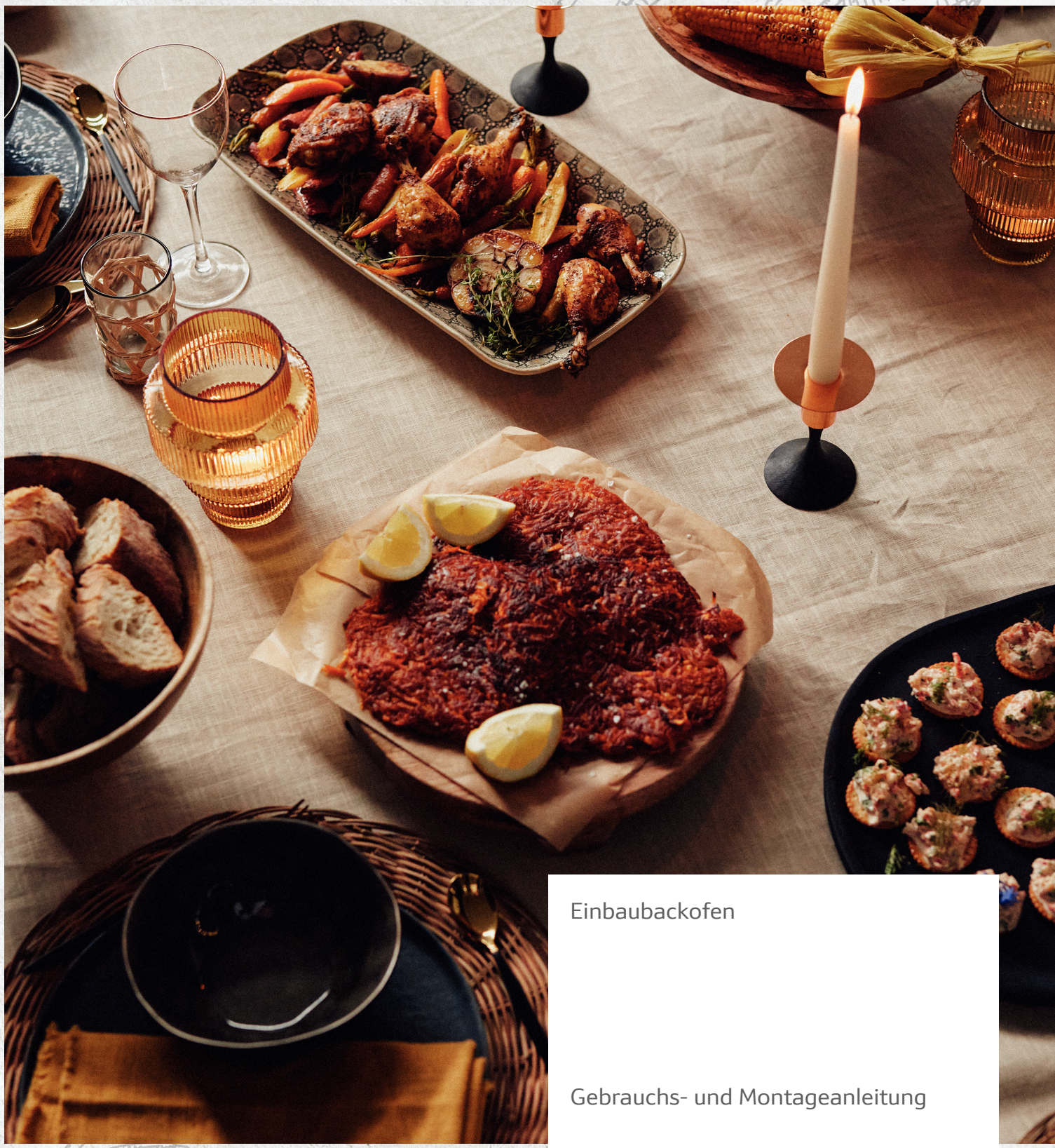
NEFF

cook. create. inspire.



Einbaubackofen

Gebrauchs- und Montageanleitung

B47CS22.0

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 4
3 Umweltschutz und Sparen ... 5
4 Kennenlernen ... 6
5 Zubehör ... 9
6 Vor dem ersten Gebrauch ... 10
7 Grundlegende Bedienung ... 11
8 Zeitfunktionen ... 12
9 Back- und Bratassistent ... 13
10 Kindersicherung ... 13
11 Schnellaufheizen ... 14
12 Sabbateinstellung ... 15
13 Grundeinstellungen ... 15
14 Home Connect ... 16
15 Reinigen und Pflegen ... 18
16 Reinigungsfunktion ... 20
17 Gestelle ... 21
18 Gerätetür ... 21
19 Störungen beheben ... 26
20 Entsorgen ... 28
21 Kundendienst ... 28
22 Konformitätserklärung ... 28
23 So gelingt's ... 29

24 MONTAGEANLEITUNG ... 34
24.1 Allgemeine Montagehinweise ... 34

⚠ 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 (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
- ▸ Nie die heißen Teile berühren.
- ▸ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▸ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
- ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

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

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Nie 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 28*

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.
- ▸ Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.
- ▸ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▸ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.
- ▸ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▸ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

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 zerspringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 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 °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 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ▸ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▸ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter 50 °C eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▸ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▸ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▸ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▸ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.
- ▸ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▸ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▸ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- ▸ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▸ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

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

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- ▸ Dichtung immer sauber halten.
- ▸ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.
- ▸ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, 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 getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
- ■ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.
- ■ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.
- ■ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.
- ■ Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.
- ■ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.
- ■ Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

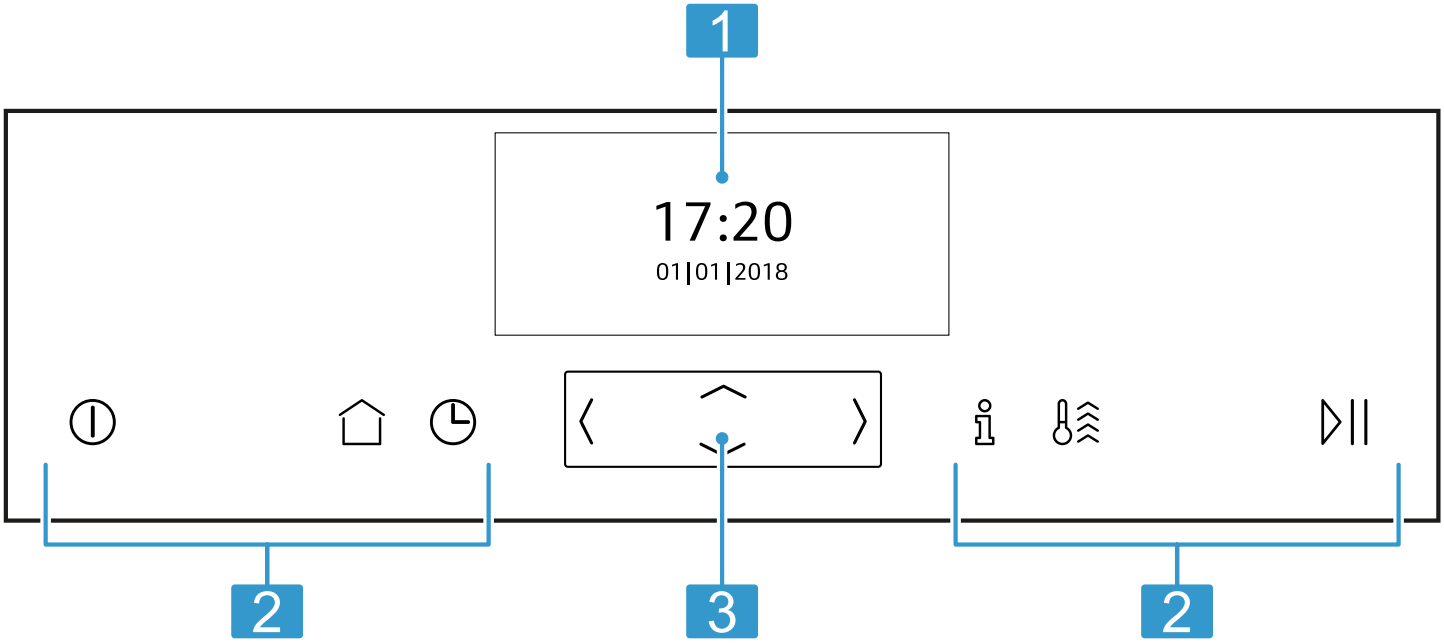
Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.
- ■ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

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.



