

Einbaubackofen

Gebrauchs- und Montageanleitung

**C24MS31.0**

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



## Inhaltsverzeichnis

### GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit .....	2
2	Sachschäden vermeiden .....	6
3	Umweltschutz und Sparen .....	7
4	Kennenlernen .....	7
5	Funktionen.....	9
6	Zubehör .....	11
7	Vor dem ersten Gebrauch .....	13
8	Grundlegende Bedienung .....	13
9	Mikrowelle .....	14
10	Lüftungsfunktion Crisp Finish .....	16
11	Zeitfunktionen .....	17
12	Gerichte .....	18
13	Favoriten.....	19
14	Kindersicherung .....	20
15	Schnellaufheizen.....	20
16	Grundeinstellungen .....	20
17	Home Connect .....	21
18	Reinigen und Pflegen .....	24
19	Reinigungshilfe Easy Clean .....	26
20	Trocknen.....	26
21	Gestelle.....	27
22	Gerätetür.....	28
23	Störungen beheben .....	29
24	Entsorgen .....	31
25	Kundendienst.....	31
26	Informationen zu freier und Open Source Software.....	31
27	Konformitätserklärung .....	32
28	So gelingt's.....	32

29	MONTAGEANLEITUNG.....	41
29.1	Allgemeine Montagehinweise .....	41



## 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 Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B. Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

### 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 11

#### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

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

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

#### **⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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

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

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
  - ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  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 den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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 31

### **⚠️ 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 Mikrowelle**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

Lebensmittel und deren Verpackungen und Behälter können sich entzünden.

- ▶ Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
- ▶ Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
- ▶ Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
- ▶ Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
- ▶ Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl kann sich entzünden.

- ▶ Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

### **⚠️ WARNUNG – Explosionsgefahr!**

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können leicht explodieren.

- ▶ Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

### **⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.

- ▶ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- ▶ Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- ▶ Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen.

- ▶ Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig.

- ▶ Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen.
- ▶ Immer den Deckel oder den Sauger entfernen.
- ▶ Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln.
- ▶ Temperatur überprüfen, bevor dem Kind die Nahrung gegeben wird.

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

- ▶ Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.
- ▶ Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
  - ▶ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

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

Die Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum.

- ▶ Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

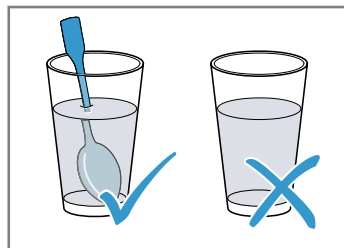
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

### **⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- ▶ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



### **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.

- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt.

- ▶ Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden.
- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

### **⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

- ▶ Nie das Gehäuse entfernen.

### **⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Mangelhafte Reinigung kann die Oberfläche des Geräts zerstören, die Gebrauchsdauer verringern und zu gefährlichen Situationen, wie zum Beispiel austretende Mikrowellen-Energie, führen.

- ▶ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.
- ▶ Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten.

→ "Reinigen und Pflegen", Seite 24

Nie das Gerät betreiben, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten.

- ▶ Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist.
- ▶ Nur durch den Kundendienst reparieren lassen.

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

- ▶ Nie die Gehäuseabdeckung entfernen.
- ▶ Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

---

## 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 zer springen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

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

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

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

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▶ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  eingestellt ist.

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

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

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Dazu die Garraumtür komplett öffnen oder die Trocknungsfunktion verwenden.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.

Obstsafte, 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.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

- ▶ Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

### 2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

#### **ACHTUNG!**

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens  $2\text{ cm}$  von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Direkt aufeinander eingeschobenes Zubehör erzeugt Funken.

- ▶ Den Rost nicht mit der Universalpfanne kombinieren.

- ▶ Zubehör nur jeweils in eigener Höhe einschieben.

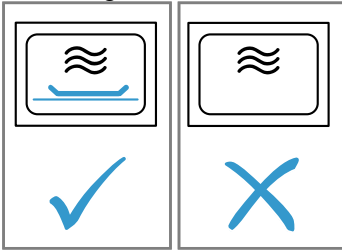
Beim Betrieb nur mit Mikrowelle ist die Universalpfanne oder das Backblech ungeeignet. Es kann zu Funkenbildung kommen und der Garraum wird beschädigt.

- ▶ Den mitgelieferten Rost als Stellfläche verwenden. Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursachen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

- ▶ Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden.

