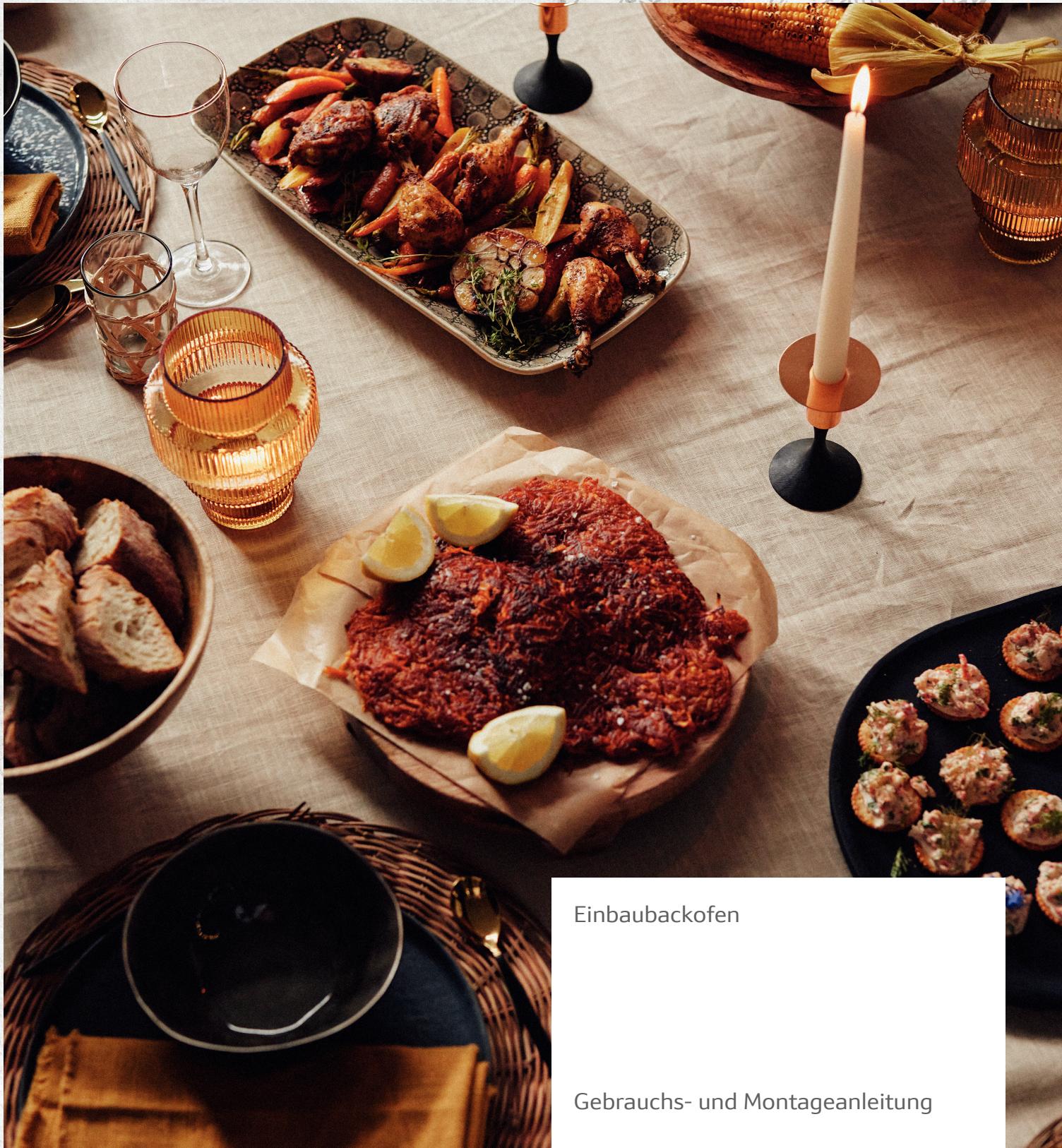




cook. create. inspire.



Einbaubackofen

Gebrauchs- und Montageanleitung

B58CT68.0

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Kennenlernen	6
5	Zubehör	9
6	Vor dem ersten Gebrauch	11
7	Grundlegende Bedienung	11
8	Zeitfunktionen	12
9	Bratenthermometer	13
10	Back- und Bratassistent	15
11	Kindersicherung	16
12	Schnellaufheizen	17
13	Sabbateinstellung	17
14	Grundeinstellungen	18
15	Home Connect	19
16	Reinigen und Pflegen	21
17	Reinigungsfunktionen	22
18	Gestelle	25
19	Gerätetür	26
20	Störungen beheben	32
21	Entsorgen	33
22	Kundendienst	34
23	Konformitätserklärung	34
24	So gelingt's	34
25	MONTAGEANLEITUNG	39
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 9

⚠️ **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. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\% \text{ vol.}$) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Geräts heiß.

- ▶ Heiße Teleskopauszüge vor dem Berühren abkühlen lassen.
- ▶ Heiße Teleskopauszüge nur mit Topflappen berühren.

⚠️ **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.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
 - ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.
- 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 Netzan schlussleitung 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 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 34

⚠️ 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 ein halten.

⚠️ 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 Bratenthermometer

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.

- ▶ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

1.6 Reinigungsfunktion

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratsaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
 - ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
 - ▶ Kinder fernhalten.
- Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.
- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
 - ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihhaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.

- ▶ Nie antihhaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▶ Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

⚠️ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerpringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ verursacht Emailschäden.

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

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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, daran hängen oder abstützen.
- ▶ 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.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile trennen 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.

de Kennenlernen

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 Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Hinweis:

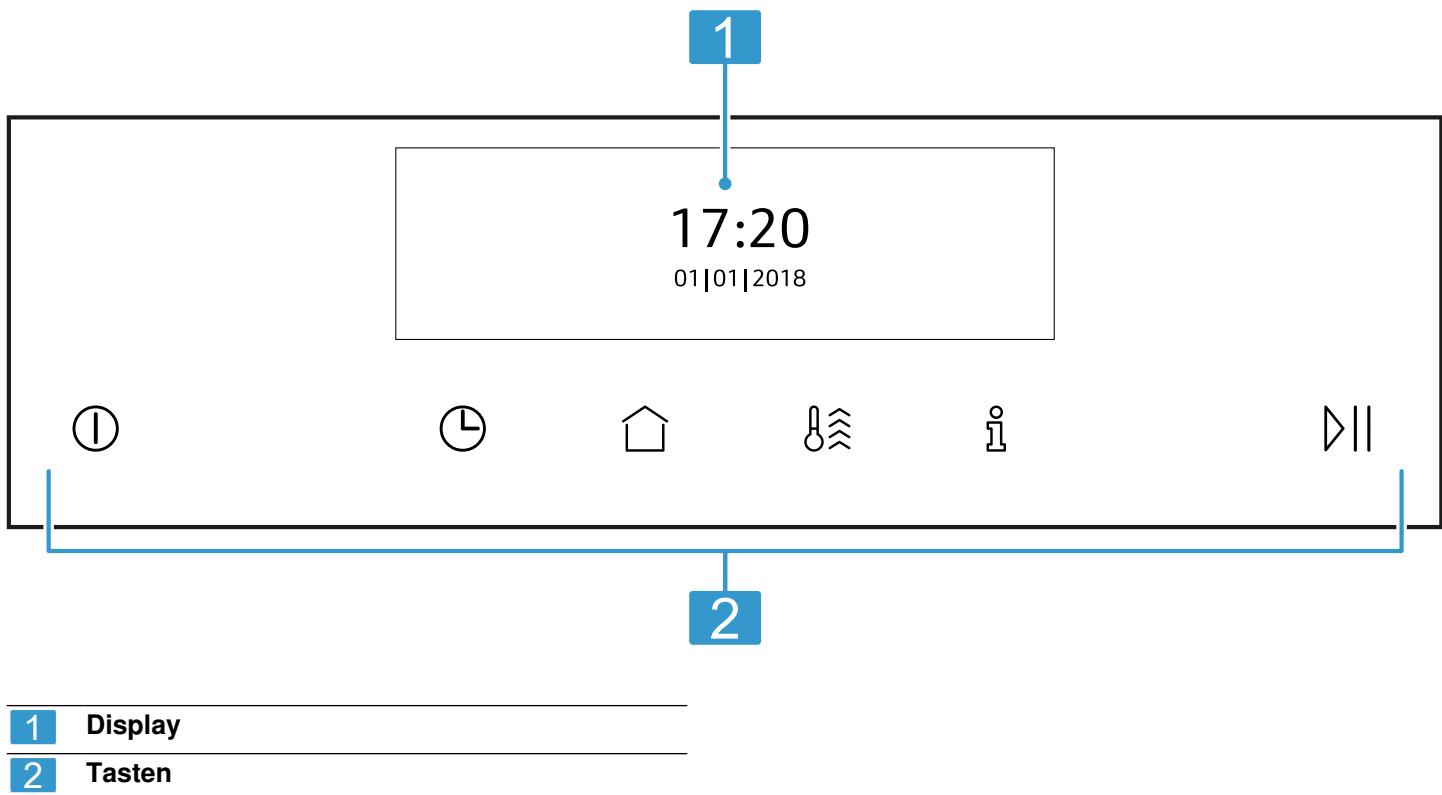
Das Gerät benötigt:

- im vernetzten Standby max. 2 W
- im nicht vernetzten Standby mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im nicht vernetzten Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



4.2 Tasten

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

Symbol	Name	Verwendung
(1)	an/aus	Gerät einschalten oder ausschalten
(2)	Zeitfunktionen/Kindersicherung	<ul style="list-style-type: none">■ "Wecker", "Dauer" oder zeitversetzten Betrieb "Fertig um" einstellen■ "Kindersicherung" aktivieren oder deaktivieren

Symbol	Name	Verwendung
⌂	Hauptmenü	Betriebsarten und Einstellungen wählen
🔥	Schnellaufheizen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "Schnellaufheizung" aktivieren oder deaktivieren ▪ "PowerBoost" aktivieren oder deaktivieren
ⓘ	Information	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Weitere Informationen einblenden ▪ Aktuelle Temperatur anzeigen
▷	Start/Stopp	Betrieb starten oder anhalten

4.3 Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte.

Bedienelement

Über das Display stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein.

Um eine Einstellung anzupassen, tippen Sie mit dem Finger auf die entsprechende Stelle im Display. Der Einstellbereich wird heller. Streichen Sie in diesem Einstellbereich mit dem Finger auf dem Display nach links oder rechts, bis die gewünschte Einstellung vergrößert ist.

Richtung	Verwendung
Nach links navigieren	Auf dem Display mit dem Finger nach rechts streichen
Nach rechts navigieren	Auf dem Display mit dem Finger nach links streichen
Nach oben navigieren	Auf dem Display mit dem Finger nach unten streichen
Nach unten navigieren	Auf dem Display mit dem Finger nach oben streichen

Symbole

Im Display können verschiedene Symbole erscheinen.

Symbol	Name	Verwendung
Wi-Fi	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heimnetzwerk und Home Connect-Server verbunden ▪ Anzahl der Linien zeigt Signalstärke des Heimnetzwerks <p>→ "Home Connect", Seite 19</p>
ⓘ	Heimnetzwerk	Heimnetzwerk nicht verbunden → "Home Connect", Seite 19
ⓘ	Home Connect-Ser- ver	Home Connect-Server nicht verbunden → "Home Connect", Seite 19
□	Fernstart	Fernstart aktiviert → "Home Connect", Seite 19
ⓘ	Ferndiagnose	Ferndiagnose aktiviert → "Home Connect", Seite 19

4.4 Hauptmenü

Im Hauptmenü finden Sie eine Übersicht über die Funktionen Ihres Geräts.

Um in das Hauptmenü zu öffnen, drücken Sie auf die Taste ⌂.

Funktion	Name	Verwendung
-pane	Heizarten	Gewünschte Heizart und Temperatur für Ihre Speise auswählen
-pane	Back- und Bratassis- tent	Einstellempfehlungen zum Backen und Braten
-pane	MyProfile	Geräteeinstellungen individuell anpassen
-pane	Home Connect	Den Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden und fernsteuern. → "Home Connect", Seite 19
pane	EasyClean	Garraum von leichten Verschmutzungen reinigen
pane	Pyrolytische Selbstrei- nung	Garraum reinigen

4.5 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten. Bei Temperaturen über 275 °C senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 40 Minuten auf ca. 275 °C ab.

Symbol	Heizart	Temperatur	Verwendung
	CircoTherm Heißluft	40 - 200 °C	Auf einer Ebene oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Ober-/Unterhitze	50 - 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.
	Thermogrillen	50 - 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.
	Pizzastufe	50 - 275 °C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Brotbackstufe	180 - 240 °C	Zum Backen von Brot, Brötchen und Backwaren, die hohe Temperaturen benötigen.
	Grill große Fläche	50 - 290 °C	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill kleine Fläche	50 - 290 °C	Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Unterhitze	30 - 250 °C	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
	Sanftgaren	70 - 120 °C	Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	Gärstufe	35 - 55 °C	Zum Gehen lassen von Teigen und Reifen von Joghurt. Der Teig geht schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus.
	Auftaustufe	30 - 60 °C	Zum schonenden Auftauen von gefrorenen Speisen.
	Geschirr vorwärmen	30 - 70 °C	Zum Wärmen von Geschirr.
	Warmhalten	60 - 100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Speisen.
	Ober-/Unterhitze Eco	50 - 275 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen. Die Hitze kommt von oben und unten. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 150-250 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 125-200 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.