1	**Display**
2	**Tasten**
3	**Bedienelement**

4.2 Tasten

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

Symbol	Name	Verwendung
⏻	an/aus	Gerät einschalten oder ausschalten
⌂	Hauptmenü	Betriebsarten und Einstellungen wählen
🕒	Zeitfunktionen/Kindersicherung	■ "Wecker", "Dauer" oder zeitversetzten Betrieb "Fertig um" einstellen ■ "Kindersicherung" aktivieren oder deaktivieren
ⓘ	Information	■ Weitere Informationen einblenden ■ Aktuelle Temperatur anzeigen
	Schnellaufheizen	■ "Schnellaufheizung" aktivieren oder deaktivieren ■ "PowerBoost" aktivieren oder deaktivieren
⏯	Start/Stopp	Betrieb starten oder anhalten

4.3 Bedienelement

Über das Bedienelement stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein. Die helleren Einstellwerte können Sie ändern. Sie können Einstellwerte auch schnell durchlaufen lassen, in dem Sie eine Taste gedrückt halten. Sobald Sie die Taste loslassen, stoppt der Schnelldurchlauf.

Taste	Name	Verwendung
〈	Links	Im Display nach links navigieren

Taste	Name	Verwendung
〉	Rechts	Im Display nach rechts navigieren
ﹿ	Oben	Im Display nach oben navigieren
﹀	Unten	Im Display nach unten navigieren

4.4 Display

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

Symbole

Im Display können verschiedene Symbole erscheinen.

Symbol	Name	Verwendung
	Home Connect	■ Heimnetzwerk und Home Connect-Server verbunden ■ Anzahl der Linien zeigt Signalstärke des Heimnetzwerks → *"Home Connect ", Seite 16*
	Heimnetzwerk	Heimnetzwerk nicht verbunden → *"Home Connect ", Seite 16*
	Home Connect-Server	Home Connect-Server nicht verbunden → *"Home Connect ", Seite 16*
	Fernstart	Fernstart aktiviert → *"Home Connect ", Seite 16*
	Ferndiagnose	Ferndiagnose aktiviert → *"Home Connect ", Seite 16*

4.5 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
	Heizarten	Gewünschte Heizart und Temperatur für Ihre Speise auswählen
	Back- und Bratassistent	Einstellempfehlungen zum Backen und Braten
	MyProfile	Geräteeinstellungen individuell anpassen
	Home Connect	Den Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden und fernsteuern. → *"Home Connect ", Seite 16*
	EasyClean	Garraum von leichten Verschmutzungen reinigen

4.6 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.

Symbol	Heizart	Temperatur	Verwendung
	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.
eco	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.
eco	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.

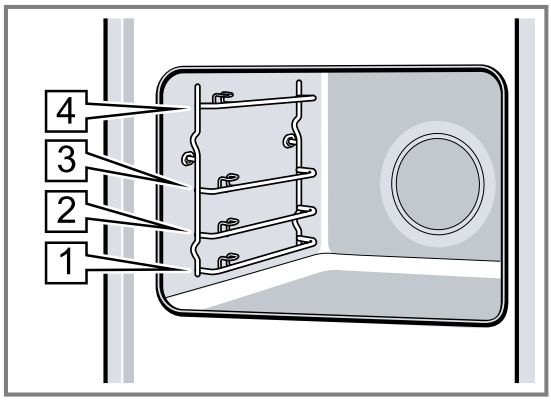
4.7 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
→ *"Zubehör", Seite 9*
Ihr Gerät hat 4 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.
→ *"Gestelle", Seite 21*



Selbstreinigende Flächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.

Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.
→ *"Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 19*

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 Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.

- Lüftungsschlitze frei halten.

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

Gerätetür

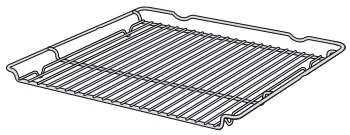
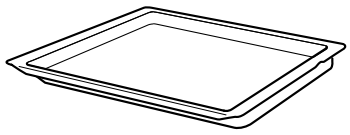
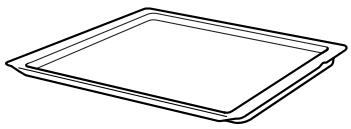
Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb automatisch weiter.

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 abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		■ 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

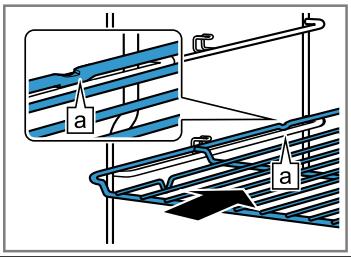
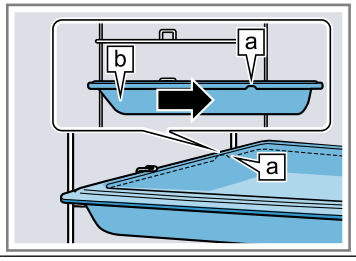
5.1 Rastfunktion

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

5.2 Zubehör in den Garraum schieben

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

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

Rost	Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung ⌣ nach unten einschieben. 
Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech	Das Blech mit der Abschrägung [b] zur Gerätetür einschieben. 

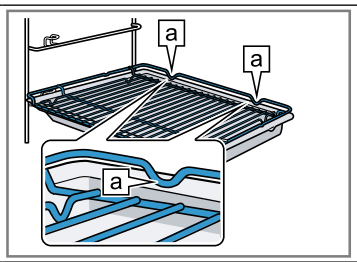
3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

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

Zubehör kombinieren

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

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

Rost auf Universalpfanne	

5.3 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:
www.neff-international.com
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

6 Vor dem ersten Gebrauch

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

6.1 Erste Inbetriebnahme

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 15*
- 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. In die unterste Zeile mit ⌣ navigieren.
3. Die Sprache mit 〈 oder 〉 wählen.
4. In die oberste Zeile mit ⌢ zurück navigieren.
5. Die nächste Einstellung mit 〉 wählen.

Uhrzeit einstellen

1. In die unterste Zeile mit ⌣ navigieren.
2. Die Stunde mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ⌣ navigieren.
4. Die Minute mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die oberste Zeile mit ⌢ zurück navigieren.
6. Die nächste Einstellung mit 〉 wählen.

Datum einstellen

1. In die nächste Zeile mit ⌣ navigieren.
2. Den Tag mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ⌣ navigieren.
4. Den Monat mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die nächste Zeile mit ⌣ navigieren.
6. Das Jahr mit 〈 oder 〉 wählen.
7. So oft auf ⌢ drücken, bis "Datum" erscheint.
8. Die Einstellungen mit 〉 übernehmen.
9. 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 ⏻ einschalten.
   → *"Gerät einschalten", Seite 11*
4. Die Heizart und Temperatur für das Aufheizen einstellen und mit ⏯ starten.
   → *"Heizart und Temperatur einstellen", Seite 11*

Aufheizen	
Heizart	CircoTherm Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

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

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

▸ Das Gerät mit ⏻ einschalten.

Hinweise

- In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, ob nach dem Einschalten die Heizarten oder das Hauptmenü erscheint.
  → *"Grundeinstellungen", Seite 15*
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht bedienen, schaltet das Gerät sich automatisch aus.

7.2 Gerät ausschalten

▸ Das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Hinweise

- Je nach Temperatur im Garraum erscheint im Display die Restwärmeanzeige.
  → *"Restwärmeanzeige", Seite 11*
- 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

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
✔ Die Heizarten erscheinen.
2. Die Heizart mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Die Temperatur oder Stufe mit 〈 oder 〉 wählen.
5. Den Betrieb mit ⏯ starten.
✔ Im Display erscheint die Betriebszeit.
✔ Der Aufheizbalken zeigt den Temperaturanstieg.
6. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

7.5 Temperatur ändern

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

1. Die Zeile Temperatur mit ﹀ oder ﹀ wählen.
2. Die Temperatur mit 〈 oder 〉 ändern.
✔ Die Temperatur wird geändert.

7.6 Heizart ändern

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

1. Den Betrieb mit ⏯ unterbrechen.
2. Die gewünschte Heizart mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Die Temperatur mit 〈 oder 〉 wählen.
5. Den Betrieb mit ⏯ starten.

