochfeld

Wird das Gerät unter einem Kochfeld eingebaut, müssen Mindestmaße eingehalten werden, gegebenenfalls inklusive Unterkonstruktion.

Aufgrund des notwendigen Mindestabstands [a] ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke [a].



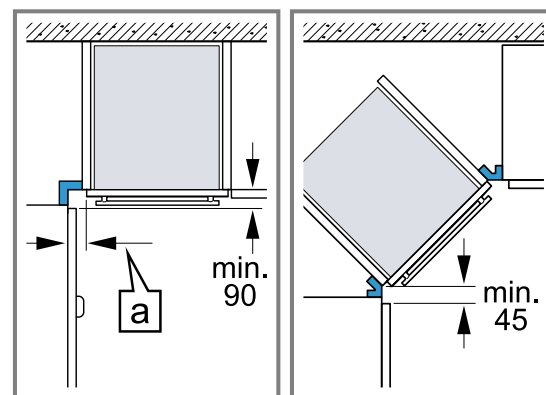
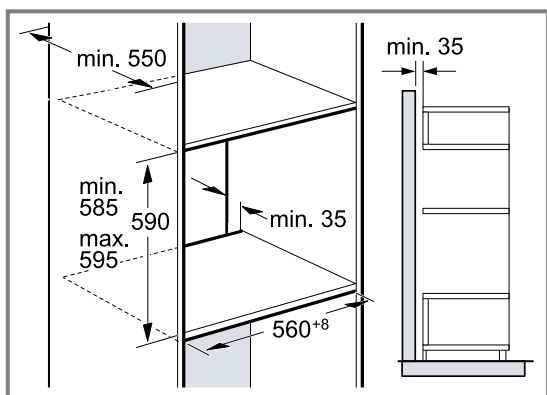
Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	37	38	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	47	48	5
Gaskochfeld	30	38	5
Elektrokochfeld	27	30	2

25.5 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.

25.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß [a] ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

25.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.

- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken.
Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein. Falls der freie Zugang zum Netzstecker nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

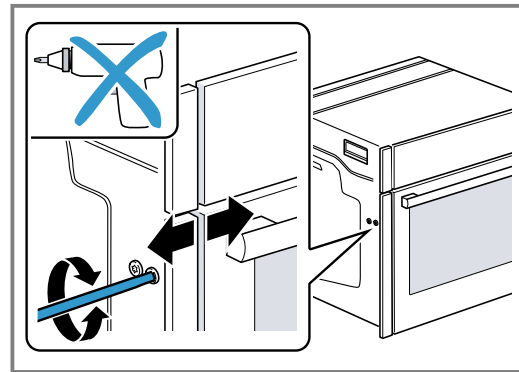
Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. In der festverlegten elektrischen Installation muss eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - grün-gelb = Schutzleiter \oplus
 - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
 - braun = Phase (Außenleiter)

25.8 Gerät einbauen

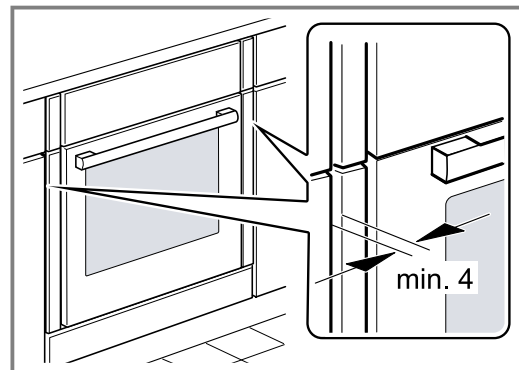
Hinweis: Die Blenden nicht mit einem Akkuschrauber befestigen. Die Blenden können beschädigt werden.

1. Bei Bedarf den Spalt zwischen Gerätetür und Blenden über die Einstellschrauben links und rechts anpassen.



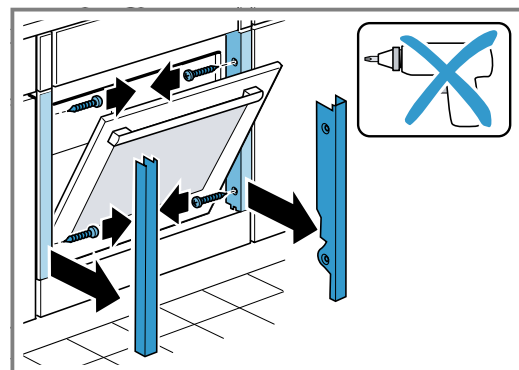
Mit dem Uhrzeigersinn: Spalt vergrößern
Gegen den Uhrzeigersinn: Spalt verkleinern

2. Das Gerät ganz einschieben.
Das Anschlusskabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten führen.
3. Das Gerät mittig ausrichten.



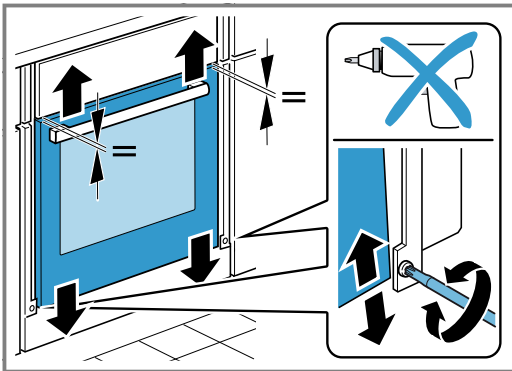
Zwischen dem Gerät und angrenzenden Möbelfronten ist ein Luftspalt von mind. 4 mm erforderlich.