4.6 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

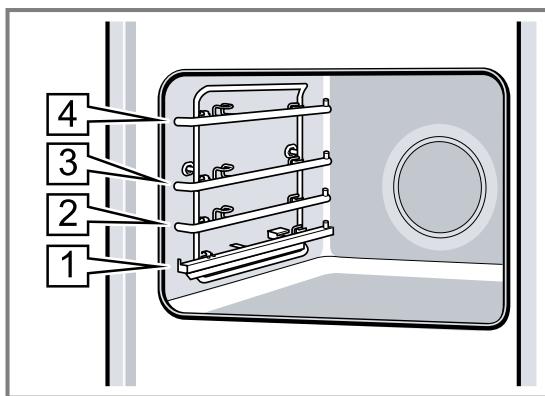
Ihr Gerät hat 4 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Gestelle

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

→ "Zubehör", Seite 9

Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.
→ "Gestelle", Seite 25



Beleuchtung

Eine oder mehrere Backofenlampen leuchten den Garraum aus.

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 15 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Beleuchtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Beleuchtung aus.

Kühlgebläse

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

ACHTUNG!

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

- Lüftungsschlitzte 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, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb automatisch weiter.

5 Zubehör

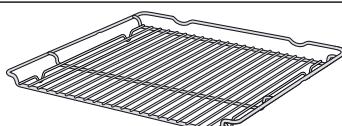
Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

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

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör

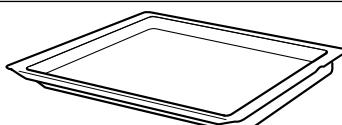
Rost



Verwendung

- Kuchenformen
- Auflaufformen
- Geschirr
- Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke
- Tiefkühlgerichte

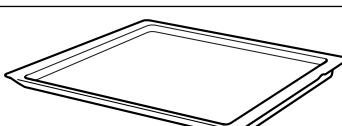
Universalpfanne



- Saftige Kuchen

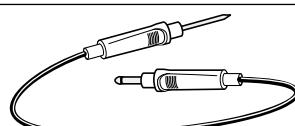
- Gebäck
- Brot
- Große Braten
- Tiefkühlgerichte
- Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

Backblech



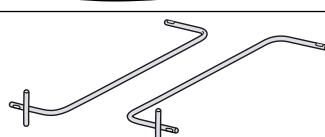
- Blechkuchen
- Kleingebäck

Bratenthermometer



Punktgenaues Braten oder Garen.
→ "Bratenthermometer", Seite 13

Zubehörträger



Zubehör bei der Reinigungsfunktion mitreinigen, z. B. die Universalpfanne.

5.1 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

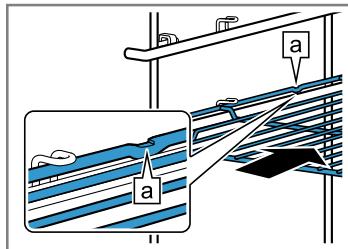
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

5.2 Zubehör in den Garraum schieben

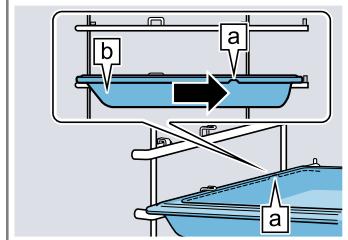
Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

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

Rost Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetur und der Krümmung ~ nach unten einschieben.



Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech Das Blech mit der Abschrägung **b** zur Gerätetur einschieben.



3. Um das Zubehör bei Einschuhbhöhen mit Auszugsschienen aufzulegen, die Auszugsschienen herausziehen.

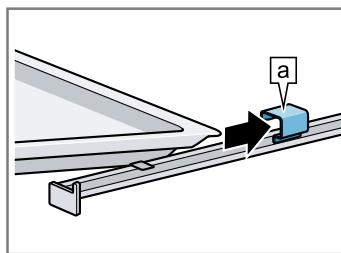
Rost oder Blech Das Zubehör so auflegen, dass der Zubehörrand hinter der Lasche **a** auf der Auszugsschiene sitzt.

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

4. Um das Zubehör bei Einschuhbhöhen mit Auszugsschienen aufzulegen, die Auszugsschienen herausziehen.

Rost oder Blech

Das Zubehör so auflegen, dass das Zubehör unter der Lasche **a** auf der Auszugsschiene sitzt.



5. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetur nicht berührt.

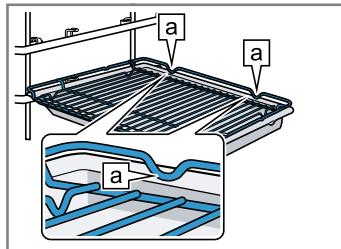
Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

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 Einschuhbhöhe schieben. Der Rost ist dabei über dem oberen Führungsstab.

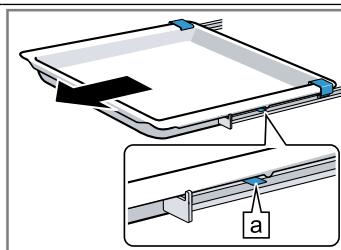
Rost auf Universalpfanne



5.3 Zubehör aus dem Garraum nehmen

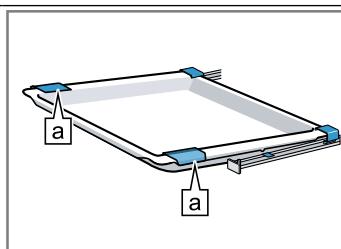
1. Das Zubehör auf dem Teleskopauszug bis zum Rastpunkt **a** herausziehen.

Rost oder Blech



2. Das Zubehör auf beiden Seiten im Bereich **a** greifen und entnehmen.

Rost oder Blech



5.4 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

Nach dem Stromanschluss oder nach einem längeren Stromausfall erscheinen die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts.

Hinweise

- Die Einstellungen können Sie in den Grundeinstellungen jederzeit anpassen.
→ "Grundeinstellungen", Seite 18
- Sie können die Einstellungen auch mit Home Connect vornehmen. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.

Sprache einstellen

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- ✓ Nach wenigen Sekunden erscheint die erste Einstellung.
2. Auf die untere Zeile drücken.
3. Um die Sprache zu wählen, nach links oder rechts streichen.
4. Auf die obere Zeile drücken.

Uhrzeit einstellen

1. Auf "Uhrzeit" drücken.
2. Auf die untere Zeile drücken.
3. Um die Stunde zu wählen, nach links oder rechts streichen.
4. Auf "Minuten" drücken.
5. Um die Minute zu wählen, nach links oder rechts streichen.
6. Die Einstellung mit speichern.

Datum einstellen

1. Auf "Datum" drücken.
2. Auf die untere Zeile drücken.
3. Um den Tag zu wählen, nach links oder rechts streichen.
4. Auf "Monat" drücken.

5. Um den Monat zu wählen, nach links oder rechts streichen.
6. Auf "Jahr" drücken.
7. Um das Jahr zu wählen, nach links oder rechts streichen.
8. Die Einstellung mit speichern.
9. Die erste Inbetriebnahme mit abschließen.
10. Die Gerätetür einmal öffnen und schließen.
- ✓ Das Gerät prüft sich und ist anschließend funktionsfähig.
- ✓ Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

6.2 Gerät reinigen

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

1. Die Produktinformationen, das Zubehör und Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum nehmen.
2. Die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Das Gerät mit ① einschalten.
→ "Gerät einschalten", Seite 11
4. Die Heizart und Temperatur für das Aufheizen einstellen und mit ▷ starten.
→ "Heizart und Temperatur einstellen", Seite 12

Aufheizen

Heizart	CircoTherm Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

5. Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
6. Nach 1 Stunde das Gerät mit ① ausschalten.
→ "Gerät ausschalten", Seite 11
7. Das Gerät abkühlen lassen.
8. Die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spülzettel reinigen.
9. Das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- Das Gerät mit ① einschalten.

Hinweise

- In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, ob nach dem Einschalten die Heizarten oder das Hauptmenü erscheint.
→ "Grundeinstellungen", Seite 18
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht bedienen, schaltet das Gerät sich automatisch aus.

7.2 Gerät ausschalten

- Das Gerät mit ① ausschalten.

Hinweise

- Je nach Temperatur im Garraum erscheint im Display die Restwärmeanzeige.
→ "Restwärmeanzeige", Seite 12
- Je nach Temperatur im Garraum läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Garraum abgekühlt ist.
→ "Kühlgebläse", Seite 9

7.3 Restwärmeanzeige

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, erscheint im Display die Anzeige der Restwärme.

Display	Temperatur
Restwärme hoch	über 120 °C
Restwärme niedrig	zwischen 60 und 120 °C

7.4 Heizart und Temperatur einstellen

- Das Gerät mit ① einschalten.
- Die Heizarten erscheinen.
- Nach links oder rechts streichen, bis in der Mitte die Heizart erscheint.
- Auf die Temperatur drücken.
- Nach rechts oder links streichen, bis in der Mitte die Temperatur erscheint.
- Den Betrieb mit ॥ starten.
- Im Display erscheint die Betriebszeit.
- Der Aufheizbalken zeigt den Temperaturanstieg.
- Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ① ausschalten.

7.5 Temperatur ändern

Nachdem Sie den Betrieb gestartet haben, können Sie die Temperatur noch ändern.

- Auf Temperatur drücken.
- Nach links oder rechts streichen, bis in der Mitte die geänderte Temperatur erscheint.
- Die Temperatur wird geändert.

7.6 Heizart ändern

Wenn Sie die Heizart ändern, setzt das Gerät alle Einstellungen zurück.

- Den Betrieb mit ॥ unterbrechen.
- Auf die Heizart drücken.
- Nach links oder rechts streichen, bis in der Mitte die gewünschte Heizart erscheint.
- Die Temperatur einstellen und den Betrieb starten.

7.7 Betrieb unterbrechen

- Auf ॥ drücken.
- Um den Betrieb fortzusetzen, erneut auf ॥ drücken.

7.8 Betrieb abbrechen

Hinweis: Einige Funktionen z. B. Reinigungsfunktionen können Sie nicht abbrechen.

- Auf ॥ so lange drücken, bis der Betrieb abgebrochen ist.
- Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen zurückgesetzt.
- Je nach Temperatur im Garraum läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Garraum abgekühlt ist.

7.9 Aktuelle Temperatur anzeigen

Während des Aufheizens können Sie auch die aktuelle Temperatur anzeigen.

- Auf ƒ drücken.
- Die Temperatur erscheint für einige Sekunden.

7.10 Informationen anzeigen

Voraussetzung: Die Taste ƒ leuchtet.

- Auf ƒ drücken.
- Die Informationen erscheinen für einige Sekunden.

8 Zeitfunktionen

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

8.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Wenn Sie höhere Werte einstellen, verändert sich das Zeitintervall. Bei einer Dauer können Sie z. B. bis zu einer Stunde in Minuten-Schritten einstellen, über einer Stunde in 5-Minuten-Schritten.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker ⌚	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Der Wecker beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer ↳	Nach Ablauf der Dauer unterbricht das Gerät automatisch den Betrieb.
Fertig um →	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.

8.2 Wecker

Sie können den Wecker sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät einstellen.

Wecker einstellen

- Auf ① drücken.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, auf "Wecker" ⌚ drücken.
- Um die Weckerzeit zu wählen, nach links oder rechts streichen.
- Den Wecker mit ① starten.
- Im Display erscheint ⌚. Der Weckerzeit läuft ab.
- Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
- Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

- Auf ① drücken.
- Um die Weckerzeit zu ändern, nach links oder rechts streichen.
- Die Einstellung wird übernommen.

Wecker abbrechen

1. Auf Ⓛ drücken.
2. Um die Weckerzeit "00:00" einzustellen, nach rechts streichen.
- ✓ Die Weckerzeit wird gelöscht.

8.3 Dauer

Nach Ablauf einer eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus. Sie können die Dauer nur in Kombination mit einer Heizart verwenden.

Dauer einstellen

1. Eine Heizart und eine Temperatur einstellen.
2. Auf Ⓛ drücken.
3. Um die Dauer zu wählen, nach links oder rechts streichen.
4. Den Betrieb mit Dauer mit ⌂ starten.
- ✓ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
5. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

Dauer ändern

1. Auf Ⓛ drücken.
2. Um die Dauer zu ändern, nach links oder rechts streichen.
- ✓ Die Einstellung wird übernommen.

Dauer abbrechen

1. Auf Ⓛ drücken.
2. Um die Dauer "00:00" einzustellen, nach rechts streichen.
- ✓ Die Dauer wird gelöscht.
3. Um den Betrieb ohne Dauer fortzusetzen, auf ⌂ drücken.

8.4 Zeitversetzter Betrieb - "Fertig um"

Das Gerät schaltet automatisch ein und zur vorgewählten Endezeit aus. Dazu stellen Sie die Dauer ein und legen das Ende des Betriebs fest. Sie können den zeitversetzten Betrieb nur in Kombination mit einer Heizart verwenden.

Zeitversetzen Betrieb "Fertig um" einstellen

Hinweise

- Lassen Sie leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum.
 - Sie können nicht jede Heizart mit dem zeitversetzten Betrieb einstellen.
1. Die Speise in den Garraum geben und die Gerätetür schließen.
 2. Eine Heizart und eine Temperatur einstellen.
 3. Auf Ⓛ drücken.
 4. Um die Dauer zu wählen, nach links oder rechts streichen.
 5. Auf "Fertig um" → drücken.
 - ✓ Im Display erscheint das Ende des Betriebs.
 6. Um die Endeuarzeit zu wählen, nach links streichen.
 7. Den zeitversetzten Betrieb mit ⌂ starten.
 - ✓ Das Gerät startet zum passenden Zeitpunkt den Betrieb.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
 8. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

Zeitversetzen Betrieb "Fertig um" ändern

1. Auf Ⓛ drücken.
2. Auf "Fertig um" → drücken.
3. Um die Endeuarzeit zu ändern, nach links oder rechts streichen.
- ✓ Die Einstellung wird übernommen.

Zeitversetzen Betrieb "Fertig um" abbrechen

1. Auf Ⓛ drücken.
2. Um die Endeuarzeit zurückzustellen, nach rechts streichen.
- ✓ Die Endeuarzeit entspricht der aktuellen Uhrzeit plus der eingestellten Dauer.
- ✓ Der Betrieb mit Dauer startet.