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



Bei der Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann die Türscheibe durch Überbelastung springen.

- ▶ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Maximal 600 Watt verwenden.
- ▶ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen.

## 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.

→ "So gelingt's", Seite 32

- 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 Zubehöreile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Das Display in den Grundeinstellungen ausschalten.

→ "Grundeinstellungen", Seite 20

- Energie wird gespart, wenn die Displayanzeige ausgeschaltet wird.

Zwei Gläser oder Tassen mit Flüssigkeit gleichzeitig erwärmen.

- Das Erwärmen mehrerer Speisen gleichzeitig benötigt weniger Energie, als das Erwärmen mehrerer Speisen nacheinander.

#### Hinweis:

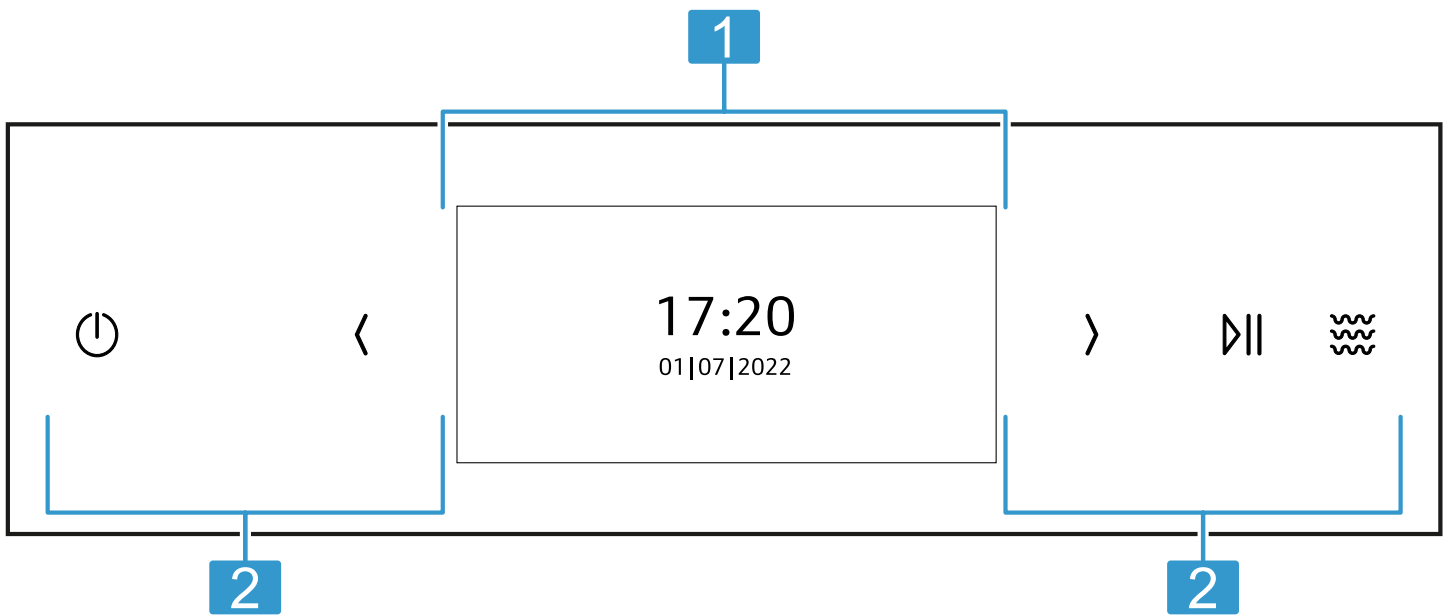
Das Gerät benötigt:

- im vernetzten Standby max. 2 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. Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



- 1** Display  
→ "Display", Seite 8

---

- 2** Tasten  
→ "Tasten", Seite 8

## 4.2 Display

Über das Display stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein.  
Im Hauptmenü finden Sie eine Übersicht über die Funktionen Ihres Geräts.  
→ "Funktionen", Seite 9

### Navigieren

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

## 4.3 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
<	Pfeil links	Einstellwerte verringern
>	Pfeil rechts	Einstellwerte erhöhen
⏸	Start/Stopp	Betrieb starten oder anhalten
🌀	Mikrowelle	Mikrowelle einstellen