7.7 Betrieb unterbrechen

1. Auf ⏯ drücken.
2. 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 ℹ drücken.
✔ Die Temperatur erscheint für einige Sekunden.

7.10 Informationen anzeigen

Voraussetzung: Die Taste ℹ leuchtet.

▸ Auf ℹ 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

1. Auf ◷ drücken.
2. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, den "Wecker" mit ⌃ wählen.
3. Die Weckerzeit mit 〈 oder 〉 wählen.
4. Den Wecker mit ◷ starten.
- ✔ Im Display erscheint . Der Weckerzeit läuft ab.
- ✔ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
5. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Weckerzeit mit 〈 oder 〉 ändern.
- ✔ Die Einstellung wird übernommen.

Wecker abbrechen

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Weckerzeit "00:00" mit 〈 einstellen.
- ✔ 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. Den Vorschlagswert wählen.

Taste	Vorschlagswert
〈	10 Minuten
〉	30 Minuten

4. Die Dauer mit 〈 oder 〉 wählen
5. Den Betrieb mit Dauer mit ▷|| starten.
- ✔ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer läuft ab.
- ✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
6. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

Dauer ändern

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Dauer mit 〈 oder 〉 ändern.
- ✔ Die Einstellung wird übernommen.

Dauer abbrechen

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Dauer "00:00" mit 〈 einstellen.
- ✔ 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. Die Dauer mit 〈 oder 〉 wählen.
5. "Fertig um" mit ⌄ naviegieren.
- ✔ Im Display erscheint das Ende des Betriebs.
6. Die Endeuhrzeit mit 〉 wählen.
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. "Fertig um" mit ⌄ wählen.
3. Die Endeuhrzeit mit 〈 oder 〉 ändern.
- ✔ Die Einstellung wird übernommen.

Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" abbrechen

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Endeuhrzeit mit 〈 zurückstellen.
- ✔ Die Endeuhrzeit entspricht der aktuellen Uhrzeit plus der eingestellten Dauer.
- ✔ Der Betrieb mit Dauer startet.

9 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.

9.1 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)
- Roastbeef, medium, 1,5 kg
- Rinder-Schmorbraten
- Lammkeule ohne Knochen
- Hähnchen, ganz
- Hähnchenkeulen
- Gans, ganz (3-4 kg)

9.2 Back- und Bratassistent einstellen

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

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "Back- und Bratassistent" mit 〈 oder 〉 wählen.
4. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
5. Die Kategorie mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Die Speise mit 〈 oder 〉 wählen.
8. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.

✔ Die Einstellempfehlungen erscheinen.

9. **Hinweis:** Die zusätzlichen Hinweise sind nicht für alle Speisen auswählbar.

   Die zusätzlichen Hinweise mit 〉 anzeigen.

✔ Die zusätzlichen Hinweise z. B. Einschubhöhe, Zubehör, Geschirr, Zeitpunkt zum Wenden, Umrühren oder Flüssigkeitszugabe erscheinen.

10. Zu den Einstellempfehlungen mit 〈 zurück navigieren.
11. Bei Bedarf die Temperatur oder Dauer mit ﹀ anpassen.
    - Die Temperatur oder Dauer mit ﹀ oder ﹀ wählen.
    - Die Einstellung mit 〈 oder 〉 anpassen.
12. Den Back- und Bratassistent mit ⏯ 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.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.

13. **Hinweis:** Bei einigen Programmen können Sie die Speise nachgaren.
    → *"Speise nachgaren", Seite 13*

    Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, mit ﹀ "Beenden" wählen.

9.3 Speise nachgaren

1. "Nachgaren" mit ﹀ wählen.
2. Bei Bedarf die Einstellungen mit 〈 oder 〉 ändern.
3. Das Nachgaren mit ⏯ starten.

10 Kindersicherung

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

10.1 Sperrungen

Ihr Gerät verfügt über 2 verschiedene Sperrungen:

Sperrung	Aktivieren / Deaktivieren
Automatische Kindersicherung	Über das Menü MyProfile
Einmalige Kindersicherung	Über die Taste 🕒

10.2 Automatische Kindersicherung aktivieren

Die automatische Kindersicherung sperrt das Bedienfeld, damit Kinder das Gerät nicht versehendlich 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 🕒 und ⏻.

Voraussetzung: Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf ⌂ drücken.
2. "MyProfile" mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. "Automatische Kindersicherung" mit 〈 oder 〉 wählen.
5. Die Einstellungen mit ﹀ wählen.

6. "Aktiviert" mit 〉 einstellen.
7. Auf ⌂ drücken.
8. Die Einstellung mit ﹀ speichern.

✔ Wenn Sie das Gerät ausschalten, erscheint im Display ⊶.

10.3 Automatische Kindersicherung unterbrechen

1. Die Taste ◷ gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.
2. Das Gerät mit ⏻ einschalten und Betrieb einstellen.

10.4 Automatische Kindersicherung deaktivieren

1. Die Taste ◷ gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.
2. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
3. Auf ⌂ drücken.
4. "MyProfile" mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
6. "Automatische Kindersicherung" mit 〈 oder 〉 wählen.
7. Die Einstellungen mit ﹀ wählen.
8. "Deaktiviert" mit 〈 einstellen.
9. Auf ⌂ drücken.
10. Die Einstellung mit ﹀ speichern.

10.5 Einmalige Kindersicherung aktivieren

Die einmalige Kindersicherung sperrt das Bedienfeld, damit Kinder das Gerät nicht versehendlich 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 ◷ und ⏻.

▸ Die Taste ◷ gedrückt halten, bis "Kindersicherung aktiviert" erscheint.

10.6 Einmalige Kindersicherung deaktivieren

▸ Die Taste ◷ gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.

11 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.

11.1 Schnellaufheizung und PowerBoost

Funktion	Heizart	Speise im Garraum
Schnellaufheizung	Ober-/Unterhitze	nach dem Aufheizen
PowerBoost	■ CircoTherm Heißluft ■ Brotbackstufe	vor dem Aufheizen nur auf einer Ebene garen

11.2 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.

11.3 Schnellaufheizung deaktivieren

▸ Die Schnellaufheizung mit der Taste vorzeitig deaktivieren.

11.4 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 .

11.5 PowerBoost deaktivieren

▸ Den PowerBoost mit der Taste vorzeitig deaktivieren.

12 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.

12.1 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 Grundeinstellungen in den Favoriten aktiviert.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 15*

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. "Sabbatfunktion" mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Die Temperatur mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
6. Die Dauer mit 〈 oder 〉 wählen.
7. Die Sabbatfunktion mit ⏯ starten.

✔ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer läuft ab.

8. 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.

12.2 Sabbatfunktion abbrechen

▸ Die Sabbatfunktion mit ⏻ abbrechen.

13 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

13.1 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 16*	Heizarten festlegen, die im Menü Heizarten erscheinen
Signalton	■ Kurze Dauer ■ Mittlere Dauer ■ Lange Dauer
Tastenton	■ Ausgeschaltet (ausgenommen ⏻) ■ Eingeschaltet
Display Helligkeit	5 Stufen
Uhranzeige	■ Digital ■ Aus
Beleuchtung	■ Im Betrieb an ■ Im Betrieb aus
Automatische Kindersicherung	■ Deaktiviert ■ Aktiviert
Betrieb nach Einschalten	■ Hauptmenü ■ Heizarten ■ Back- und Bratassistent
Nachtabdunkelung	■ Ausgeschaltet ■ Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 5:59 Uhr)
Markenlogo	■ Anzeigen ■ Nicht anzeigen
Gebläse Nachlaufzeit	■ Empfohlen ■ Minimal
Auszugsystem[1]	■ Nicht nachgerüstet (Gestell oder 1-fach-Auszug) ■ Nachgerüstet (2-fach-Auszug oder 3-fach-Auszug)
Home Connect	Home Connect Einstellungen → *"Home Connect ", Seite 16*
Werkseinstellungen	Zurücksetzen

[1] Je nach Geräteausstattung

13.2 MyProfile ändern

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "MyProfile" mit 〈 oder 〉 wählen.
4. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
5. Die Einstellung mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Die Einstellung mit 〈 oder 〉 ändern.
8. Auf ⌂ drücken.
9. Um die Einstellungen zu speichern, mit ﹀ "speichern" wählen.
   – Um die Einstellungen zu verwerfen, mit ﹀ "verwerfen" wählen.