9 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.

9.1 Geeignete Heizarten mit Bratenthermometer

Für den Betrieb mit dem Bratenthermometer sind nur bestimmte Heizarten geeignet.

Wenn das Bratenthermometer im Garraum eingesteckt ist, stehen folgende Heizarten zur Verfügung.

- CircoTherm Heißluft ☾
- Ober-/Unterhitze ≡
- Thermogrillen ☚
- Pizzastufe ☽

- Brotbackstufe ☪
- Sanftgaren ☺
- Ober-/Unterhitze Eco ≡_{eco}
- CircoTherm Eco ☽_{eco}

9.2 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.

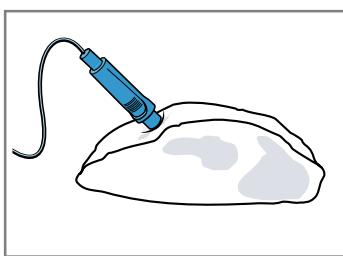
- Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

ACHTUNG!

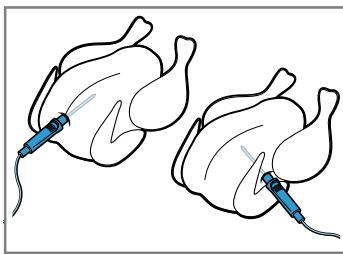
- Das Bratenthermometer kann beschädigt werden.
- Kabel des Bratenthermometers nicht einklemmen.
 - Damit das Bratenthermometer nicht durch zu große Hitze beschädigt wird, muss der Abstand zwischen Grillheizkörper und Bratenthermometer einige Zentimeter sein. Das Fleisch kann während des Garens aufgehen.
1. Das Bratenthermometer in das Gargut stecken. Das Bratenthermometer hat drei Messpunkte. Achten Sie darauf, dass mindestens der mittlere Messpunkt im Gargut steckt.

Dünne Fleischstücke Das Bratenthermometer seitlich an der dicksten Stelle in das Fleisch stecken.

Dicke Fleischstücke Das Bratenthermometer von oben schräg bis zum Anschlag in das Fleisch stecken.

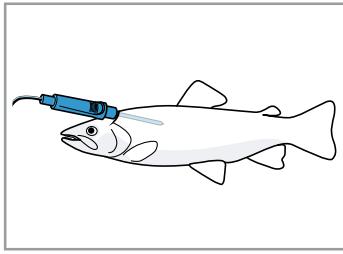


Geflügel Das Bratenthermometer durch die dickste Stelle der Geflügelbrust bis zum Anschlag einstecken. Je nach Beschaffenheit des Geflügels das Bratenthermometer quer oder längs einstecken.



Das Geflügel drehen und mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen.

Fisch Bei ganzem Fisch das Bratenthermometer hinter dem Fischkopf in Richtung der Mittelgräten bis zum Anschlag einstecken.



Den Fisch ohne Wenden in Schwimmposition auf den Rost stellen, z. B. mit einer halben Kartoffel als Stütze.

2. Das Gargut mit dem Bratenthermometer in den Garraum geben.
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.

9.3 Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel

Hier finden Sie Richtwerte für Kerntemperaturen verschiedener Lebensmittel.

Die Richtwerte hängen von der Qualität und der Beschaffenheit der Lebensmittel ab. Verwenden Sie kein tiefgekühltes Gargut.

Geflügel	Kerntemperatur in °C
Hähnchen	80 - 85
Hähnchenbrust	75 - 80
Ente	80 - 85
Entenbrust, rosa	55 - 60
Pute	80 - 85
Putenbrust	80 - 85
Gans	80 - 90

Schweinefleisch	Kerntemperatur in °C
Schweinenacken	85 - 90
Schweinefilet, rosa	62 - 70
Schweinerücken, durch	72 - 80

Rindfleisch	Kerntemperatur in °C
Rinderfilet oder Roastbeef, englisch	45 - 52
Rinderfilet oder Roastbeef, rosa	55 - 62
Rinderfilet oder Roastbeef, durch	65 - 75

Kalbfleisch	Kerntemperatur in °C
Kalbsbraten oder Bug, mager	75 - 80
Kalbsbraten, Schulter	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90

Lammfleisch	Kerntemperatur in °C
Lammkeule, rosa	60 - 65
Lammkeule, durch	70 - 80
Lammrücken, rosa	55 - 60

Fisch	Kerntemperatur in °C
Fisch, im Ganzen	65 - 70
Fischfilet	60 - 65

Sonstiges	Kerntemperatur in °C
Hackbraten, alle Fleischsorten	80 - 90

9.4 Garraumtemperatur und Kerntemperatur 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. Das Gerät mit  einschalten.
- 2. Eine geeignete Heizart wählen.
- 3. Auf "Garraumtemperatur" in der unteren Zeile links drücken.
- 4. Um die Garraumtemperatur zu wählen, nach links oder rechts streichen.
Die Garraumtemperatur mindestens 10 °C höher einstellen als die Kerntemperatur.
Die Garraumtemperatur nicht höher als 250 °C einstellen.
- 5. Die Garraumtemperatur mit  speichern.
- 6. Auf "Kerntemperatur"  in der unteren Zeile rechts drücken.
- 7. Um die Kerntemperatur zu wählen, nach links oder rechts streichen.
- 8. Den Betrieb mit Bratenthermometer mit  starten.
- ✓ Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.
- 9. Das Gerät mit  ausschalten.

10 Back- und Bratassistent

Mit dem Back- und Bratassistent unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und schlägt die optimalen Einstellungen vor.

Der Back- und Bratassistent hilft Ihnen beim Einstellen von klassischen Kuchen, Brot und Braten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Heizart. Die vorgeschlagene Temperatur und Gardauer können Sie nach Ihren Wünschen verändern.

10.1 Übersicht der Speisen

Sie können folgende Speisen wählen:

- Rührteig Spring-/Kastenform
- Biskuit (6 Eier)
- Biskuitrolle
- Hefeteig Blechkuchen mit trockenem Belag
- Hefekranz-/zopf
- Kleingebäck Blätterteig
- Muffins, 1 Ebene
- Weißbrot in Kastenform
- Aufbackbrötchen-/baguette, vorgebacken
- Pizza tiefgekühlt, mit dünnem Boden, 1 Stück
- Pommes Frites, tiefgekühlt, 1 Ebene
- Kartoffelgratin, aus rohen Kartoffeln
- Backofenkartoffeln
- Lasagne, frisch
- Schweinebraten, durchwachsen, ohne Schwarte
- Hackbraten (1 kg)

10.  **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Garraum, Zubehör und Bratenthermometer werden sehr heiß.
► Heißes Zubehör und Bratenthermometer immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
Das Bratenthermometer aus der Buchse im Garraum ziehen.

9.5 Garraumtemperatur oder Kerntemperatur ändern

1. 2 Mal auf die Garraumtemperatur oder die Kerntemperatur drücken.
2. Um die Temperatur zu ändern, nach links oder rechts streichen.
3. Um die Einstellung zu speichern, auf  drücken.

9.6 Betrieb mit Bratenthermometer abbrechen

-  **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Garraum, Zubehör und Bratenthermometer werden sehr heiß.
► Heißes Zubehör und Bratenthermometer immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
Um den Betrieb ohne Bratenthermometer fortzusetzen, das Bratenthermometer aus der Buchse im Garraum und dem Gargut ziehen und den Betrieb mit  fortsetzen.
– Um den Betrieb abzubrechen, das Gerät mit  ausschalten.

- Roastbeef, medium, 1,5 kg
- Rinder-Schmorbraten
- Lammkeule ohne Knochen
- Hähnchen, ganz
- Hähnchenkeulen
- Gans, ganz (3-4 kg)

10.2 Back- und Bratassistent einstellen

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

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Das Gerät mit  einschalten.
2. Auf  drücken.
3. Um "Back- und Bratassistent"  zu wählen, nach links oder rechts streichen.
4. Auf die untere Zeile drücken.
5. Auf die gewünschte Kategorie tippen.
6. Um die Speise zu wählen, nach links oder rechts streichen.
7. Auf die gewünschte Speise drücken.
- ✓ Im Display erscheinen die Einstellempfehlungen.

8. **Hinweis:** Die zusätzlichen Hinweise sind nicht für alle Speisen auswählbar.
Nach links streichen, um die zusätzlichen Hinweise zur Speise anzuzeigen.
- ✓ Die zusätzlichen Hinweise z. B. Einschubhöhe, Zubehör, Geschirr, Zeitpunkt zum Wenden, Umrühren oder Flüssigkeitszugabe erscheinen.
9. Um die Einstellempfehlungen anzupassen, auf "Anpassen" drücken.
 - Auf die Einstellung drücken.
 - Um die Einstellung anzupassen, nach links oder rechts streichen.
10. Den Back- und Bratassistent mit II starten.
- ✓ Bei manchen Speisen ist Wenden oder Umrühren erforderlich. Wenn der Zeitpunkt zum Wenden oder Umrühren erreicht ist, ertönt ein Signal und im Display erscheint ein Hinweis.

11 Kindersicherung

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

11.1 Sperrungen

Ihr Gerät verfügt über 2 verschiedene Sperrungen:

Sperrung	Aktivieren / Deaktivieren
Automatische Kindersicherung	Über das Menü MyProfile ☰
Einmalige Kindersicherung	Über die Taste \odot

11.2 Automatische Kindersicherung aktivieren

Die automatische Kindersicherung sperrt das Bedienfeld, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich eingeschalten. Um das Gerät einzuschalten, unterbrechen Sie die automatische Kindersicherung. Nach dem Betrieb sperrt das Gerät automatisch das Bedienfeld.

Hinweis: Sobald Sie die automatische Kindersicherung aktivieren, sperrt das Gerät das Bedienfeld. Ausgenommen sind die Tasten \odot und O .

Voraussetzung: Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf \square drücken.
2. Um "MyProfile" ☰ zu wählen, nach links oder rechts streichen.
3. Auf die untere Zeile drücken.
4. Um "Automatische Kindersicherung" zu wählen, nach links oder rechts streichen.
5. Auf die untere Zeile drücken.
6. Um "Aktiviert" einzustellen, nach rechts streichen.
7. Auf \square drücken.
8. Die Einstellung mit "Speichern" speichern.
- ✓ Wenn Sie das Gerät ausschalten, erscheint im Display \approx .

11.3 Automatische Kindersicherung unterbrechen

1. Die Taste \odot gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.

- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.
- 11. **Hinweis:** Bei einigen Programmen können Sie die Speise nachgaren.
→ "Speise nachgaren", Seite 16
Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, auf "Beenden" drücken.

10.3 Speise nachgaren

1. Auf "Nachgaren" drücken.
2. Um die Einstellungen zu ändern, nach rechts oder links streichen.
3. Das Nachgaren mit II starten.

2. Das Gerät mit O einschalten und Betrieb einstellen.

11.4 Automatische Kindersicherung deaktivieren

1. Die Taste \odot gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.
2. Das Gerät mit O einschalten.
3. Auf \square drücken.
4. Um "MyProfile" ☰ zu wählen, nach links oder rechts streichen.
5. Auf die untere Zeile drücken.
6. Auf die obere Zeile drücken.
7. Um "Automatische Kindersicherung" zu wählen, nach links oder rechts streichen.
8. Auf die untere Zeile drücken.
9. Um "Deaktiviert" einzustellen, nach links streichen.
10. Auf \square drücken.
11. Die Einstellung mit "Speichern" speichern.

11.5 Einmalige Kindersicherung aktivieren

Die einmalige Kindersicherung sperrt das Bedienfeld, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich eingeschalten. Um das Gerät einzuschalten, deaktivieren Sie die einmalige Kindersicherung. Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, sperrt das Gerät das Bedienfeld nicht mehr.

Hinweis: Sobald Sie die automatische Kindersicherung aktivieren, sperrt das Gerät das Bedienfeld. Ausgenommen sind die Tasten \odot und O .

- Die Taste \odot gedrückt halten, bis "Kindersicherung aktiviert" erscheint.

11.6 Einmalige Kindersicherung deaktivieren

- Die Taste \odot gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.

12 Schnellaufheizen

Mit den Funktionen Schnellaufheizung und PowerBoost können Sie die Aufheizdauer verkürzen. Ob das Gerät mit Schnellaufheizung oder PowerBoost aufheizt, hängt von der eingestellten Heizart ab.

12.1 Schnellaufheizung und PowerBoost

Funktion	Heizart	Speise im Garraum
Schnellaufheizung	Ober-/Unterhitze 	nach dem Aufheizen
PowerBoost	<ul style="list-style-type: none"> ■ CircoTherm Heißluft  ■ Brotbackstufe  	vor dem Aufheizen nur auf einer Ebene garen

12.2 Schnellaufheizung aktivieren

1. Ober-/Unterhitze  und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
2. Den Betrieb mit  starten.
- ✓ Die Taste  leuchtet.
3. Die Schnellaufheizung mit der Taste  aktivieren.
- ✓ Im Display erscheint .
- ✓ Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Schnellaufheizung automatisch aus und ein Signal ertönt. Im Display erlischt .
4. Die Speise in den Garraum geben.

12.3 Schnellaufheizung deaktivieren

- Die Schnellaufheizung mit der Taste  vorzeitig deaktivieren.

12.4 PowerBoost aktivieren

1. Die Speise auf einer Ebene in den Garraum stellen.
2. CircoTherm Heißluft  oder Brotbackstufe  und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
3. Den Betrieb mit  starten.
- ✓ Die Taste  leuchtet.
4. Den PowerBoost mit der Taste  aktivieren.
- ✓ Im Display erscheint .
- ✓ Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der PowerBoost automatisch aus und ein Signal ertönt. Im Display erlischt .

12.5 PowerBoost deaktivieren

- Den PowerBoost mit der Taste  vorzeitig deaktivieren.