### Werte einstellen

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

Werte	Verwendung
Erhöhen	Auf dem Display mit dem Finger nach rechts streichen
Verringern	Auf dem Display mit dem Finger nach links streichen



## 4.4 Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum unterstützen beim Betrieb Ihres Geräts.

### Gestelle

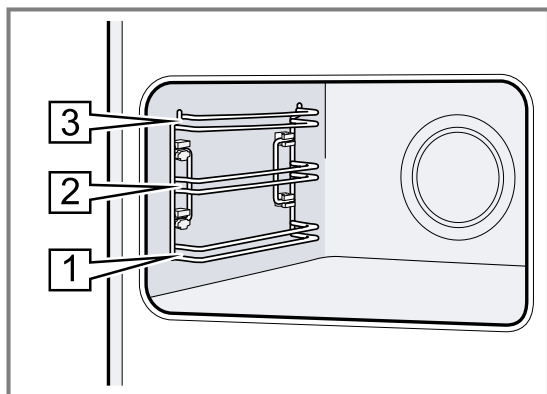
In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.

→ "Zubehör", Seite 11

Ihr Gerät hat 3 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

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

→ "Gestelle", Seite 27



### Selbstreinigende Flächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. 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 regenerieren", Seite 25

### Beleuchtung

Eine oder mehrere Backofenlampen leuchten den Garraum aus.

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

Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Beleuchtung bei den meisten Funktionen 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!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- ▶ Lüftungsschlitze nicht abdecken.

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.

Wenn Sie bei der Funktion Mikrowelle die Gerätetür schließen, müssen Sie den Betrieb fortsetzen.

## 5 Funktionen


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

**Tipp:** Je nach Gerätetyp stehen Ihnen mit der Home Connect App zusätzliche oder umfangreichere Funktionen zur Verfügung. Informationen dazu finden Sie in der App.

Funktion	Name	Verwendung
	Heizarten	Gewünschte Heizart und Temperatur für Ihre Speise auswählen
	Mikrowelle	Mit der Mikrowelle Speisen schnell garen, erhitzen oder auftauen → "Mikrowelle", Seite 14
	Favoriten	Gespeicherte Favoriten auswählen → "Favoriten", Seite 19
	Gerichte	Programme oder Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen verwenden → "Gerichte", Seite 18
	Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Easy Clean  löst leichte Verschmutzungen im Garraum → "Reinigungshilfe 'Easy Clean'", Seite 26</li> <li>▪ Trocknungsfunktion  trocknet den Garraum → "Trocknen", Seite 26</li> </ul>
	Grundeinstellungen	Geräteeinstellungen individuell anpassen → "Grundeinstellungen", Seite 20

### 5.1 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
	Circo Therm Heißluft	30 - 230 °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	30 - 275 °C	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Circo Therm Sanft	125 - 230 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Ober-/Unterhitze Sanft	150 - 250 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen ohne Vorheizen. Die Hitze kommt von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
	Thermogrillen	30 - 275 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Pizzastufe	30 - 275 °C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Brotbackstufe	180 - 275 °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	30 - 50 °C	Zum Gehen lassen von Teigen und Reifen von Joghurt. Der Teig geht schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus.
	Geschirr vorwärmen	30 - 90 °C	Zum Wärmen von Geschirr.
	Warmhalten	50 - 100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Speisen.

## 5.2 Mikrowellenleistungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Mikrowellenleistungen und deren Verwendung. Die Mikrowellenleistungen sind Stufen und entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Mikrowellenleistung in Watt	Maximale Dauer in Stunden	Verwendung
90 W	1:30	Empfindliche Speisen auftauen.
180 W	1:30	Speisen auftauen und weitergaren.
360 W	1:30	Fleisch und Fisch garen. Empfindliche Speisen erwärmen.
600 W	1:30	Speisen erhitzen und garen.
Boost	0:30	Flüssigkeiten erhitzen.





**Hinweis:** Die Mikrowellenleistung "Boost" ist nicht zum Erhitzen von Speisen vorgesehen. Zum Schutz des Geräts wird die maximale Leistung der Mikrowelle in den

ersten Minuten stufenweise auf 600 Watt reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

### 5.3 Weitere Optionen













Hier finden Sie eine Übersicht weiterer Optionen.