13.3 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 ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "MyProfile" mit ⟨ oder ⟩ wählen.
4. In die nächste Zeile mit ⌄ navigieren.
5. "Favoriten" mit ⟨ oder ⟩ wählen.
6. "Favoriten festlegen" mit ⌄ wählen.
7. Die Heizart mit ⟨ oder ⟩ wählen.
8. In die nächste Zeile mit ⌄ navigieren.
9. Die Einstellung mit ⟨ oder ⟩ wählen.

Einstellung	Anzeige im Menü Heizarten
Aktiviert	ja
Deaktiviert	nein

10. Auf ⌂ drücken.
11. Um die Einstellungen zu speichern, mit ⌄ "speichern" wählen.
    – Um die Einstellungen zu verwerfen, mit ⌃ "verwerfen" wählen.

14 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.
Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: www.home-connect.com.
Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

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

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

14.1 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.

JETZT BEI Google Play

Laden im App Store

2. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.
3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

14.2 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.

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
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 Siedas Gerät aus der Ferne starten und bedienen.
Geräte Info ℹ	-	Das Display zeigt Informationen zum Netzwerk oder zum Gerät.

14.3 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 einstellen 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 ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ tippen.
✔ Das Dislay zeigt das Hauptmenü.
3. Mit oder Fernstart wählen.
4. Um Fernstart einzuschalten, auf ﹀ tippen.
✔ Das Dislay 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 Gerätetür 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.

14.4 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.

14.5 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.

14.6 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.

15 Reinigen und Pflegen

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

15.1 Reinigungsmittel

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!
Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.
- ▸ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▸ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

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

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.
- ▸ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Geeignete Reinigungsmittel

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

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ *"Gerät reinigen", Seite 19*

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → *"Gerätetür", Seite 21*
Türabdeckung	■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → *"Gerätetür", Seite 21*
Türinnenrahmen aus Edelstahl	Edelstahl-Reiniger	Verfärbungen lassen sich mit Edelstahl-Reiniger entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.
Türgriff	■ Heiße Spüllauge	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. **Hinweise** ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Selbstreinigende Flächen	-	Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten. → *"Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 19*
Glasabdeckung der Backofenlampe	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Hinweis:** Zur gründlichen Reinigung die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 21*
Zubehör	■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

15.2 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.

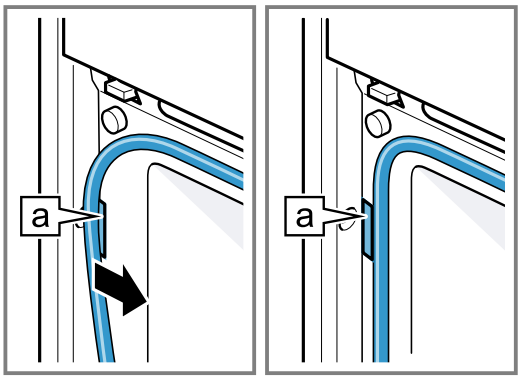
- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 18*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 18*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

15.3 Nach der Reinigung Garraumdichtung prüfen

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



15.4 Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Spritzer vom Backen, Braten oder Grillen auf und bauen diese ab. Wenn sich die

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

ACHTUNG!

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

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

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
   → *"Gestelle", Seite 21*
3. Grobe Verschmutzungen mit Spüllauge und einem weichen Tuch entfernen:
   – von den glatten Emailflächen
   – von der Gerätetür innen
   – von der Glasabdeckung der Backofenlampe

   So vermeiden Sie nicht entfernbare Flecken.
4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.
5. Heizart Brotbackstufe einstellen.
6. Maximale Temperatur einstellen.
7. Den Betrieb starten.
8. Nach 1 Stunde das Gerät ausschalten.
9. Wenn das Gerät gut abgekühlt ist, den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.

   Hinweis: Auf den selbstreinigenden Flächen können sich Flecken bilden. Rückstände von Zucker und Eiweißen im Lebensmittel werden nicht abgebaut und bleiben auf den Flächen haften. Rötliche Flecken sind Rückstände von salzhaltigen Lebensmitteln, die Flecken sind kein Rost. Die Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend. Die Flecken schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.
10. Die Gestelle einhängen.
    → *"Gestelle", Seite 21*

16 Reinigungsfunktion

Nutzen Sie die Reinigungsfunktion, um das Gerät zu reinigen.

16.1 Reinigungshilfe "EasyClean"

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

Reinigungshilfe "EasyClean" einstellen

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Voraussetzungen

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

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. **ACHTUNG!**

   Destilliertes Wasser im Garraum führt zu Korrosion.

   - ▸ Kein destilliertes Wasser verwenden.

   0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.
3. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
4. Auf ⌂ drücken.
5. "EasyClean" 🧽 mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Die Reinigungshilfe mit ⏯ 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 20*

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.

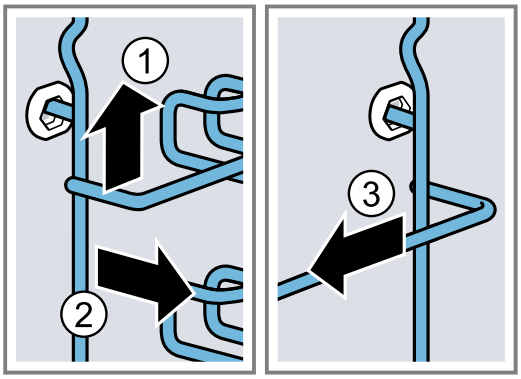
17 Gestelle

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

17.1 Gestelle aushängen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Die Gestelle werden sehr heiß
- ▸ Nie die heißen Gestelle berühren.
- ▸ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▸ Kinder fernhalten.

1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.

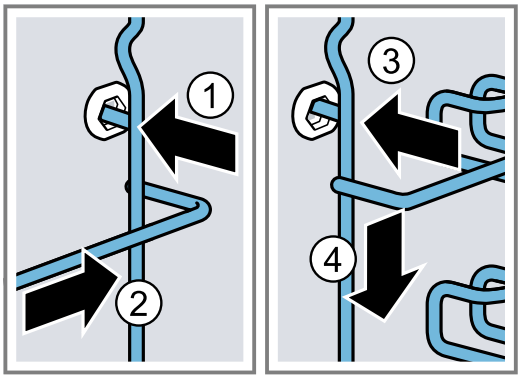


3. Das Gestell reinigen.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 18*

17.2 Gestelle einhängen

Hinweise
- Die Gestelle passen nur rechts oder links.
- Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass der Haltebügel vorn ist.

1. Das Gestell mittig in die hintere Buchse stecken ①, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach hinten drücken ②.
2. Das Gestell in die vordere Buchse einstecken ③, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach unten drücken ④.