13 Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer bis 74 Stunden einstellen. Speisen lassen sich zwischen 85 °C und 140 °C mit Ober-/Unterhitze warmhalten, ohne dass Sie das Gerät einschalten oder ausschalten müssen.

13.1 Sabbatfunktion starten

Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, hört das Gerät auf zu heizen. Wenn Sie die Gerätetür schließen, heizt das Gerät weiter.
- Nachdem Sie den Betrieb gestartet haben, können Sie die Einstellungen nicht ändern oder den Betrieb unterbrechen.

Voraussetzung: Die Sabbatfunktion ist in den Grund-einstellungen in den Favoriten aktiviert.

1. Das Gerät mit  einschalten.
2. Um "Sabbatfunktion" zu wählen, nach links oder rechts streichen.

3. Auf "Temperatur" drücken.
 4. Um die Temperatur zu wählen, nach links oder rechts streichen.
 5. Um die Einstellung zu speichern, auf drücken.
 6. Auf "Dauer" drücken.
 7. Um die Dauer zu wählen, nach links oder rechts streichen.
 8. Um die Einstellung zu speichern, auf drücken.
 9. Die Sabbatfunktion mit  starten.
 - ✓ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer läuft ab.
 10. Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist. Das Gerät hört auf zu heizen und reagiert wieder wie außerhalb der Sabbatfunktion gewohnt.
 - Das Gerät mit  ausschalten.
- Nach ca. 10 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch aus.

13.2 Sabbatfunktion abbrechen

- Die Sabbatfunktion mit  abbrechen.

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.

Grundeinstellung	Auswahl
Sprache	siehe Auswahl am Gerät
Uhrzeit	00:00 - 23:59
Datum	Tag, Monat und Jahr
Favoriten → "Favoriten ändern", Seite 18	Heizarten festlegen, die im Menü Heizarten erscheinen
Signalton	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kurze Dauer ■ Mittlere Dauer ■ Lange Dauer
Lautstärke	5 Stufen
Tastenton	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ausgeschaltet (ausgenommen ①) ■ Eingeschaltet
Display Helligkeit	5 Stufen
Uhranzeige	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aus ■ Digital ■ Analog
Beleuchtung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Im Betrieb an ■ Im Betrieb aus
Kindersicherung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nur Tastensperre ■ Türverriegelung und Tastensperre
Automatische Kindersicherung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktiviert ■ Aktiviert
Betrieb nach Einschalten	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hauptmenü ■ Heizarten ■ Back- und Bratassistent
Nachabdunkelung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ausgeschaltet ■ Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 5:59 Uhr)
Markenlogo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Anzeigen ■ Nicht anzeigen
Gebläse Nachlaufzeit	<ul style="list-style-type: none"> ■ Empfohlen ■ Minimal
Auszugsystem ¹	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nicht nachgerüstet (Gestell oder 1-fach-Auszug) ■ Nachgerüstet (2-fach-Auszug oder 3-fach-Auszug)

¹ Je nach Geräteausstattung

Grundeinstellung	Auswahl
Home Connect	Home Connect Einstellungen → "Home Connect", Seite 19
Werkseinstellungen	Zurücksetzen

¹ Je nach Geräteausstattung

14.2 MyProfile ändern

1. Das Gerät mit ① einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. Um "MyProfile" ☰ zu wählen, nach links oder rechts streichen.
4. Auf die untere Zeile drücken.
5. Um die Einstellung zu wählen, nach links oder rechts streichen.
6. Auf die untere Zeile drücken.
7. Um die Einstellung zu ändern, nach links oder rechts streichen.
8. Auf ⌂ drücken.
9. Um die Einstellung zu speichern, auf "speichern" drücken.
 - Um die Einstellungen zu verwerfen, auf "verwerfen" drücken.

14.3 Favoriten ändern

In den Favoriten können Sie festlegen, welche Heizarten im Menü Heizarten erscheinen.

Hinweis:

Einige Heizarten können Sie nicht deaktivieren:

- CircoTherm Heißluft ☰
- Thermogrillen ☰
- Grill, große Fläche ☰

1. Das Gerät mit ① einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. Um "MyProfile" ☰ zu wählen, nach links oder rechts streichen.
4. Auf die untere Zeile drücken.
5. Um "Favoriten" zu wählen, nach links oder rechts streichen.
6. Auf die untere Zeile drücken.
7. Um die Heizart zu wählen, nach links oder rechts streichen.
8. Auf die gewünschte Einstellung drücken.

Einstellung	Anzeige im Menü Heizarten
Aktiviert	ja
Deaktiviert	nein

9. Auf ⌂ drücken.
10. Um die Einstellung zu speichern, auf "speichern" drücken.
 - Um die Einstellungen zu verwerfen, auf "verwerfen" drücken.

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 Gebräuchsanleitung 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.

1. Die Home Connect App herunterladen.



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



3. 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.

Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
WiFi	Einschalten Ausschalten	Wenn WiFi aktiviert ist, können Sie Home Connect nutzen. Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 W.
Netzwerk	Mit Netzwerk verbinden Vom Netzwerk trennen	Wenn Sie das Gerät vom Netzwerk trennen, werden alle Netzwerkinformationen gelöscht. Die Einstellung ist nützlich, wenn Sie neue Zugangsdaten für den Router haben.
Mit App verbinden	-	Die Einstellung startet die Verbindung zwischen der Home Connect App und dem Gerät.
Fernbedienung	an aus	Wenn die Funktion deaktiviert ist, können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen. Wenn die Funktion aktiviert ist, können Sie das Gerät aus der Ferne starten und bedienen.
Geräte Info	-	Das Display zeigt Informationen zum Netzwerk oder zum Gerät.

15.3 Gerät mit Home Connect App bedienen

Wenn der Fernstart aktiviert ist, können Sie das Gerät mit der Home Connect App aus der Ferne einstellen und starten.

Hinweis: Einige Betriebsarten können Sie nur am Backofen starten.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
- Um das Gerät über die Home Connect App einzustellen zu können, muss die Grundeinstellung "Fernbedienung" angeschaltet sein. Wenn der Fernstart deaktiviert ist, zeigt die Home Connect App ausschließlich die Betriebszustände des Geräts.

1. Das Gerät mit ① einschalten.
2. Auf □ tippen.
 - ✓ Das Display zeigt das Hauptmenü.
3. Nach links oder rechts streichen, um Fernstart ⌂ zu wählen.
4. Auf "Einschalten" tippen.
 - ✓ Das Display zeigt ⌂.
5. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.

Hinweise

- Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende die Gerätertür öffnen, wird der Fernstart deaktiviert.
- Wenn Sie den Backofenbetrieb am Gerät starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Sie können die Einstellungen über die Home Connect App ändern oder ein neues Programm starten.

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.
- Die Installation dauert einige Minuten. Während der Installation können Sie Ihr Gerät nicht verwenden.

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 Website: 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 funktionstüchtig 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.

Geeignete Reinigungsmittel

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

- ▶ 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.

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ "Gerät reinigen", Seite 22

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungs-mittel	Hinweise
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spülauge ■ 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 Spülauge 	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungs-mittel	Hinweise
Türscheiben	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spülauge 	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → "Gerätetür", Seite 26
Türabdeckung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spülauge 	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → "Gerätetür", Seite 26
Türinnenrahmen aus Edelstahl	Edelstahl-Reiniger	Verfärbungen lassen sich mit Edelstahl-Reiniger entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.
Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spülauge 	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spülauge 	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungs-mittel	Hinweise
Emailflächen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger 	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p>Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür öffnet lassen.</p> <p>Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrennt, 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 Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
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 	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p>Hinweis: Zur gründlichen Reinigung die Gestelle aushängen. → "Gestelle", Seite 25</p>
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger 	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p>Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.</p>
Bratenthermometer	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge 	<p>Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden.</p> <p>Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>

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 21

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.

→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 21

2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

17 Reinigungsfunktionen

Nutzen Sie die Reinigungsfunktionen, um das Gerät zu reinigen.

17.1 Reinigungsfunktion "Selbstreinigung"

Mit der Reinigungsfunktion "Selbstreinigung" reinigt sich der Garraum nahezu selbstständig.

Reinigen Sie den Garraum alle 2 bis 3 Monate mit der Reinigungsfunktion. Bei Bedarf können Sie die Reinigungsfunktion öfter verwenden. Die Reinigungsfunktion benötigt ca. 2,5 - 4,7 Kilowattstunden.

Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

Um ein gutes Reinigungsergebnis zu erhalten und Schäden zu vermeiden, bereiten Sie das Gerät sorgfältig vor.

⚠️ **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 während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.

→ "Gestelle", Seite 25

3. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.

4. Die Gerätetür innen und die Garraum-Randflächen im Bereich der Türdichtung mit Spülflüssigkeit und einem weichen Tuch reinigen.

Die Türdichtung nicht abnehmen und nicht scheuern.

Starke Verschmutzungen auf der Türinnenscheibe mit Backofenreiniger entfernen.

5. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.

Zubehörträger verwenden

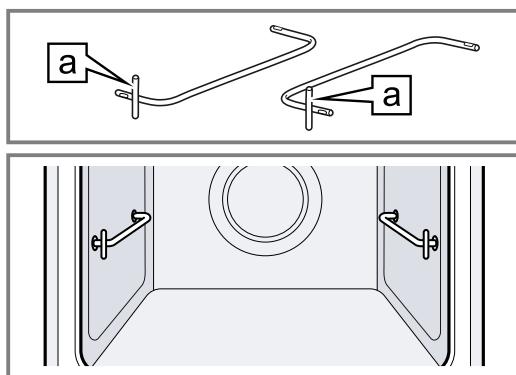
Mit den Zubehörträgern können Sie ein Zubehör bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.

1. Die Zubehörträger in der gleichen Weise wie die Gestelle einhängen.

→ "Gestelle", Seite 25

Hinweis:

Der senkrechte Stab **a** an den Zubehörträgern muss vorne sein.



2. Grobe Verschmutzungen vom Zubehör entfernen.
3. Das Zubehör auf die Zubehörträger legen.

Hinweis: Nur mitgeliefertes, emailliertes Zubehör mitreinigen, z. B. Universalpfanne oder Backblech. Roste sind für die Reinigungsfunktion ungeeignet und verfärben sich.

Reinigungsfunktion "Pyrolytische Selbstreinigung" einstellen

⚠️ **WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

⚠️ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Hinweis: Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungsfunktion nicht.

Voraussetzung: → "Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten", Seite 22.

1. Das Gerät mit ① einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. Um "Pyrolytische Selbstreinigung" ⌂ einzustellen, nach links oder rechts streichen.
4. Auf die untere Zeile drücken.
5. Um die Reinigungsstufe zu wählen, nach links oder rechts streichen.

Reinigungsstufe	Reinigungsgrad	Dauer in Stunden
1	Leicht	Ca. 1:15
2	Mittel	Ca. 1:30
3	Hoch	Ca. 2:00

Bei stärkeren oder älteren Verschmutzungen eine höhere Reinigungsstufe wählen.

Sie können die Dauer der Reinigungsfunktion nicht ändern.

Nachdem die Reinigungsfunktion läuft, können Sie die Reinigungsstufe nicht ändern.

- ✓ Im Display erscheint die Dauer der Reinigungsstufe.
- 6. Auf die untere Zeile drücken.
- 7. **Hinweis:** Während die Reinigungsfunktion läuft, die Küche lüften.

Die Reinigungsfunktion mit ⌂ starten.

- ✓ Die Reinigungsfunktion startet. Im Display läuft die Dauer ab.
- ✓ Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür den Garraum. Im Display erscheint ⌂.
- ✓ Sobald die Reinigungsfunktion abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

8. Das Gerät mit ① ausschalten.
Die Gerätetür lässt sich erst öffnen, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist und ② erlischt.
9. Nach der Reinigungsfunktion das Gerät betriebsbereit machen.
→ "Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen", Seite 24

Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Weiße Beläge mit Zitronensäure entfernen.
Hinweis: Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein.
4. Die Gestelle eihängen.
→ "Gestelle", Seite 25

17.2 Reinigungshilfe "EasyClean"

Verwenden Sie die Reinigungshilfe "EasyClean" zur Zwischenreinigung des Garraums. Die Reinigungshilfe "EasyClean" weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spülauge 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.

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 Spülauge 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.
3. 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.
4. Das Gerät mit ① einschalten.
5. Auf ② drücken.
Um in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten zu blättern, auf dem Display nach links oder rechts wischen.
6. Auf die untere Zeile drücken.
7. Die Reinigungshilfe mit ③ starten.
 - ✓ Die Reinigungshilfe startet. Im Display läuft die Dauer ab.
 - ✓ Sobald die Reinigungshilfe abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
8. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
9. Nach der Reinigungshilfe den Garraum nachreinigen.
→ "Garraum nachreinigen", Seite 24

Garraum nachreinigen

ACHTUNG!

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- Nach der Reinigungshilfe Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

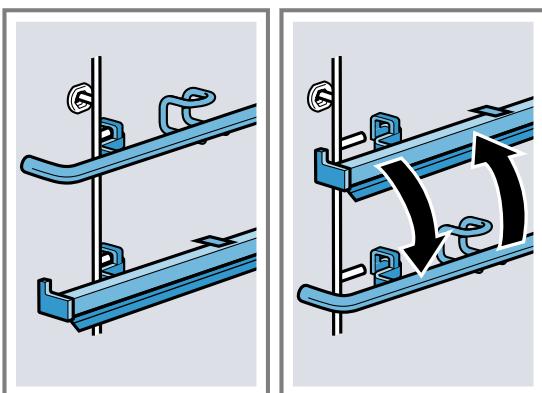
1. Die Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen. 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. Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür ca. 1 Stunde geöffnet lassen.