Um die Optionen anzuzeigen, drücken Sie auf **:**

Symbol	Name	Verwendung
	Beleuchtung	Beleuchtung im Garraum einschalten oder ausschalten
	Wecker	Wecker stellen
	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren
	Fernstart	Fernstart aktivieren → "Home Connect ", Seite 21

### 5.4 Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht weiterer Symbole auf dem Display.

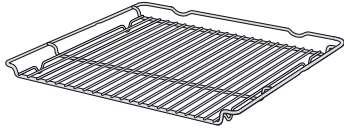
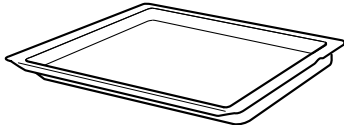
Symbol	Name	Verwendung
	Speichern	Einstellung speichern
	Zurück	Zurück navigieren
	Schließen	Meldung schließen
	Zurücksetzen	Dauer zurücksetzen
	Zurücksetzen	Werte zurücksetzen
	Information	Information anzeigen
	Schnell aufheizen	Schnell aufheizung aktivieren oder deaktivieren
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heimnetzwerk und Home Connect-Server verbunden</li> <li>■ Anzahl der Linien zeigt Signalstärke des Heimnetzwerks</li> </ul> → "Home Connect ", Seite 21
	Heimnetzwerk	Heimnetzwerk nicht verbunden → "Home Connect ", Seite 21
	Home Connect-Server	Home Connect-Server nicht verbunden → "Home Connect ", Seite 21
	Ferndiagnose	Ferndiagnose aktiviert → "Home Connect ", Seite 21
	Neue Funktion	Eine neue Funktion ist verfügbar, wenn ein rotes Symbol im Hauptmenü angezeigt wird → "Home Connect ", Seite 21

## 6 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

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

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

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

## 6.1 Hinweise zum Zubehör

Manches Zubehör ist nur für bestimmte Funktionen geeignet.

### Mikrowellenzubehör

Für den reinen Mikrowellenbetrieb ist nur der mitgelieferte Rost geeignet. Bleche, z. B. die Universalpfanne oder das Backblech, können Funken bilden und sind ungeeignet. Beachten Sie die Hinweise zur Mikrowelle.  
→ "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 14

## 6.2 Rastfunktion

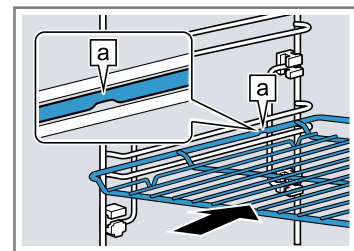
Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

## 6.3 Zubehör in den Garraum schieben

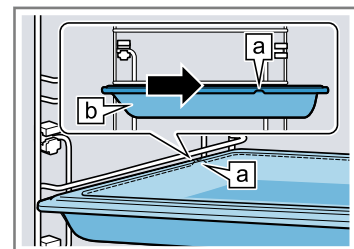
Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

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 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.

## 6.4 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten: [www.neff-international.com](http://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.

## 7 Vor dem ersten Gebrauch

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

### 7.1 Erste Inbetriebnahme


Nach dem Stromanschluss müssen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts vornehmen. Es kann einige Minuten dauern, bis im Display die Einstellungen erscheinen.

#### Hinweise

- Die Einstellungen können Sie in den Grundeinstellungen jederzeit anpassen.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 20
- Sie können die Einstellungen auch mit Home Connect vornehmen. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.  
→ "Home Connect", Seite 21

### Sprache einstellen

**Voraussetzung:** Das Gerät ist am Stromnetz angeschlossen.

1. Das Gerät mit  einschalten.
2. Die Sprache mit  $\langle$  oder  $\rangle$  wählen.
3. Auf die gewünschte Sprache drücken.
4. Die Sprache mit  $\rightarrow$  bestätigen.

### Home Connect einrichten

**Hinweis:** Sie können die Einrichtung von Home Connect auch mit "Später" überspringen. Dann stellen Sie als Nächstes die Uhrzeit ein.

1. Home Connect mit "Verbinden" einrichten.  
→ "Home Connect", Seite 21
2. Alle weiteren Einstellungen der ersten Inbetriebnahme in der Home Connect App vornehmen.

### Uhrzeit einstellen


1. Die Stunden mit  $\langle$  oder  $\rangle$  wählen.
2. Auf die Minuten drücken.
3. Die Minuten mit  $\langle$  oder  $\rangle$  wählen.
4. Die Uhrzeit mit  $\checkmark$  bestätigen.