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

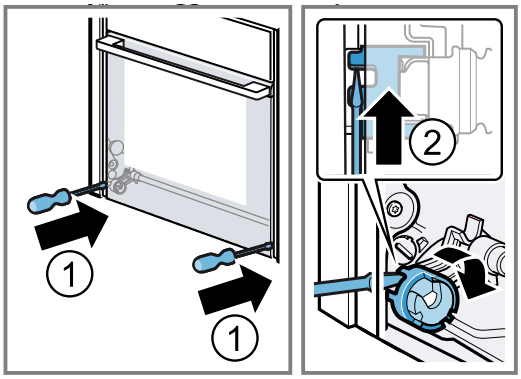
Hinweis:
Weitere Informationen:

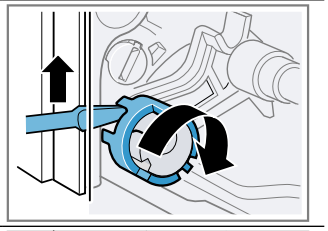
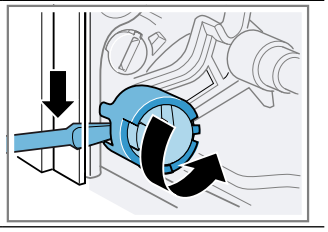
18.1 Gerätetür aushängen

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

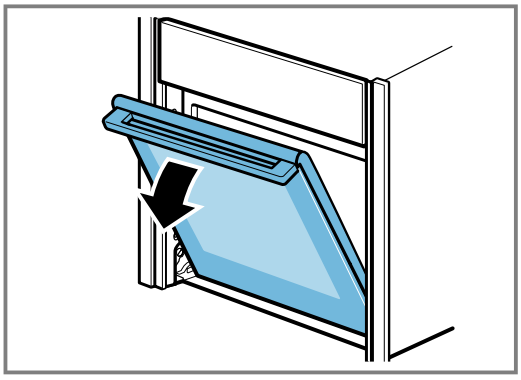
1. Um die Türsicherung besser zu sehen, mit der Taschenlampe in den Spalt neben der Gerätetür leuchten.

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

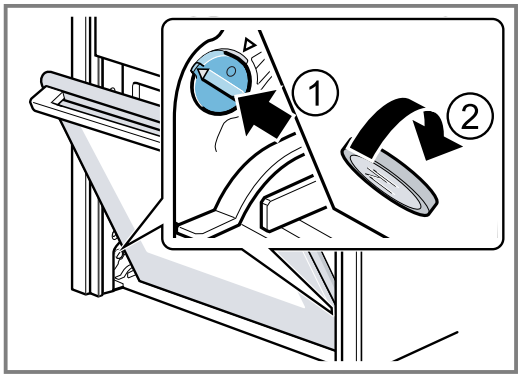


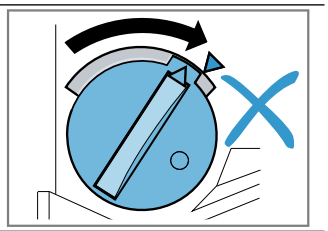
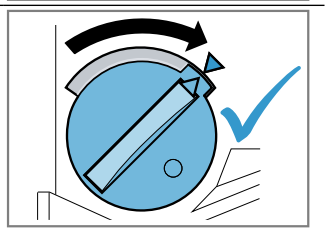
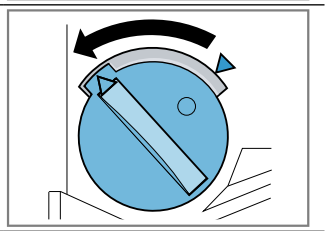
Türsicherung geöffnet	
Türsicherung geschlossen	

3. Die Gerätetür ca. 45° weit öffnen.



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

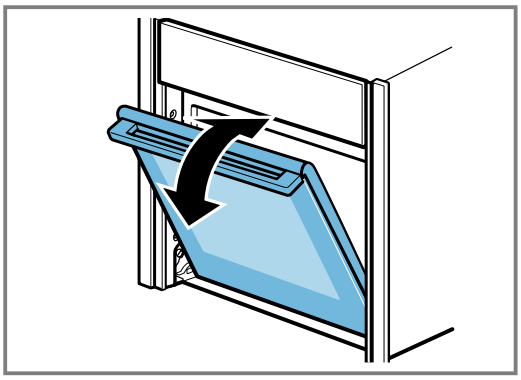


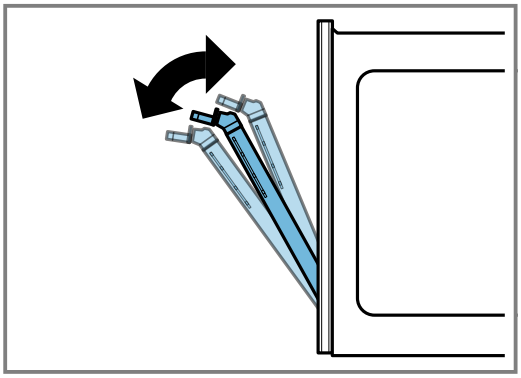
Arretierung linke Seite nicht fixiert Die Pfeile zeigen nicht aufeinander	
Arretierung linke Seite fixiert Die Pfeile zeigen aufeinander	
Arretierung linke Seite gelöst	

✔ 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.



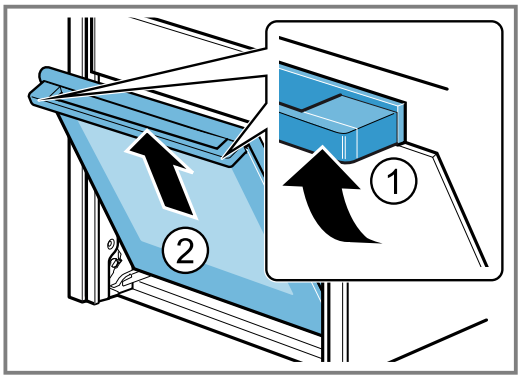


✔ Die Gerätetür ist in der Arretierungsstellung.

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.

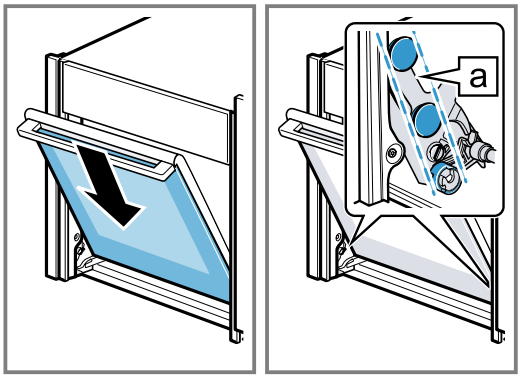
   Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und den Türgriff etwas nach oben drehen ①, bis sich die Gerätetür nach oben aushängen lässt ②.



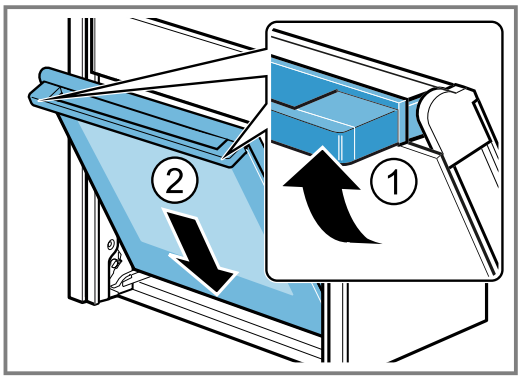
7. Die Gerätetür auf eine ebene, weiche und saubere Unterlage legen.

18.2 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 [a] einhängen.

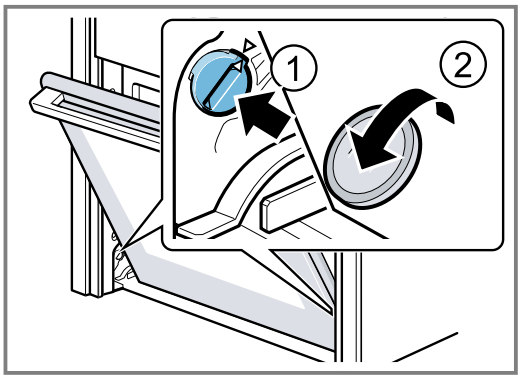


2. Drehen Sie den Türgriff etwas nach oben ①.



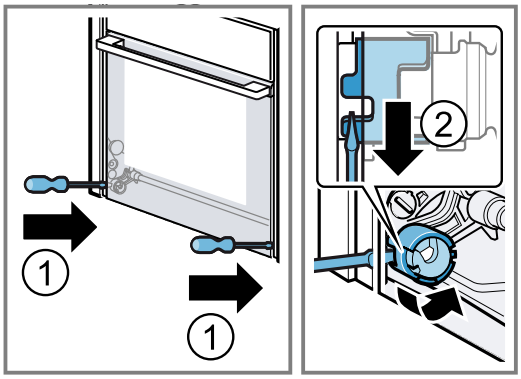
✔ Die Gerätetür rutscht das letzte kleine Reststück vollständig nach unten ②.