18 Gestelle

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

18.1 Einschubhöhe für Teleskopauszug ändern

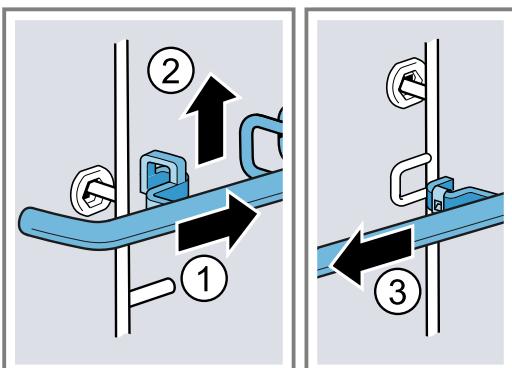
Die Stäbe und Teleskopauszüge können Sie in beliebiger Reihenfolge anordnen. Sie können beispielsweise den Teleskopauszug an der Einschubhöhe einhängen, die Sie am häufigsten nutzen.



Stab entnehmen

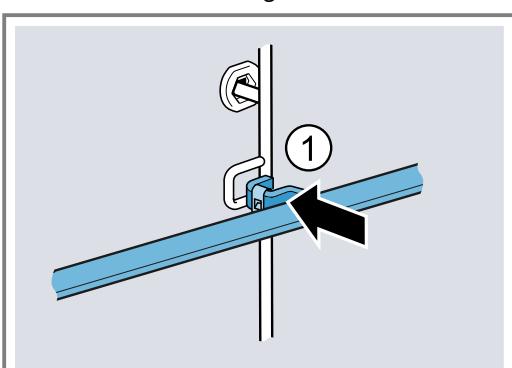
Hinweis: Teleskopauszüge werden wie Stäbe entnommen und eingehängt.

1. Stab nach hinten drücken ①, bis er sich nach oben ② herausziehen lässt.
2. Stab hinten aushängen ③ und entnehmen.

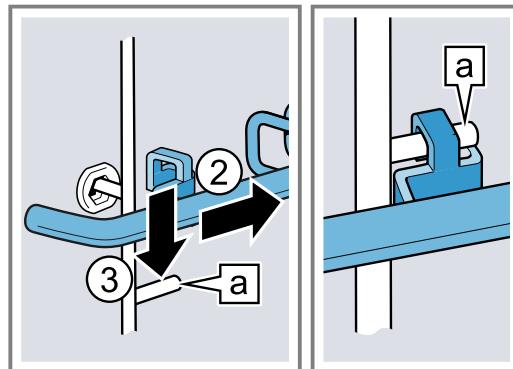


Stab einhängen

1. Stab hinten ① einhängen.



2. Stab nach hinten ② schieben und nach unten am Stift ③ einhängen.
3. Achten Sie darauf, dass der Haken am Stift a eingehängt ist.



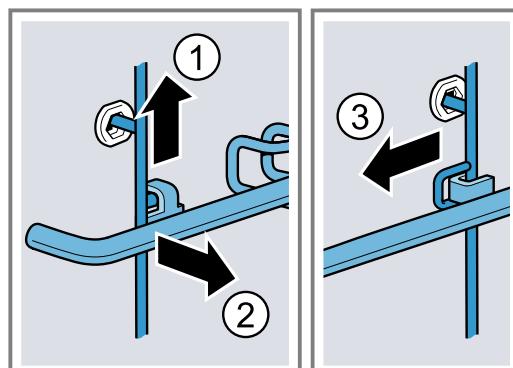
Gestelle aushängen

⚠️ 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.



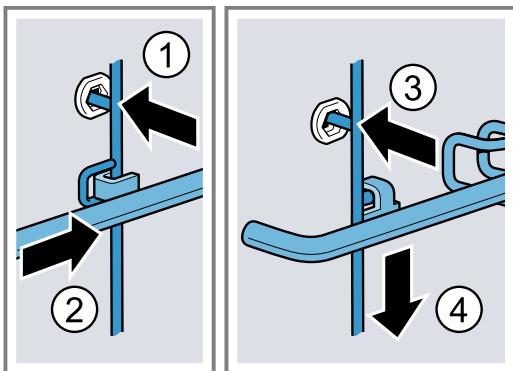
3. Das Gestell reinigen.
→ "Reinigungsmittel", Seite 21

Gestelle einhängen

Hinweis: Die Gestelle passen nur links oder rechts und müssen sich nach vorne 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.

- Das Gestell in die vordere Buchse einstecken ③, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach unten drücken ④.



19 Gerätetür

Um die Gerätetür gründlich zu reinigen, können Sie die Gerätetür auseinander bauen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- 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.

Hinweis:

Weitere Informationen:



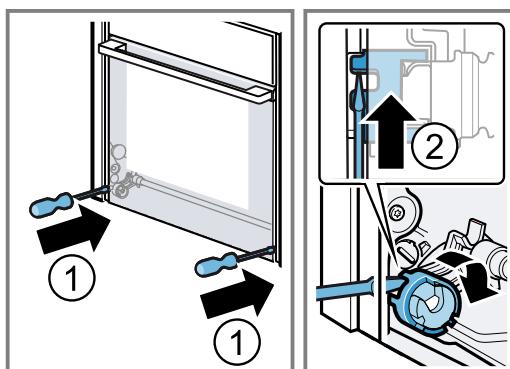
19.1 Gerätetür aushängen

Voraussetzungen

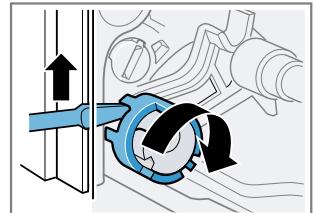
- Eine Taschenlampe bereitlegen.
- Einen Schraubenzieher bereitlegen.
- Eine Münze bereitlegen.

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

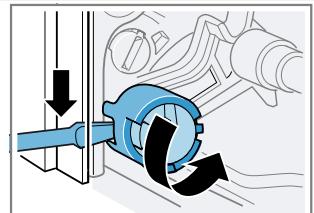
- Den Schraubenzieher horizontal halten ① und die Türsicherung (schwarzes Bauteil) auf beiden Seiten nach oben bis zum Anschlag schieben ②.



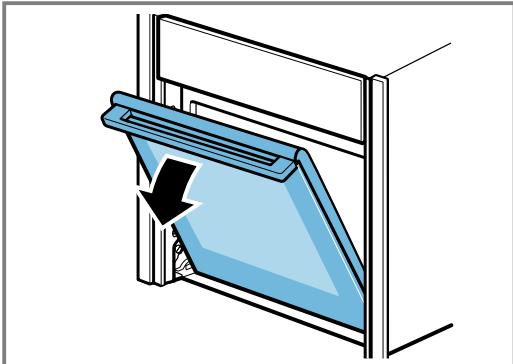
Türsicherung geöffnet



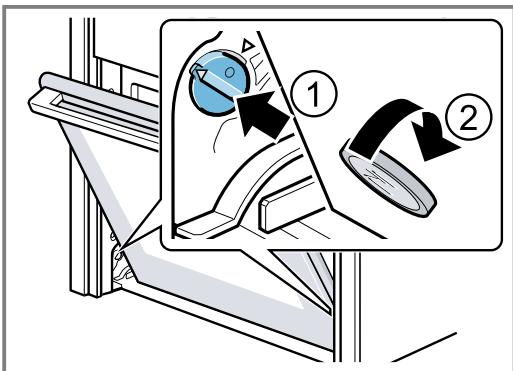
Türsicherung geschlossen



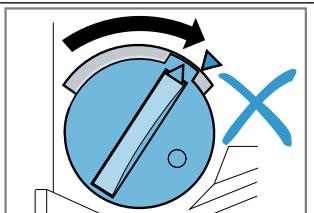
3. Die Gerätetür ca. 45° weit öffnen.



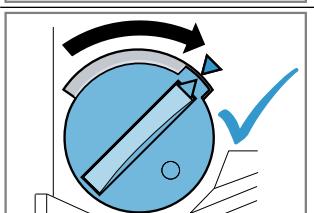
4. Die Münze in den Spalt der Arretierung stecken ① und bis zum Anschlag drehen ②.
 - Die Arretierung auf der linken Seite mit dem Uhrzeigersinn drehen.
 - Die Arretierung auf der rechten Seite gegen den Uhrzeigersinn drehen.



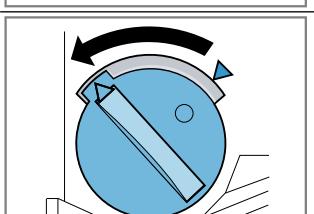
Arretierung linke Seite nicht fixiert
 Die Pfeile zeigen nicht aufeinander



Arretierung linke Seite fixiert
 Die Pfeile zeigen aufeinander



Arretierung linke Seite gelöst



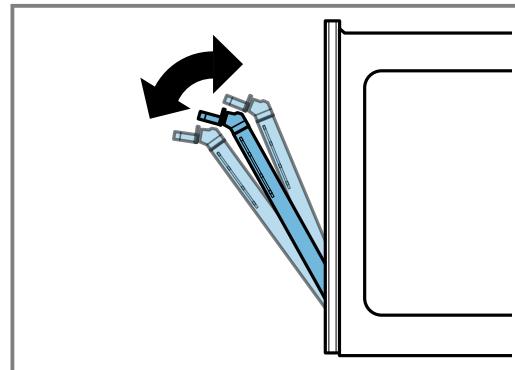
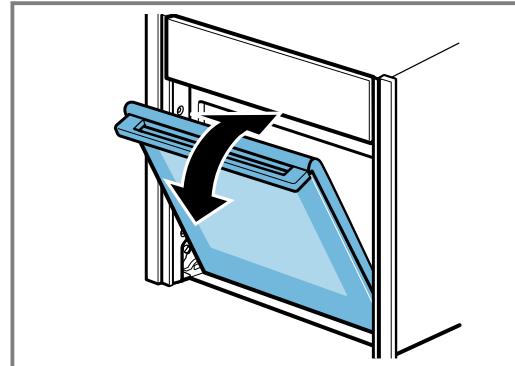
- ✓ Die Arretierung rastet spürbar ein.

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 vorsichtig in beide Pfeilrichtungen hin und her bewegen, bis ein leises Klickgeräusch hörbar ist. Die Gerätetür lässt sich nur noch minimal bewegen.



- ✓ Die Gerätetür ist in der Arretierungsstellung.

6. **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

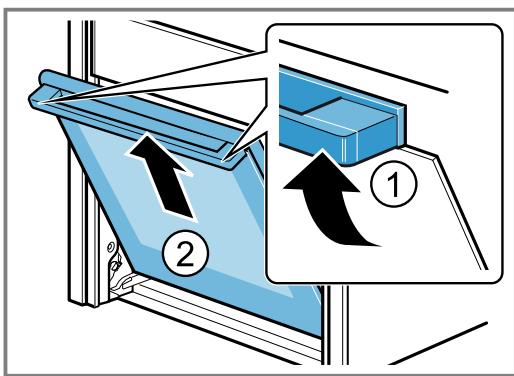
Die Gerätetür hat ein Gewicht von 7 - 10 kg und kann bei unvorsichtiger Handhabung herunterfallen.

- ▶ 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 etwas nach oben drehen ①, bis sich die Gerätetür nach oben aushängen lässt ②.

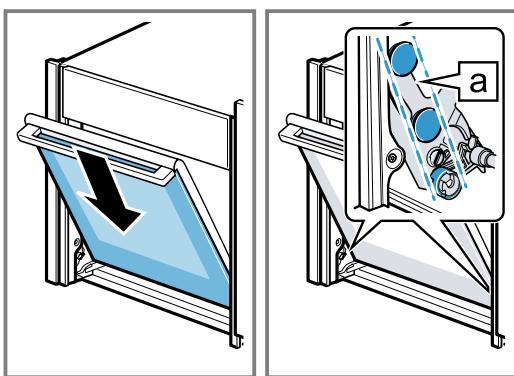


7. Die Gerätetür auf eine ebene, weiche und saubere Unterlage legen.

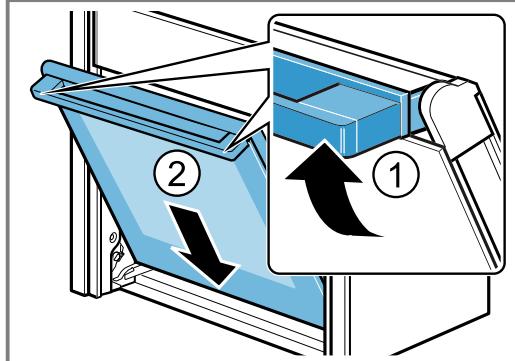
19.2 Gerätetür einhängen

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

Die Gerätetür gleichzeitig über die rechte und linke Führungsrollen ② einhängen.

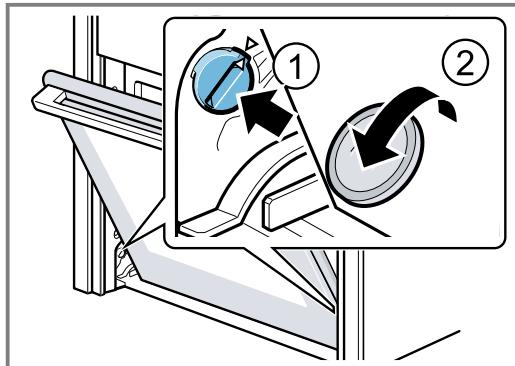


2. Drehen Sie den Türgriff etwas nach oben ①.



- ✓ 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.



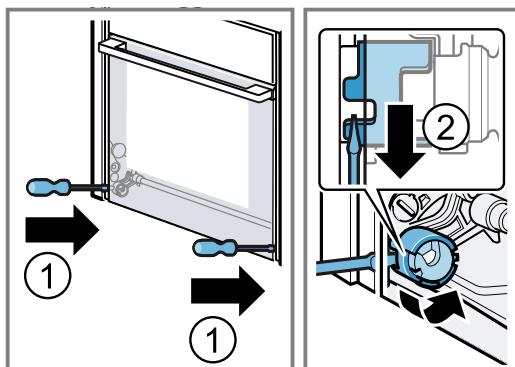
4. Die Gerätetür ein Stück weit öffnen, bis ein leises Klickgeräusch hörbar ist und die Gerätetür schließen.