### Datum einstellen


1. Das Jahr mit  $\langle$  oder  $\rangle$  wählen.
  2. Auf den Monat drücken.
  3. Den Monat mit  $\langle$  oder  $\rangle$  wählen.
  4. Auf den Tag drücken.
  5. Den Tag mit  $\langle$  oder  $\rangle$  wählen.
  6. Das Datum mit  $\checkmark$  bestätigen.
  7. Die erste Inbetriebnahme mit "OK" beenden.
  8. Die Gerätetür einmal öffnen und schließen.
- $\checkmark$  Das Gerät prüft sich und ist anschließend funktionsfähig.
  - $\checkmark$  Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.


### 7.2 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 13
4. Die Heizart und Temperatur für das Aufheizen einstellen und mit  $\triangleright$  starten.  
→ "Heizart und Temperatur einstellen", Seite 14

#### Aufheizen

Heizart	Circo Therm 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 13
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.

## 8 Grundlegende Bedienung

### 8.1 Gerät einschalten

#### ACHTUNG!

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 abwischen.
- ▶ Das Gerät mit  einschalten.

#### Hinweise

- In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, ob das Display nach dem Einschalten das Hauptmenü oder eine andere Funktion zeigt.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 20

- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht bedienen, schaltet das Gerät sich automatisch aus.

### 8.2 Gerät ausschalten

- ▶ Das Gerät mit  ausschalten.

#### Hinweise

- Je nach Temperatur im Garraum erscheint im Display die Restwärmeanzeige.  
→ "Restwärmeanzeige", Seite 14
- Je nach Temperatur im Garraum läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Garraum abgekühlt ist.  
→ "Kühlgebläse", Seite 9

### 8.3 Restwärmeanzeige

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

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

### 8.4 Heizart und Temperatur einstellen

- Das Gerät mit  $\odot$  einschalten.
- Auf "Heizarten" drücken.
- Durch die Heizarten mit  $\langle$  oder  $\rangle$  blättern.
- Auf die gewünschte Heizart drücken.
- Auf "Temperatur" drücken.
- Die Temperatur mit  $\langle$  oder  $\rangle$  wählen.
- Die Einstellung mit  $\checkmark$  bestätigen.  
Weitere mögliche Auswahl:
  - Schnell aufheizen  $\rightarrow$  Seite 20
  - Dauer  $\rightarrow$  Seite 17
  - Fertig um  $\rightarrow$  Seite 17
  - Mikrowelle  $\rightarrow$  Seite 16
  - Information  $\rightarrow$  Seite 14
- Den Betrieb mit  $\triangleright$  starten.  
**Hinweis:** Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben der Speise erreicht, sobald der Aufheizbalken gefüllt ist.
  - Im Display erscheint die Betriebszeit.
  - Der Aufheizbalken zeigt den Temperaturanstieg.
- Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit  $\odot$  ausschalten.

### 8.5 Temperatur ändern

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

- Auf "Temperatur" drücken.
- Die Temperatur mit  $\langle$  oder  $\rangle$  ändern.
- Die Einstellung mit  $\checkmark$  bestätigen.
- Die Temperatur wird geändert.

### 8.6 Heizart ändern

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

- Den Betrieb mit  $\triangleright$  unterbrechen.
- Mit  $\leftarrow$  zu den Heizarten wechseln.
- Durch die Heizarten mit  $\langle$  oder  $\rangle$  blättern.
- Auf die gewünschte Heizart drücken.

- Bei Bedarf die Temperatur oder Stufe anpassen.
- Den Betrieb mit  $\triangleright$  starten.

### 8.7 Betrieb unterbrechen

- Auf  $\triangleright$  drücken.
- Um den Betrieb fortzusetzen, erneut auf  $\triangleright$  drücken.

### 8.8 Informationen anzeigen

**Hinweis:** In den meisten Fällen können Sie Informationen zu der gerade ausgeführten Funktion aufrufen.

- Auf "Information" drücken.
  - Die Informationen erscheinen für einige Sekunden.
- Um die Informationen zu schließen, auf  $\times$  drücken.