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



4. Die Gerätetür ein Stück weit öffnen, bis ein leises Klickgeräusch hörbar ist und die Gerätetür schließen.
5. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
   Durch ungesicherte Türsicherungen kann sich die Gerätetür aushängen.
   ▸ Nach dem Einhängen der Gerätetür die linke und rechte Türsicherung schließen.

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



✔ Die Türsicherung ist geschlossen.

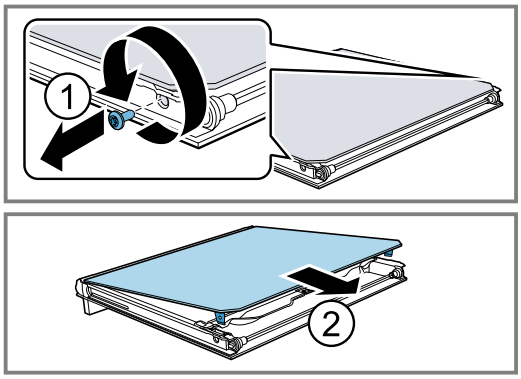
18.3 Türscheiben ausbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Türscheiben ausbauen.

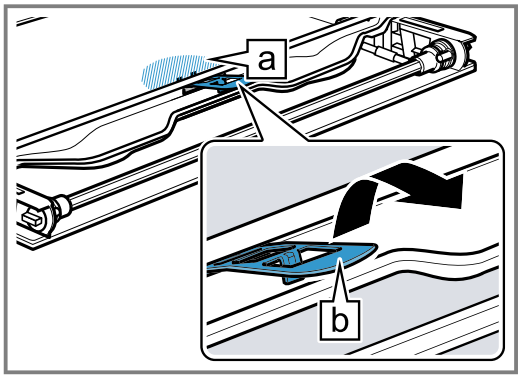
⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
▸ Schutzhandschuhe tragen.

Voraussetzung: Die Gerätetür ist ausgehängt.

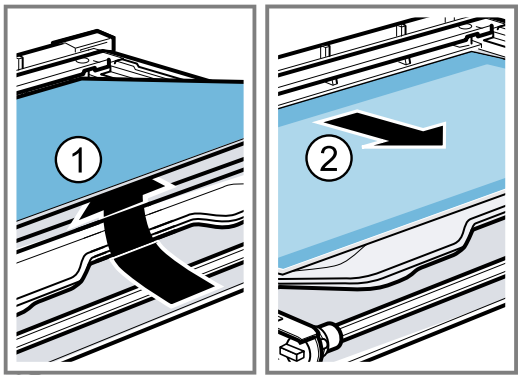
1. Die Gerätetür mit der Vorderseite nach unten auf eine ebene, weiche und saubere Unterlage legen.
2. Die linke und rechte Schraube an der Gerätetür lösen ① und entfernen.
3. Die Innenscheibe vorsichtig schräg nach oben anheben und in Pfeilrichtung herausnehmen ②.



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



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



6. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
   Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
   - ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

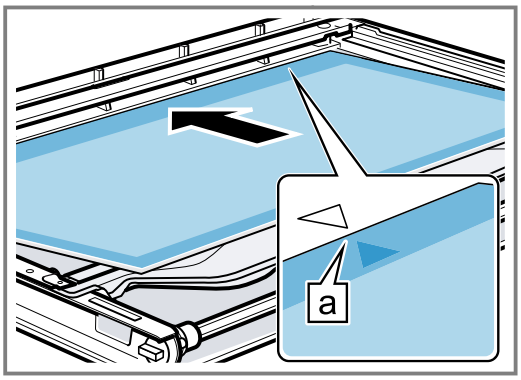
   Die Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
7. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.

18.4 Türscheiben einbauen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Eine nicht ordnungsgemäß eingebaute Türscheibe oder Gerätetür ist gefährlich.
- ▸ Achten Sie darauf, dass alle Türscheiben und die Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

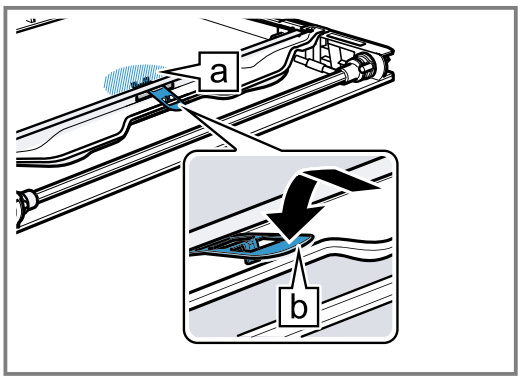
1. **Tipp:** Achten Sie beim Einbau darauf, dass sich die Türscheiben in der ursprünglichen Reihenfolge befinden.

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

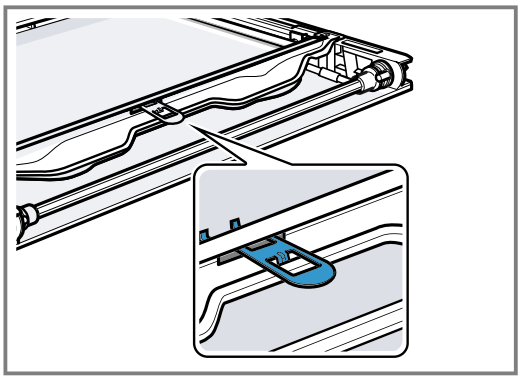


   Der Pfeil auf der Zwischenscheibe muss mit dem Pfeil auf dem Rahmen übereinstimmen [a].

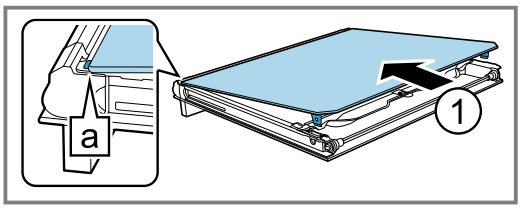
2. Die erste Zwischenscheibe im Bereich [a] leicht nach unten drücken und die Halterung [b] schräg einschieben und andrücken, bis sie einrastet.

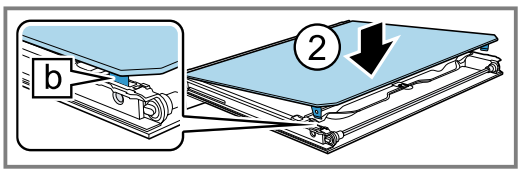


✔ Die Halterung ist eingesetzt.

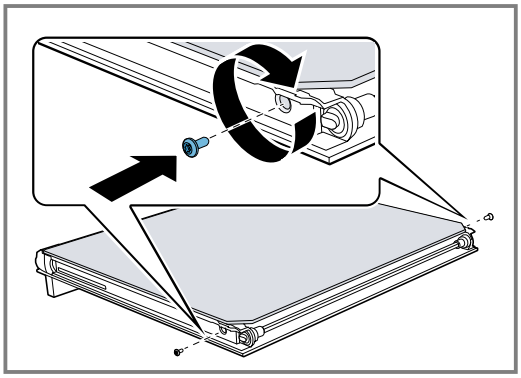


3. Die Innenscheibe an der Gerätetür mittig ausrichten.
4. Die Innenscheibe schräg nach hinten in die Türabdeckung [a] einsetzen ①.
5. Den Haltewinkel der Innenscheibe [b] in die Öffnung einsetzen ②.





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



19 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.