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!

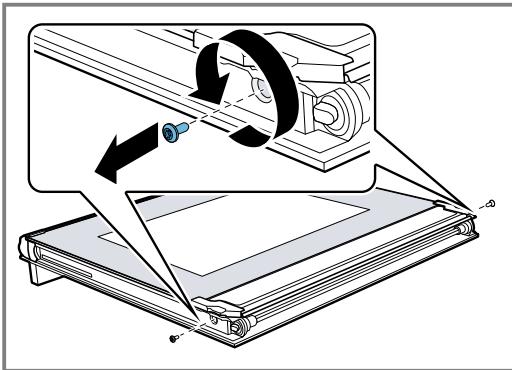
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

► Schutzhandschuhe tragen.

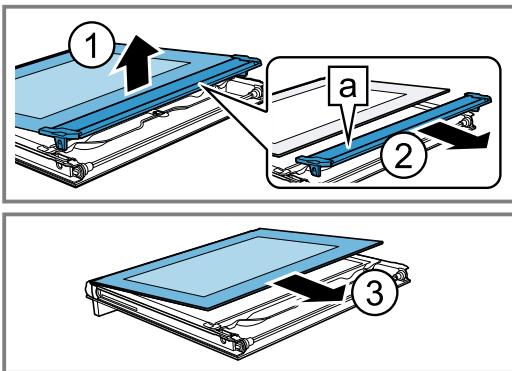
Voraussetzungen

- Einen Schraubendreher bereitlegen.
- Die Gerätetür ist ausgehängt.

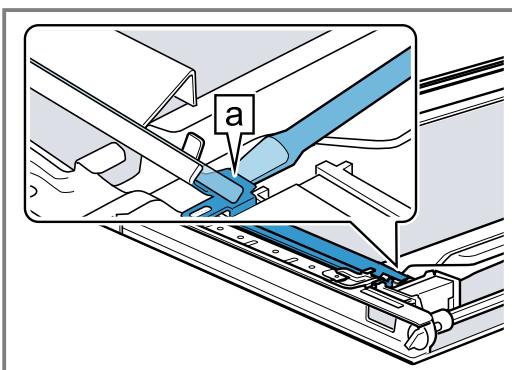
1. Die Gerätetür mit der Vorderseite nach unten auf eine ebene, weiche und saubere Unterlage legen.
2. Die linke und rechte Schraube an der Gerätetür lösen und entfernen.



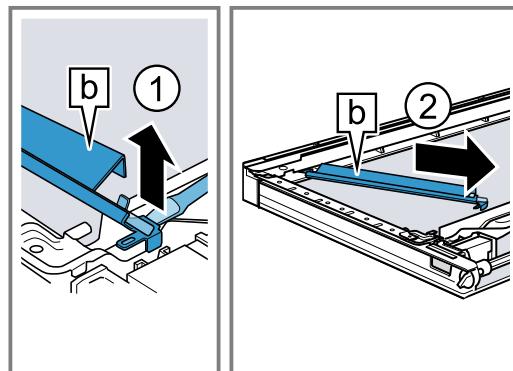
3. Die Innenscheibe vorsichtig schräg nach oben anheben ① und die Halterung [a] abnehmen ②.
4. Die Innenscheibe vorsichtig schräg nach oben anheben und in Pfeilrichtung herausnehmen ③.



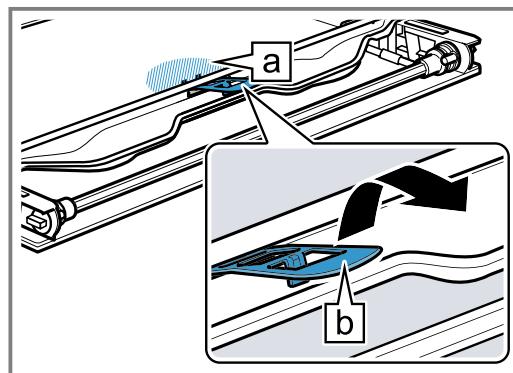
5. Den Schraubendreher zwischen Metalllasche [a] und den Kunststoff schieben.



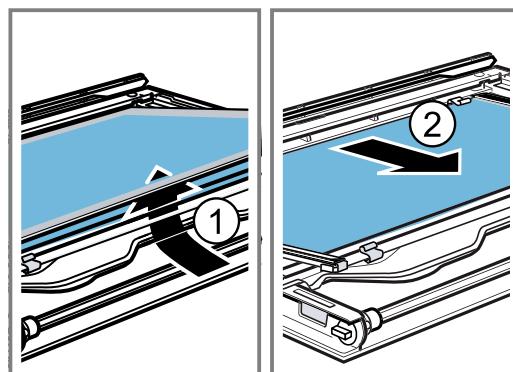
6. Den Reflektor [b] mit dem Schraubendreher anheben ①, bis dieser sich löst, danach anheben und herausziehen ②.



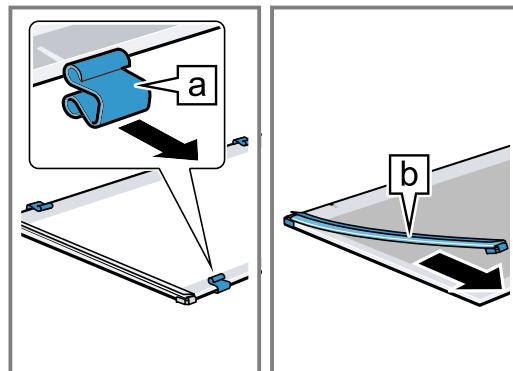
7. Den zweiten Reflektor wie den Ersten entnehmen.
8. Die Zwischenscheibe im Bereich [a] leicht nach unten drücken und die Halterung [b] vorsichtig anheben, bis sie sich herausziehen lässt.



9. Die erste und zweite Zwischenscheibe von unten anheben ① und in Pfeilrichtung herausnehmen ②.



10. Bei Bedarf zur Reinigung die Abstandshalter [a] und die Dichtungen [b] abnehmen.



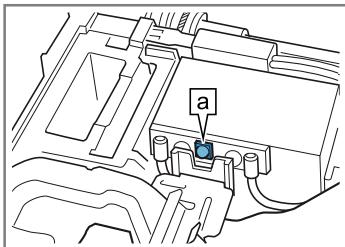
11. **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

- 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.

ACHTUNG!

Schäden an der Beleuchtung.

- ▶ Reinigen oder berühren Sie die LED's **a** nicht. Die LED's befinden sich jeweils rechts und links in der Gerätetür.



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

12. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.

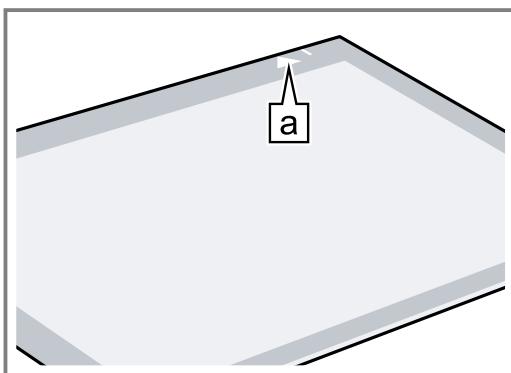
19.4 Türscheiben einbauen

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Eine nicht ordnungsgemäß eingegebauten Türscheibe oder Gerätetür ist gefährlich.

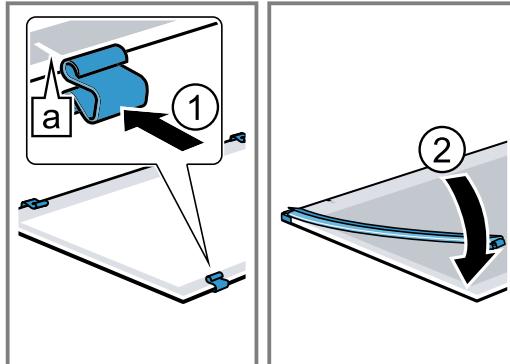
- ▶ Achten Sie darauf, dass alle Türscheiben und die Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
- 1. Tipp:** Achten Sie beim Einbau darauf, dass sich die Türscheiben in der ursprünglichen Reihenfolge befinden.

Die Zwischenscheibe so hinlegen, dass der Pfeil **a** nach rechts oben zeigt.



2. Den Sitz der 4 Abstandshalter und der 2 Dichtungen prüfen.

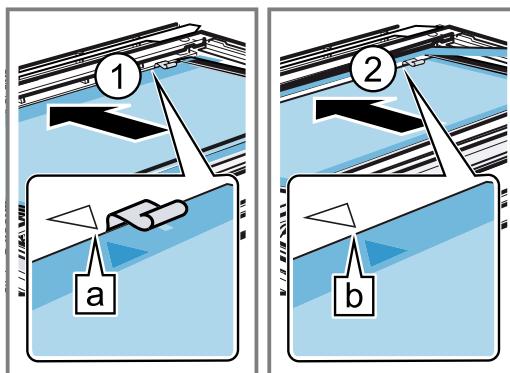
- Die Abstandshalter mittig auf die Linien **a** setzen **①**.
- Die Dichtungen an den Ecken befestigen **②**.



3. Die Zwischenscheibe mit Abstandshalter und Dichtungen in Pfeilrichtung einsetzen **①**.

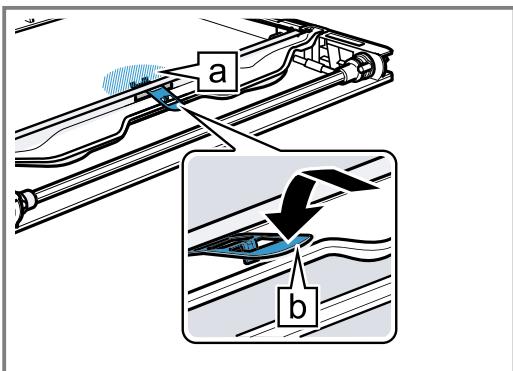
Der Pfeil auf der Zwischenscheibe muss mit dem Pfeil auf dem Rahmen übereinstimmen **a**.

4. Die zweite Zwischenscheibe ohne Abstandhalter und Dichtungen einsetzen und in Pfeilrichtung schieben, bis sie sich in den Blechrahmen einfügt **②**.

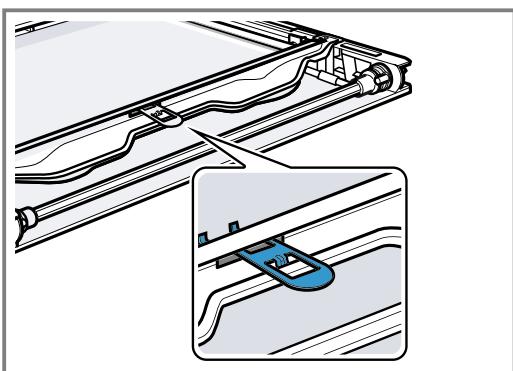


Der Pfeil auf der Zwischenscheibe muss mit dem Pfeil auf dem Rahmen übereinstimmen **b**.

5. Die erste Zwischenscheibe im Bereich **a** leicht nach unten drücken und die Halterung **b** schräg einschieben und andrücken, bis sie einrastet.



- ✓ Die Halterung ist eingesetzt.

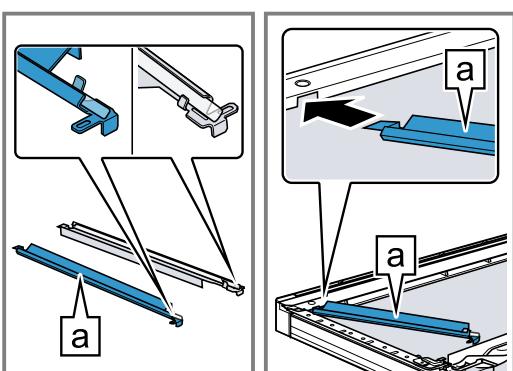


6. ACHTUNG!

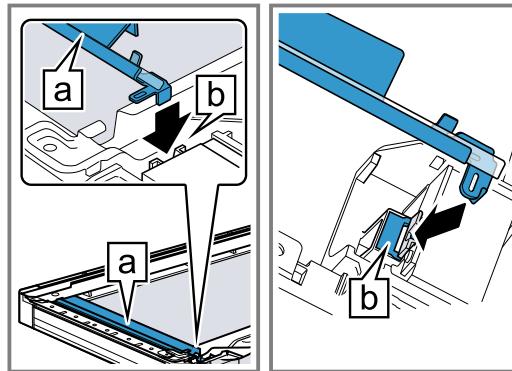
Die Lichtdurchlässigkeit wird durch das Anfassen des Glasstabes geringer.

- Nie Glasstab mit bloßen Fingern berühren.
- Vor dem Einsetzen den Glasstab mit Glasreiniger reinigen.

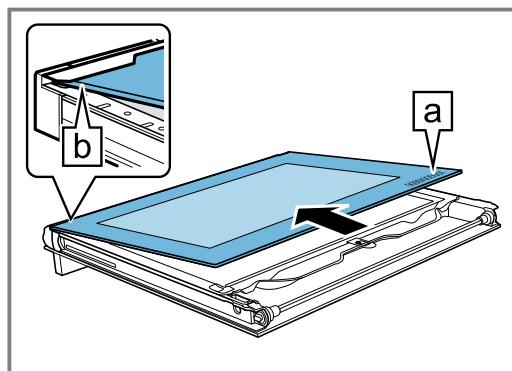
Den linken Reflektor **a** auswählen und oben einstecken.