### 8.9 Sabbatkonform bedienen

Wenn Sie Ihr Gerät sabbatkonform bedienen wollen, verwenden Sie die Zeitfunktionen und ändern Sie die Grundeinstellung zur Beleuchtung.

**Hinweis:** Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, hört das Gerät auf zu heizen. Wenn Sie die Gerätetür schließen, heizt das Gerät weiter.

- Die Grundeinstellung "Beleuchtung" auf "Immer aus" ändern.  
 $\rightarrow$  "Grundeinstellungen", Seite 20  
So bleibt die Beleuchtung im Garraum während des Betriebs und wenn Sie die Gerätetür öffnen immer aus.
- Die gewünschte Heizart einstellen.  
 $\rightarrow$  "Heizart und Temperatur einstellen", Seite 14
- Je nach Heizart die gewünschte Dauer einstellen.  
 $\rightarrow$  "Dauer", Seite 17
- Mit "Fertig um" die Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb enden soll.  
 $\rightarrow$  "Zeitversetzter Betrieb - "Fertig um"", Seite 17
- Bevor das Gerät beginnt zu heizen, die Speise in den Garraum geben.
- Den Betrieb mit  $\triangleright$  starten.
  - Das Display zeigt die Startzeit. Das Gerät ist in Warteposition.
  - Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
- Wenn der Betrieb beendet ist, die Speise aus dem Garraum nehmen. Nach ca. 15 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch vollständig aus.  
**Hinweis:** Bei Bedarf die Grundeinstellung zur Beleuchtung wieder ändern.

## 9 Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen besonders schnell garen, erhitzen, backen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit einer anderen Funktion verwenden.

### 9.1 Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle

Um Ihre Speisen gleichmäßig zu erwärmen und Ihr Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur geeignetes Geschirr und Zubehör.

Beachten Sie die Herstellerangaben von Ihrem Geschirr.

Wenn nicht anders angegeben, Geschirr und Zubehör auf Höhe 1 einschieben.

### Mikrowellengeeignetes Geschirr

Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material:

- Glas
- Glaskeramik
- Porzellan
- Temperaturfester Kunststoff
- Vollständig glasierte Keramik ohne Risse
- Serviergeschirr  
Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor nur verwenden, wenn der Hersteller die Mikrowelleneignung garantiert.
- Mitgelieferter Rost  
Bleche, z. B. die Universalpfanne oder das Backblech, können beim reinen Mikrowellenbetrieb Funken bilden und sind ungeeignet.

Diese Materialien lassen Mikrowellen durch und werden nicht beschädigt.

### Nicht mikrowellengeeignetes Geschirr

**Hinweis:** Beachten Sie die Angaben zu Sachschäden vermeiden.

→ "Mikrowelle", Seite 6

- Geschirr und Backformen aus Metall

Metall ist für Mikrowellen undurchlässig. Die Speisen werden nicht oder kaum erwärmt. Metall kann beim reinen Mikrowellenbetrieb Funken bilden.

### Geschirr bei Mikrowellenzugabe zu einer Betriebsart

Wenn Sie zu einer anderen Betriebsart die Mikrowelle zuschalten, ist zusätzlich zu mikrowellengeeignetem Geschirr und Zubehör auch Metall möglich:

- Geschirr und Backformen aus Metall  
Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.  
Backformen und Geschirr aus Metall immer auf den mitgelieferten Rost stellen.
- Mitgeliefertes Zubehör:  
Rost  
Universalpfanne  
Backblech

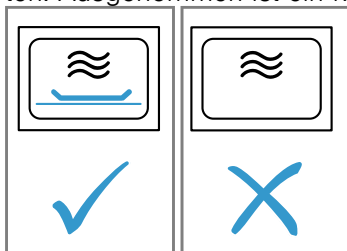
### Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie einen Geschirrtest durch.

#### ACHTUNG!

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



#### ⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

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

1. Das leere Geschirr in den Garraum stellen.

2. Das Gerät für ½ - 1 Minute auf maximale Leistung stellen.
3. Den Betrieb starten.
4. Das Geschirr mehrfach prüfen:
  - Wenn das Geschirr kalt oder handwarm bleibt, ist es für die Mikrowelle geeignet.
  - Wenn das Geschirr heiß wird oder sich Funken bilden, den Geschirrtest abbrechen. Das Geschirr ist für die Mikrowelle ungeeignet.