19.1 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 15*
Im Display erscheint "Sprache Deutsch".	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. → *"Erste Inbetriebnahme", Seite 10*
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 11*
	Funktionsstörung ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 28*
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 15*.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ 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.	Grundeinstellung wurde geändert. ▸ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige. → *"Grundeinstellungen", Seite 15*
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Gehen Sie auf www.home-connect.com.
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Halogenlampe ist defekt. ▸ Wechseln Sie die Backofenlampe aus. → *"Backofenlampe auswechseln", Seite 27*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Maximale Betriebsdauer erreicht.	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. Wann die maximale Betriebsdauer erreicht ist, richtet sich nach den jeweiligen Einstellungen zu einer Betriebsart. **1.** Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie auf eine beliebige Taste. **2.** Wenn Sie das Gerät nicht brauchen, schalten Sie es mit ⏻ aus. **Tipp:** Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. → *"Dauer einstellen", Seite 12*
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. **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 28*
Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Einstellungen waren unpassend. Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig. ▸ Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein. **Tipp:** Viele Angaben zur Zubereitung und zu passenden Einstellwerten finden Sie auf unserer Homepage www.neff-international.com.

19.2 Backofenlampe auswechseln

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

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

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

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

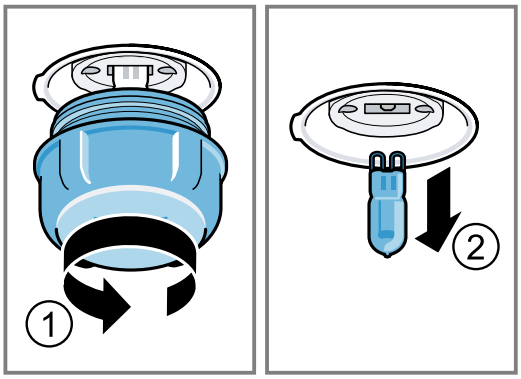
Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

- ▸ Vorsicht beim Einbau oder Ausbau der Glasabdeckung.
- ▸ Handschuhe oder Geschirrtuch verwenden.

Voraussetzungen

- ■ Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
- ■ Der Garraum ist abgekühlt.
- ■ Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.

1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



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

20 Entsorgen

20.1 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.

21 Kundendienst

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

21.1 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 Gerätetür öffnen.



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

22 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.

CE

	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.

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW

23 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.

23.1 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.

23.2 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

Backen auf mehreren Ebenen	Höhe
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.

23.3 Zubereitungshinweise zum Braten, Schmoren und Grillen

- Die Einstellempfehlungen gelten für Bratgut mit Kühlschranktemperatur 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.

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, schieben Sie die Universalpfanne mit aufgelegtem Rost in der angebenene 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, schieben 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.

23.4 Zubereitung von Tiefkühlprodukten

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

23.5 Zubereitung von Fertiggerichten

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

23.6 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	Heißluft	140 - 160	60 - 80
Rührkuchen, fein	Kastenform	2	Ober-/Unterhitze	150 - 170	60 - 80
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 80
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2	Heißluft	150 - 170 [1]	30 - 50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2	Ober-/Unterhitze	150 - 170 [1]	30 - 50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2	Eco Heißluft	150 - 160	50 - 60
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3	Ober-/Unterhitze	160 - 180	55 - 75
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 40
Biskuitrolle	Backblech	3	Heißluft	180 - 200 [1]	8 - 15
Biskuitrolle	Backblech	3	Ober-/Unterhitze	180 - 190 [1]	15 - 20
Muffins	Muffinblech	3	Ober-/Unterhitze	170 - 190	15 - 20
Hefekleingebäck	Backblech	3	Ober-/Unterhitze	160 - 180	25 - 35
Plätzchen	Backblech	3	Heißluft	140 - 160	15 - 30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	Heißluft	140 - 160	15 - 30

[1] Das Gerät vorheizen.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 7*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
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		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
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		190 - 200	120 - 140
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2		210 - 220	40 - 50
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200 - 220	130 - 160
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		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, gegrillt, 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

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. 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.
3. 150 g Joghurt mit Kühlschranktemperatur in die Milch einrühren.
4. Die Masse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
5. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
6. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
7. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
8. Den Joghurt nach der Zubereitung mindesten 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Desserts und Kompott

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

23.7 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.

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.

Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

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

- Halten Sie fertiggegarte Speisen mit der Heizart "Ober-/Unterhitze" bei 70 °C warm. So vermeiden Sie Kondensatbildung und 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.

23.8 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.
- 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.

24 Montageanleitung

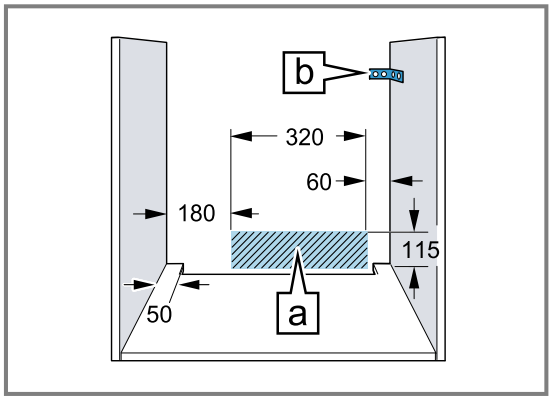
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



⚠ 24.1 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. Herschrittmacher 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.

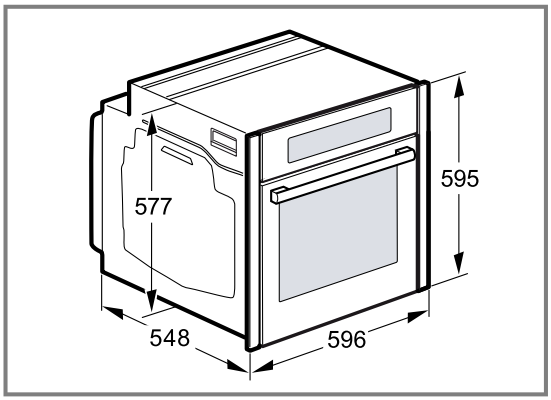
ACHTUNG!

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.

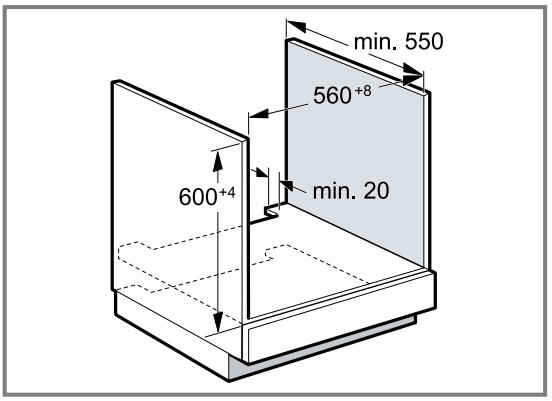
24.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



24.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

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

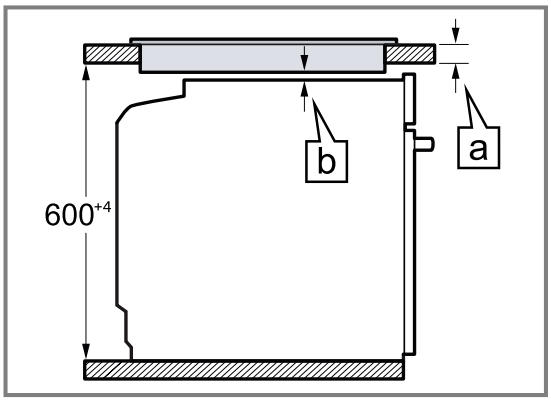


- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

24.4 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.