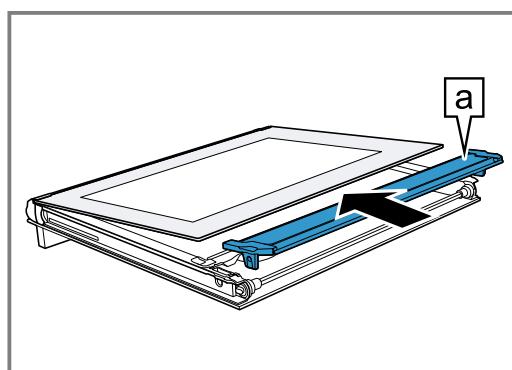
7. Den Reflektor **a** einsetzen und in Spalte **b** einrasten.



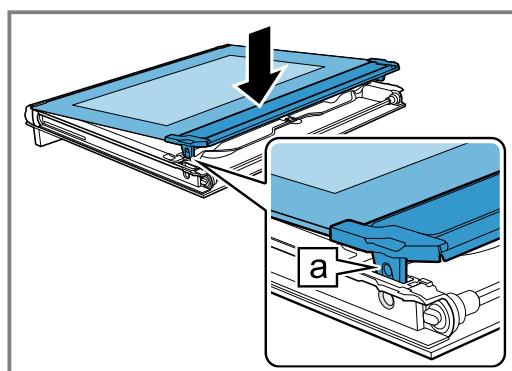
8. Den zweiten Reflektor wie den ersten einsetzen.
 9. Bei Bedarf Fingerabdrücke auf den Reflektoren mit Glasreiniger entfernen.
 10. Die Innenscheibe so auf die Gerätetur legen, dass die Nummer **a** rechts unten lesbar ist. Die Innenscheibe schräg nach hinten in die Befestigungsschiene **b** einsetzen.



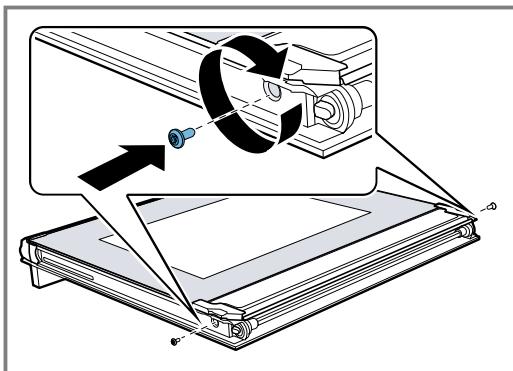
11. Die Innenscheibe vorsichtig schräg nach oben anheben und die Halterung **a** aufstecken.



12. Die Innenscheibe mit der Halterung **a** in die Öffnung einsetzen.



13. Die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür eindrehen.



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.	Sicherung ist defekt. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Elektronikfehler 1. Trennen Sie das Gerät kurzzeitig vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. 2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → "Grundeinstellungen", Seite 18
Im Display erscheint "Sprache Deutsch".	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. → "Erste Inbetriebnahme", Seite 11
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden, im Display erscheint  .	Automatische Kindersicherung oder Kindersicherung ist aktiviert ▶ Halten Sie die Taste  gedrückt, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.
Betrieb startet nicht oder unterbricht.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▶ Prüfen Sie Hinweise, die im Display erscheinen. → "Informationen anzeigen", Seite 12
	Funktionsstörung ▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 34
Gerät heizt nicht, im Display erscheint  .	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert. 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 3 Minuten in den Grundeinstellungen, Seite 18.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät heizt nicht, im Display erscheint  .	<p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal. ✓ Das Gerät prüft sich und ist anschließend funktionsfähig.
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	<p>Grundeinstellung wurde geändert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige. → "Grundeinstellungen", Seite 18
Gerätetür lässt sich nicht öffnen.	<p>Reinigungsfunktion verriegelt die Gerätetür, im Display leuchtet .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen bis im Display  erlischt. → "Reinigungsfunktion 'Selbstreinigung'", Seite 22
	<p>Kindersicherung verriegelt die Gerätetür.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste . → "Kindersicherung", Seite 16 Die Verriegelung können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten. → "Grundeinstellungen", Seite 18
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	<p>Unterschiedliche Ursachen sind möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gehen Sie auf www.home-connect.com.
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	<p>LED-Lampe ist defekt.</p> <p>Hinweis: Entfernen Sie nicht die Glasabdeckung.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 34
Maximale Betriebsdauer erreicht.	<p>Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind. Ein Hinweis erscheint im Display.</p> <p>Wann die maximale Betriebsdauer erreicht ist, richtet sich nach den jeweiligen Einstellungen zu einer Betriebsart.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie auf eine beliebige Taste. 2. Wenn Sie das Gerät nicht brauchen, schalten Sie es mit  aus. <p>Tipp: Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. → "Dauer einstellen", Seite 13</p>
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	<p>Die Elektronik hat einen Fehler erkannt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 34
NeffLight-Reflektor in der Gerätetür ist verfärbt.	<p>Hohe Temperaturen verfärben den NeffLight-Reflektor.</p> <p>Keine Handlung notwendig.</p>
Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	<p>Einstellungen waren unpassend.</p> <p>Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein. <p>Tipp: Viele Angaben zur Zubereitung und zu passenden Einstellwerten finden Sie auf unserer Homepage www.neff-international.com.</p>

21 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

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 Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

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 unten im Boden, wenn Sie die Gerätetur öffnen.



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

23 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte 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 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller 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.

24.2 Zubereitungshinweise zum Backen

- Zum Backen von Kuchen, Gebäck oder Brot sind dunkle Backformen aus Metall am besten geeignet.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins breites, flaches Geschirr. In schmalem, hohem Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Wenn Sie Aufläufe direkt in der Universalpfanne zubereiten, diese auf Ebene 2 einschieben.
- Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.

ACHTUNG!

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.

Einschubhöhen

Wenn Sie die Heizart CircoTherm Heißluft verwenden, können Sie zwischen den Einschubhöhen 1, 2, 3 und 4 wählen.

Backen auf einer Ebene	Höhe
Hohes Gebäck / Form auf dem Rost	2
Flaches Gebäck / Backblech	3

Backen auf mehreren Ebenen	Höhe
2 Ebenen	
■ Universalpfanne	3
■ Backblech	1
2 Ebenen	
■ 2 Roste mit Formen darauf	3
	1
3 Ebenen	
■ Backblech	4
■ Universalpfanne	3
■ Backblech	1
4 Ebenen	
■ 4 Roste mit Backpapier	4
	3
	2
	1

Verwenden Sie die Heizart CircoTherm Heißluft.

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

24.3 Zubereitungshinweise zum Braten, Schmoren und Grillen

- Die Einstellempfehlungen gelten für Bratgut mit Kühlzentralkühltemperatur sowie für ungefülltes, bratfertiges Geflügel.
- Legen Sie Geflügel mit der Brustseite oder mit der Hautseite nach unten auf das Geschirr.
- Wenden Sie Braten, Grillgut oder ganzen Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.
- Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Beachten Sie die wichtigen Informationen zur richtigen Verwendung. → Seite 13

Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Bratgut von allen Seiten besonders knusprig. Braten Sie zum Beispiel großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.

- Braten Sie Stücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie das Bratgut direkt auf den Rost.

- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schließen Sie die Universalpfanne mit aufgelegtem Rost in der angegebene Einschubhöhe ein.
- Geben Sie je nach Größe und Art des Bratguts bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.

Braten in Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Allgemeines zum Braten in Geschirr

- Verwenden Sie hitzebeständiges, backofengeeignetes Geschirr.
- Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.
- Am besten eignet sich Geschirr aus Glas.
- Beachten Sie die Herstellerangaben zum Bratgeschirr.

Braten in offenem Geschirr

- Verwenden Sie eine hohe Bratform.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, können Sie die Universalpfanne verwenden.

Braten in geschlossenem Geschirr

- Verwenden Sie einen passenden, gut schließenden Deckel.
- Bei Fleisch sollten zwischen Bratgut und Deckel mindestens 3 cm Abstand sein. Das Fleisch kann aufgehen.

 **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.

Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

ACHTUNG!

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.
- Grillen Sie Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schließen Sie die Universalpfanne mindestens eine Ebene unter dem Rost ein.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der eingestellten Temperatur.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

24.4 Zubereitung von Tiefkühlprodukten

- Keine stark vereisten Tiefkühlprodukte verwenden.
- Eis entfernen.
- Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

24.5 Zubereitung von Fertiggerichten

- Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Wenn Sie das Fertiggericht in Geschirr erwärmen oder garen, hitzebeständiges Geschirr verwenden.

24.6 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 7	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kranzform oder Kastenform	3+1	♪	140 - 160	60 - 80
Rührkuchen, fein	Kastenform	2	≡	150 - 170	60 - 80
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2	≡	170 - 190	60 - 80
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2	♪	150 - 170 ¹	30 - 50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2	≡	150 - 170 ¹	30 - 50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2	eco	150 - 160	50 - 60
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3	≡	160 - 180	55 - 75
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3	≡	180 - 200	30 - 40
Biskuitrolle	Backblech	3	♪	180 - 200 ¹	8 - 15
Biskuitrolle	Backblech	3	≡	180 - 190 ¹	15 - 20
Muffins	Muffinblech	3	≡	170 - 190	15 - 20
Hefekleingebäck	Backblech	3	≡	160 - 180	25 - 35
Plätzchen	Backblech	3	♪	140 - 160	15 - 30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	♪	140 - 160	15 - 30
Plätzchen, 3 Ebenen	1x Universalpfanne + 2x Backblech	4+3+1	♪	140 - 160	15 - 30
Brot, freigeschoben, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2	☞	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Brot, freigeschoben, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	2	☞	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brot, freigeschoben, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	2	≡	1. 230 - 240 ¹ 2. 200 - 210	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brot, freigeschoben, 1500 g	Kastenform	2	eco	200 - 210	35 - 45
Fladenbrot	Universalpfanne	3	≡	250 - 270	20 - 25
Brötchen, frisch	Backblech	3	≡	180 - 200	20 - 30
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Backblech	3	♪	200 - 220	25 - 35

¹ Das Gerät vorheizen.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 7	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pizza, frisch - auf dem Backblech, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	✗	180 - 200	35 - 45
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	2	✗	220 - 230	20 - 30
Quiche	Tarteform , Schwarzblech	3	✗	190 - 210	30 - 40
Flammkuchen	Universalpfanne	3	☰	260 - 280 ¹	10 - 15
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2	☰	200 - 220	30 - 50
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2	✗	160 - 190	50 - 70
Hähnchen, 1 kg, ungefüllt	Rost	2	✗	200 - 220	60 - 70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3	✗	220 - 230	30 - 35
Gans, ungefüllt, 3 kg	Rost	2	✗	160 - 180	120 - 150
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2	✗	180 - 190	110 - 130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2	☰ eco	190 - 200	120 - 140
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2	✗	210 - 220	40 - 50
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Ge- schirr	2	✗	200 - 220	130 - 160
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Ge- schirr	2	☰ eco	200 - 220	140 - 160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	2	✗	220 - 230	60 - 70
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4	✗	290	25 - 30
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2	✗	170 - 190	50 - 80
Fisch, gebrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2	✗	170 - 190	20 - 30

¹ Das Gerät vorheizen.

Joghurt

Bereiten Sie Joghurt mit Ihrem Gerät zu.

Joghurt zubereiten

- Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch reicht das Aufwärmen auf 40 °C.

- 150 g Joghurt mit Kühlenschranktemperatur in die Milch einrühren.
- Die Masse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
- Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
- Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
- Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
- Den Joghurt nach der Zubereitung mindesten 12 Stunden im Kühlenschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Desserts und Kompott

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 7	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Joghurt	Portionsformen	Garraum- boden	☰	35 - 40	8-9h

24.7 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

Informationen und Einstellempfehlungen zu besonderen Zubereitungsarten und anderen Anwendungen, z. B. Sanftgaren oder Einkochen.

Sanftgaren

Garen Sie Edelstücke langsam bei niedriger Temperatur, z. B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Geflügel.

Geflügel oder Fleisch sanftgaren

Hinweis: Ein zeitversetzter Betrieb mit Endezeit ist bei der Heizart Sanftgaren nicht möglich.

Voraussetzung: Der Garraum ist kalt.

Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Anbrat-dauer in Min.	Heizart → Seite 7	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Entenbrust, rosa je 300 g	Offenes Geschirr	2	6 - 8	2	90 ¹	45 - 60
Schweinefilet, ganz	Offenes Geschirr	2	4 - 6	2	80 ¹	45 - 70
Rinderfilet, 1 kg	Offenes Geschirr	2	4 - 6	2	80 ¹	90 - 120
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Offenes Geschirr	2	4	2	80 ¹	30 - 50
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Offenes Geschirr	2	4	2	80 ¹	30 - 45

¹ Das Gerät vorheizen.

Auftauen

Tauen Sie tiefgefrorene Speisen mit Ihrem Gerät auf.

Zubereitungshinweise zum Auftauen

- Tauen Sie tiefgefrorenes Obst, Gemüse oder Gebäck mit dem Gerät auf.
- Geflügel, Fleisch und Fisch tauen Sie besser im Kühlschrank auf.
- Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel zum Auftauen aus der Verpackung.
- Die Einstellempfehlungen gelten für Speisen mit Gefriertemperatur (-18 °C).
- Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:
 - 1 Rost: Höhe 2
 - 2 Roste: Höhe 3 + 1

1. Frisches, hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen verwenden.
2. Geschirr auf den Rost auf Ebene 2 in den Garraum stellen.
3. Den Garraum und das Geschirr ca. 15 Minuten vorheizen.
4. Das Fleisch auf der Kochstelle von allen Seiten sehr heiß anbraten.
5. Das Fleisch sofort auf das vorgewärmte Geschirr in den Garraum geben.
Damit das Klima im Garraum gleichmäßig bleibt, die Garraumtür während des Sanftgarens geschlossen halten.
6. Nach dem Sanftgaren das Fleisch aus dem Garraum nehmen.