## 9.2 Reiner Mikrowellenbetrieb

Allein die elektromagnetischen Wellen der Mikrowelle erzeugen Energie, die z. B. in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt wird.

Um Kondensat zu vermeiden, schaltet bei den Mikrowellenleistungen "600 W" und "Boost" das Gerät automatisch einen Heizkörper zu. Der Garraum und das Zubehör werden heiß. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.

Diese automatische Trocknungsfunktion können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten.

→ "Grundeinstellungen", Seite 20

#### ⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum.

- ▶ Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

## Mikrowelle einstellen

### Hinweis:

Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:

- → "Sicherheit", Seite 2
- → "Sachschäden vermeiden", Seite 6
- → "Mikrowellenleistungen", Seite 10
- → "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 14

1. Auf drücken.
2. Auf die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.  
→ "Mikrowellenleistungen", Seite 10
3. Die Einstellung mit ✓ bestätigen.
4. Auf "Dauer" drücken.
5. Die Dauer mit < oder > wählen.
6. Die Einstellung mit ✓ bestätigen.
7. Den Mikrowellenbetrieb mit starten.
  - ✓ Die Mikrowelle startet und die Dauer läuft ab. Bei der maximalen Mikrowellenleistung "Boost" zeigt das Display die Leistungsreduzierung.  
→ "Mikrowellenleistungen", Seite 10
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
8. Um den Signalton zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
9. Wenn Sie die Trocknungsfunktion zur Mikrowelle in den Grundeinstellungen ausgeschaltet haben, den Garraum trocknen, wenn sich Kondensat gebildet hat.  
→ "Trocknen", Seite 26

**Hinweis:** Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, müssen Sie den Betrieb fortsetzen. Wenn Sie die Grundeinstellung dazu geändert haben, achten

Sie darauf, dass die Mikrowelle nicht ohne Speise weiterläuft.

→ "Grundeinstellungen", Seite 20

### Mikrowellenleistung ändern







1. Auf  drücken.
2. Auf die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.
3. Die Änderung mit  bestätigen.

### 9.3 Mikrowellenzugabe

Durch die Mikrowellenzugabe zu einer Heizart oder Funktion verkürzt sich die Gardauer von Speisen.

#### Heizarten und Funktionen für Mikrowellenzugabe

Bei diesen Heizarten und Funktionen können Sie die Mikrowellenzugabe zuschalten:

- "Circo Therm Heißluft" 
- "Ober-/Unterhitze" 
- "Thermogrillen" 
- "Brotbackstufe" 
- "Grill, große Fläche" 
- "Grill, kleine Fläche" 
- → "Gerichte", Seite 18
- → "Lüftungsfunktion 'Crisp Finish'", Seite 16

Mögliche Mikrowellenleistungen in Kombination mit einer Heizart oder Funktion sind:

- "90 W"
- "180 W"
- "360 W"

#### Mikrowellenzugabe einstellen






##### Hinweis:

Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:



- → "Sicherheit", Seite 2

- → "Sachschäden vermeiden", Seite 6
- → "Mikrowellenleistungen", Seite 10
- → "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 14

**Voraussetzung:** Auf die Angaben zur jeweiligen Heizart oder Funktion achten.

1. Eine geeignete Heizart oder Funktion einstellen.  
→ "Heizarten und Funktionen für Mikrowellenzugabe", Seite 16
2. Eine Temperatur einstellen.
3. Auf "Mikrowelle" drücken.
4. Auf die gewünschte Mikrowellenleistung drücken:
  - "90 W"
  - "180 W"
  - "360 W"
5. Die Einstellung mit  bestätigen.
6. Auf "Dauer" drücken.
7. Die Dauer mit  oder  wählen.
8. Die Einstellung mit  bestätigen.
9. Den Betrieb mit Mikrowellenzugabe mit  starten.  
✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.  
✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
10. Um den Signalton zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

#### Mikrowellenzugabe abbrechen

1. Auf  drücken.
2. Auf "Mikrowelle" drücken.
3. Auf "Aus" drücken.
4. Die Einstellung mit  bestätigen.  
✓ Der Betrieb läuft ohne Mikrowellenzugabe weiter.

---






## 10 Lüftungsfunktion "Crisp Finish"

Die Lüftungsfunktion "Crisp Finish" entzieht dem Garraum Feuchtigkeit, sodass Ihre Speise knuspriger wird. Heißer Dampf, der beim Öffnen der Gerätetür entweichen kann, wird reduziert.