4. Die Gerätetür etwas öffnen und die Blenden links und rechts abschrauben.



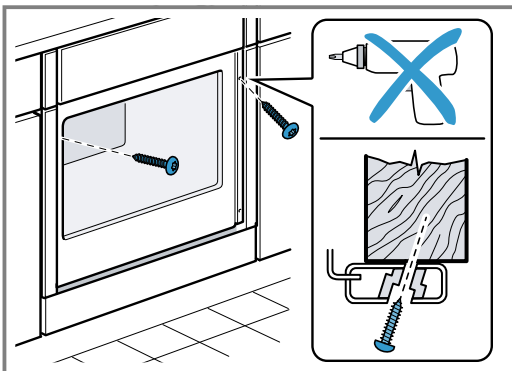
5. Die Gerätetür schließen.

6. Bei Bedarf die Höhe der Gerätetür mit den Einstellschrauben links und rechts einstellen.

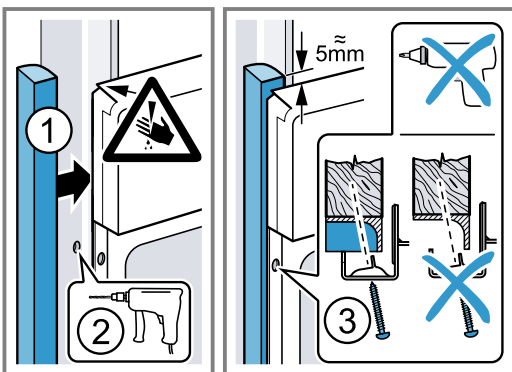


Mit dem Uhrzeigersinn: Spalt verkleinern
Gegen den Uhrzeigersinn: Spalt vergrößern

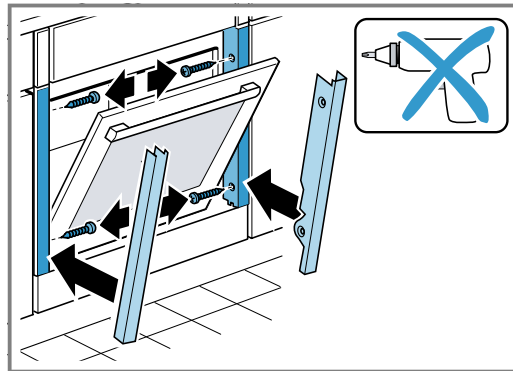
7. Das Gerät festschrauben.



8. Bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste:
- Ein geeignetes Füllstück anbringen ① um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.
 - Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen ②.
 - Gerät mit adäquater Schraube befestigen ③.



9. Die Gerätetür etwas öffnen, die Blenden anlegen und zuerst oben, dann unten festschrauben.



Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

25.9 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.



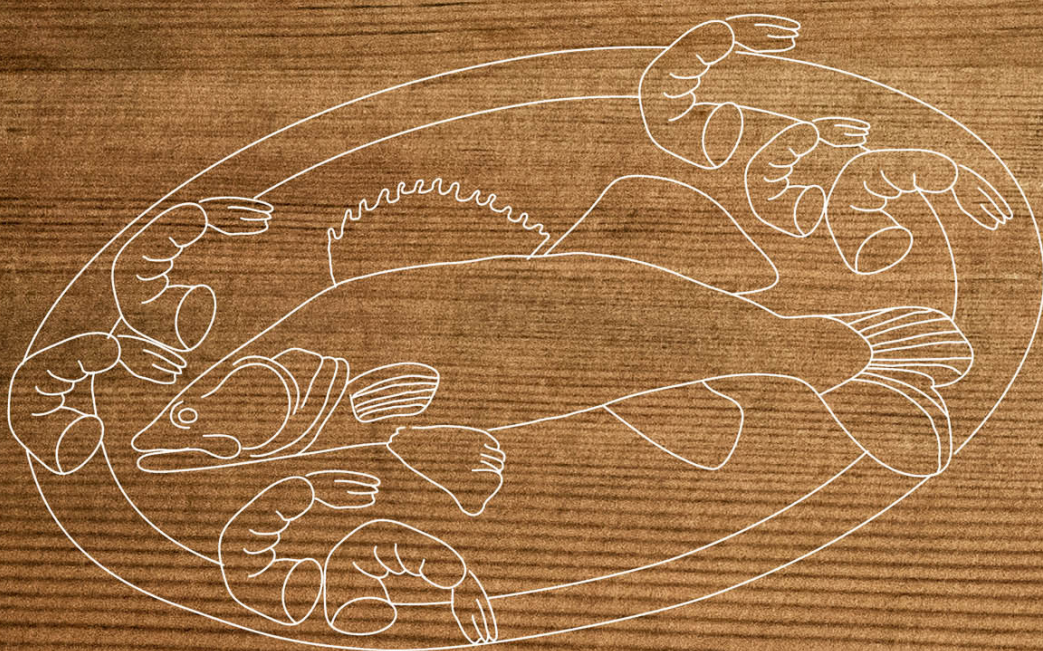
A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001579869
010812
de