24.8 Prüfgerichte

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich an Prüfinstitute, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1. zu erleichtern.

Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

- Rühren oder wenden Sie die Speisen zwischendurch 1-2 Mal.
Wenden Sie große Stücke mehrmals. Zerteilen Sie die Speise zwischendurch.
Nehmen Sie bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum.
- Lassen Sie aufgetaute Speisen noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Warmhalten

Zubereitungshinweise zum Warmhalten

- Wenn Sie die Heizart "Warmhalten" verwenden, vermeiden Sie Kondensatbildung. Sie müssen den Garraum nicht auswischen.
- Um Austrocknen der Speisen zu vermeiden, können Sie die Speisen abdecken.
- Speisen nicht länger als 2 Stunden warmhalten.
- Beachten Sie, dass manche Speisen beim Warmhalten weitergaren.

- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
 - Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1
 - Formen auf dem Rost:
 - Erster Rost: Höhe 3
 - Zweiter Rost: Höhe 1
 - Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
 - Backblech: Höhe 4
 - Universalpfanne: Höhe 3
 - Backblech: Höhe 1
 - Wasserbiskuit
 - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 7	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3	☰	140 - 150 ¹	25 - 40
Spritzgebäck	Backblech	3	☱	140 - 150 ¹	25 - 40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☱	140 - 150 ¹	30 - 40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	2x Backblech + 1x Universalpfanne	4+3+1	☱	130 - 140 ¹	35 - 55
Small Cakes	Backblech	3	☰	160 ¹	20 - 30
Small Cakes	Backblech	3	☱	150 ¹	25 - 35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☱	150 ¹	25 - 35
Small Cakes, 3 Ebenen	2x Backblech + 1x Universalpfanne	4+3+1	☱	140 ¹	35 - 45
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	☰	160 - 170 ²	25 - 35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	☱	160 - 170 ²	30 - 40
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1	☱	150 - 170 ²	30 - 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	Höhe	Heizart → Seite 7	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	4	☰	290 ¹	4 - 6

¹ Das Gerät nicht vorheizen.

25 Montageanleitung

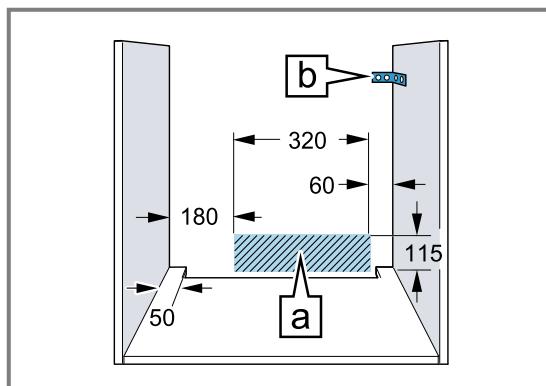
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



⚠ 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 **a** oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel **b** 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 – Gefahr durch Magnetismus!

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

- ▶ Als Träger von elektronischen Implantaten bei der Montage 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld oder zu den Bedienelementen einhalten.

⚠ 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.

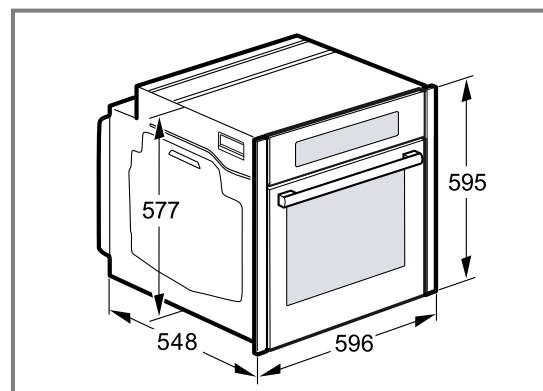
ACHTUNG!

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.

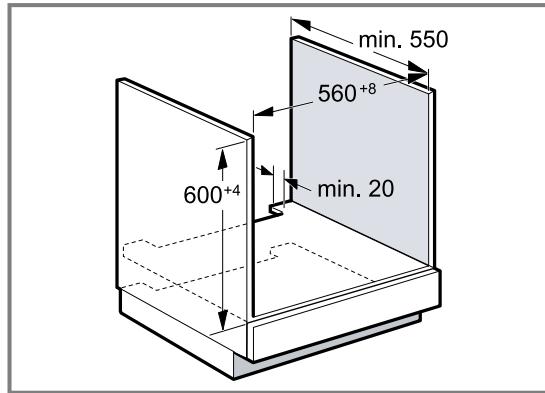
25.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



25.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

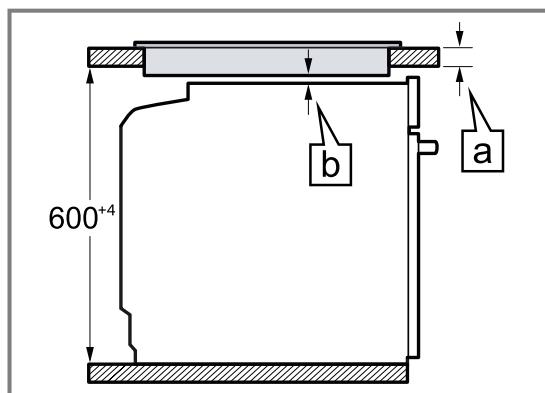
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

25.4 Einbau unter einem Kochfeld

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



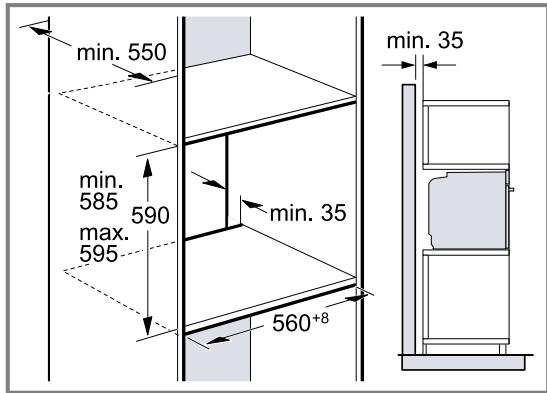
Aufgrund des notwendigen Mindestabstands **b** ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke **a**.

Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	37	38	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	47	48	5
Gaskochfeld	27	38	5 ¹
Elektrokochfeld	27	30	2

¹ Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

25.5 Einbau in einen Hochschrank

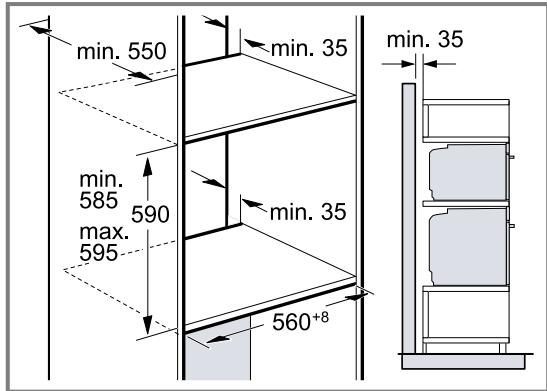
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



- 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.

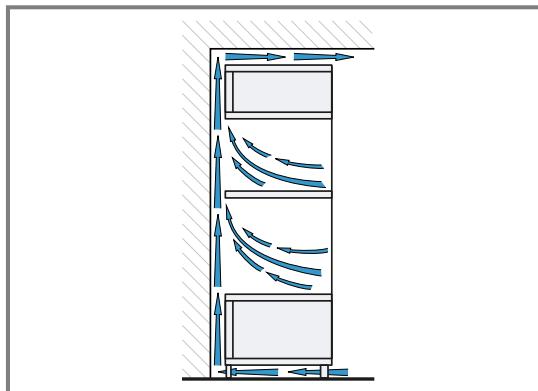
25.6 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.



- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.

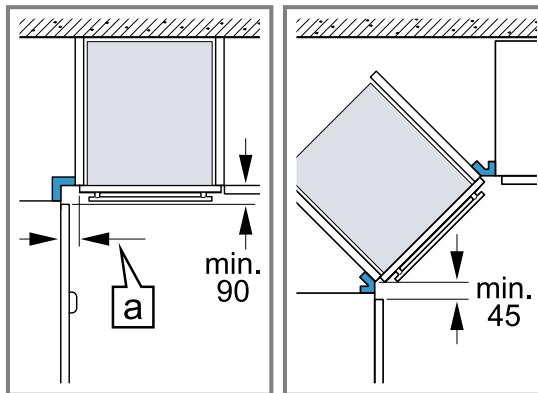
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



- Geräte nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

25.7 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



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

25.8 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 Netzanchlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

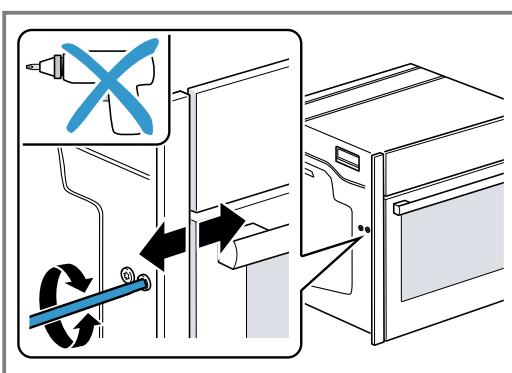
In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

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

25.9 Gerät einbauen

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

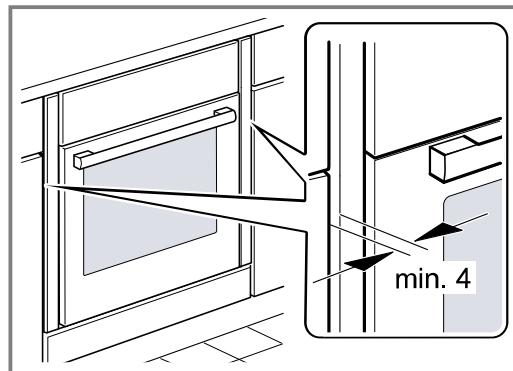
- Bei Bedarf den Spalt zwischen Gerätetür und Blenden über die Einstellschrauben links und rechts anpassen.



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

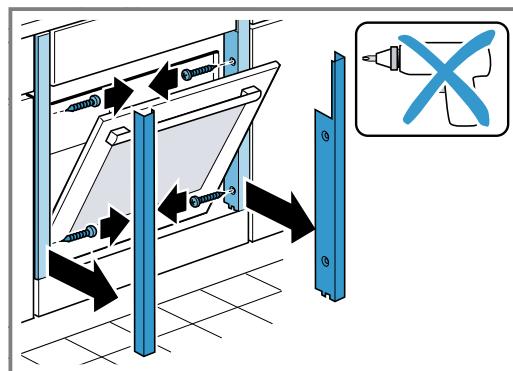
- Das Gerät ganz einschieben.
Das Anschlusskabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten führen.

- Das Gerät mittig ausrichten.



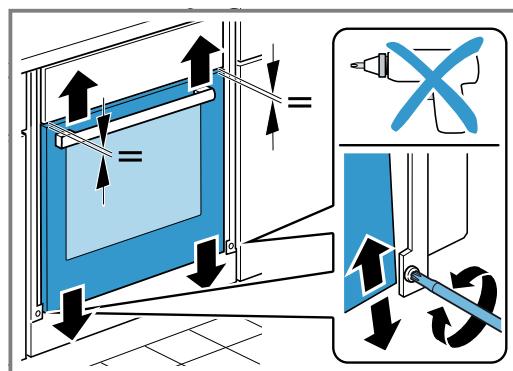
Zwischen dem Gerät und angrenzenden Möbelfronten ist ein Luftspalt von mind. 4 mm erforderlich.

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



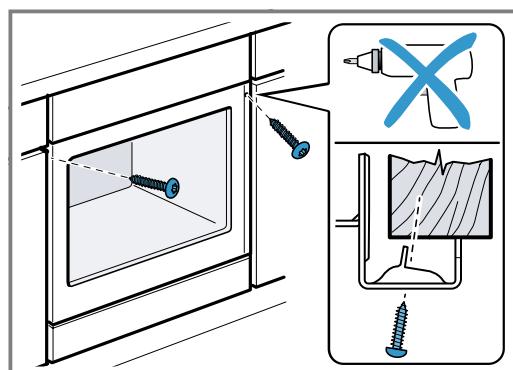
- Die Gerätetür schließen.

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

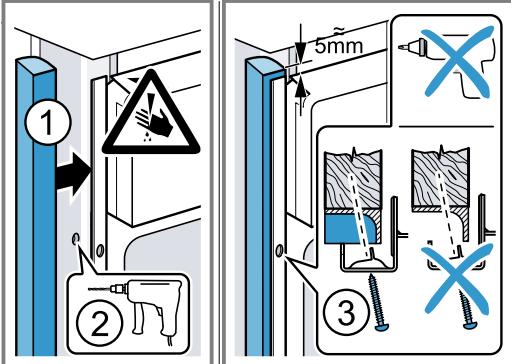


Mit dem Uhrzeigersinn: Spalt verkleinern
Gegen den Uhrzeigersinn: Spalt vergrößern

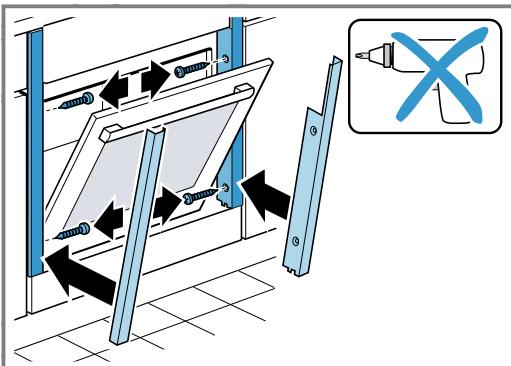
- Das Gerät festschrauben.



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 Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

25.10 Gerät ausbauen

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









Register your product online
neff-home.com



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

9001629637
030202
de