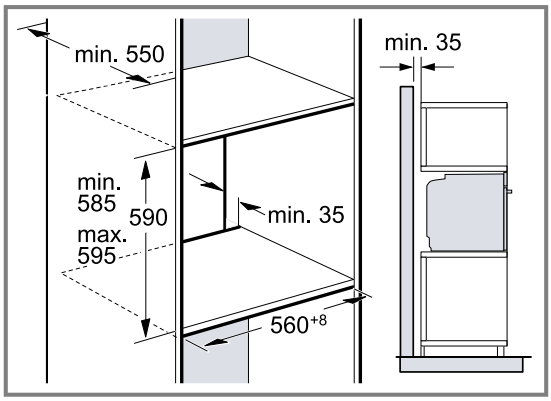


Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	37	38	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	47	48	5
Gaskochfeld	27	38	5[1]
Elektrokochfeld	27	30	2

[1] Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

24.5 Einbau in einen Hochschrank

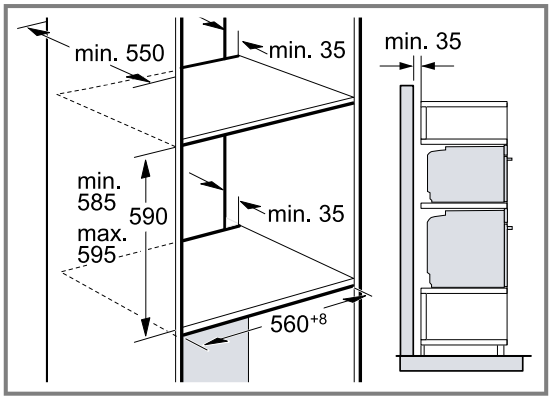
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



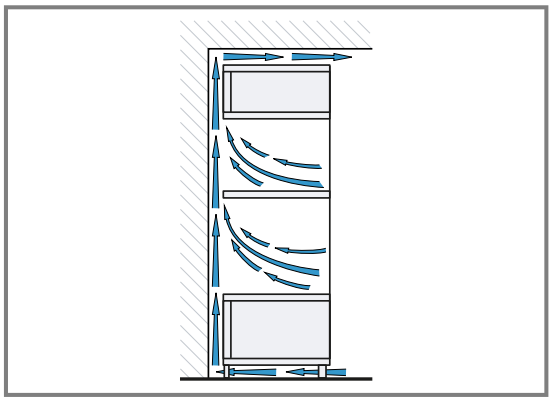
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

24.6 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.



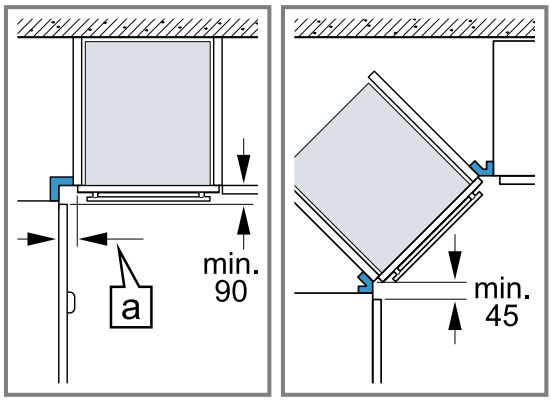
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.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



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

24.7 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.

24.8 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 Netzanschlussleitung 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

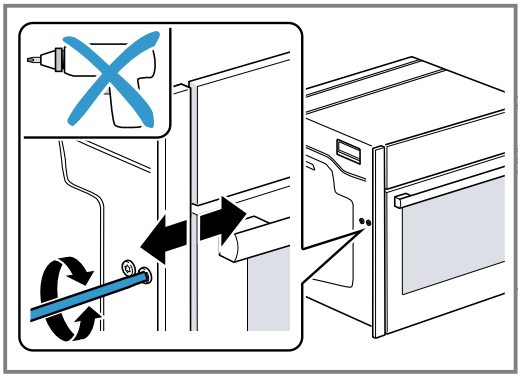
Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

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

24.9 Gerät einbauen

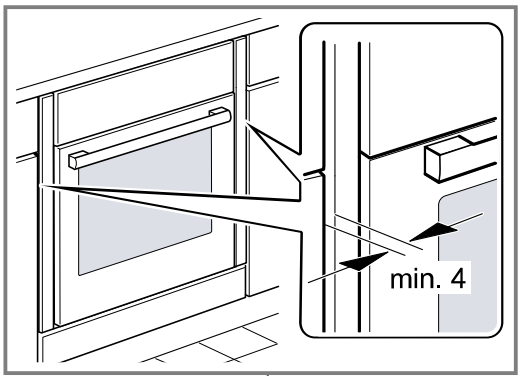
Hinweis: Die Blenden nicht mit einem Akkuschrauber befestigen. Die Blenden können beschädigt werden.

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



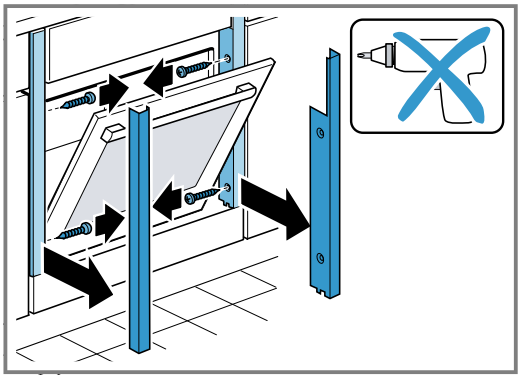
Mit dem Uhrzeigersinn: Spalt vergrößern
Gegen den Uhrzeigersinn: Spalt verkleinern

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

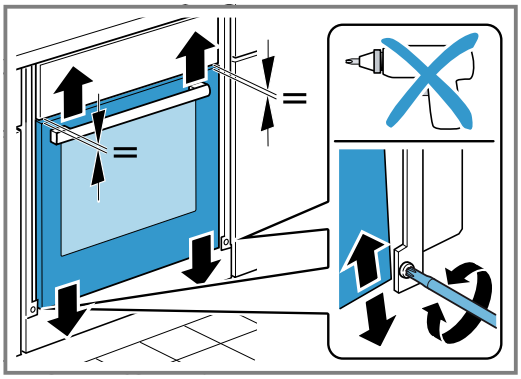


Zwischen dem Gerät und angrenzenden Möbelfronten ist ein Luftspalt von mind. 4 mm erforderlich.

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

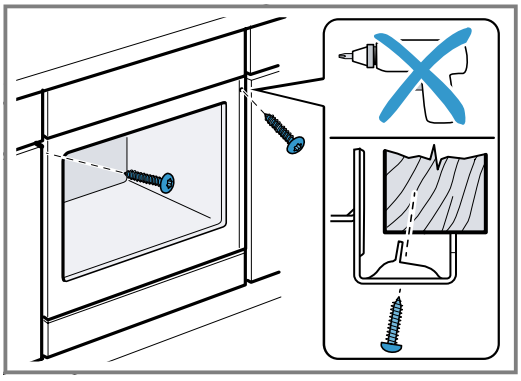


5. Die Gerätetür schließen.
6. Bei Bedarf die Höhe der Gerätetür mit den Einstellschrauben links und rechts einstellen.

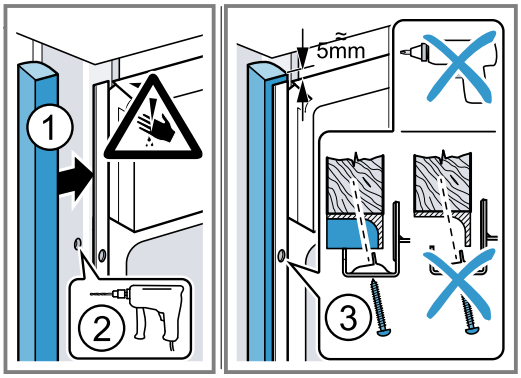


Mit dem Uhrzeigersinn: Spalt verkleinern
Gegen den Uhrzeigersinn: Spalt vergrößern

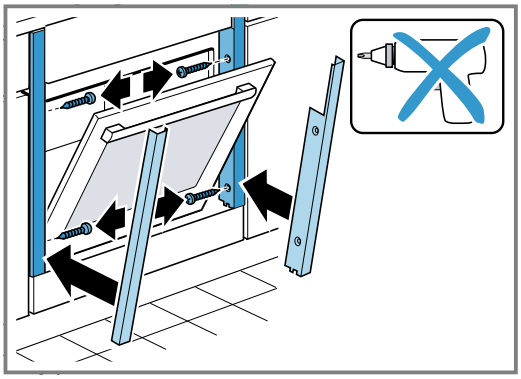
7. Das Gerät festschrauben.



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



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



Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

24.10 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Gerätetür leicht öffnen und die Blenden links und rechts abschrauben.
3. Die Befestigungsschrauben lösen.
4. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

Register your product online
neff-home.com

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

9001629601
030202
de