### 10.1 Heizarten für die Lüftungsfunktion





Für die Lüftungsfunktion sind nur bestimmte Heizarten geeignet.

Bei diesen Heizarten können Sie die Lüftungsfunktion zuschalten:

- "Circo Therm Heißluft" 
- "Ober-/Unterhitze" 
- "Thermogrillen" 
- "Pizzastufe" 
- "Brotbackstufe" 



### 10.2 Lüftungsfunktion zuschalten

Die Lüftungsfunktion können Sie jederzeit zuschalten, auch nach dem Start des Betriebs.

1. Das Gerät mit  einschalten.
2. Eine geeignete Heizart einstellen.  
→ "Heizarten für die Lüftungsfunktion", Seite 16
3. Eine Temperatur einstellen.
4. Auf "Crisp Finish"  drücken.
5. Den Betrieb mit Lüftungsfunktion mit  starten.
6. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit  ausschalten.

**Hinweis:** Während des Betriebs können verstärkte Lüftergeräusche zu hören sein.

### 10.3 Lüftungsfunktion abbrechen

1. Auf  drücken.
2. Auf "Crisp Finish"  drücken.  
✓ Der Betrieb läuft ohne die Lüftungsfunktion weiter.



# 11 Zeitfunktionen

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

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker ☞	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Der Wecker beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer  >	Nach Ablauf der eingestellten Dauer hört das Gerät automatisch auf zu heizen.
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.

## 11.1 Wecker

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

### Wecker einstellen

1. Auf **:** drücken.
2. Auf **☞** drücken.
3. Auf Stunden, Minuten oder Sekunden drücken.
4. Die Weckerzeit mit **<** oder **>** wählen.
5. Die Einstellung mit **▷** bestätigen.
- ✓ Im Display erscheint **☞**. Die Weckerzeit läuft ab.
- ✓ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
6. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

### Wecker ändern

1. Auf **:** drücken.
2. Auf **☞** drücken.
3. Auf **||** drücken.
4. Auf Stunden, Minuten oder Sekunden drücken.
5. Die Weckerzeit mit **<** oder **>** ändern.
6. Die Einstellung mit **▷** bestätigen.

### Wecker abbrechen

1. Auf **:** drücken.
2. Auf **☞** drücken.
3. Die Weckerzeit mit **↶** zurücksetzen.
4. Den Wecker mit **←** schließen.

## 11.2 Dauer

Nach Ablauf der eingestellten Dauer hört das Gerät automatisch auf zu heizen. Sie können die Dauer nur in Kombination mit einer Heizart verwenden.

### Dauer einstellen

1. Eine Heizart und eine Temperatur einstellen.
2. Auf "Dauer" drücken.
3. Auf Stunden oder Minuten drücken.
4. Die Dauer mit **<** oder **>** wählen.
5. Die Einstellung mit **✓** bestätigen.
6. Den Betrieb mit Dauer mit **▷||** starten.
- ✓ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

7. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

### Dauer ändern

1. Auf **^** drücken.
2. Auf "Dauer" drücken.
3. Die Dauer mit **<** oder **>** ändern.
4. Die Einstellung mit **✓** bestätigen.

### Dauer abbrechen

1. Auf **^** drücken.
2. Auf "Dauer" drücken.
3. Die Dauer mit **↶** zurücksetzen.
4. Die Einstellung mit **✓** bestätigen.

## 11.3 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.

### Zeitversetzten 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 "Dauer" drücken.
  4. Auf Stunden oder Minuten drücken.
  5. Die Dauer mit **<** oder **>** wählen.
  6. Die Einstellung mit **✓** bestätigen.
  7. Auf "Fertig um" drücken.
  - ✓ Im Display erscheint das Ende des Betriebs.
  8. Die Endezeit mit **>** wählen.
  9. Die Einstellung mit **✓** bestätigen.
  10. Den zeitversetzten Betrieb mit **▷||** starten.
  - ✓ Das Gerät startet zum passenden Zeitpunkt den Betrieb.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
  11. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

### Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" ändern

1. Auf **▷||** drücken.
2. Auf "Fertig um" drücken.
3. Die Endezeit mit **<** oder **>** ändern.
4. Die Einstellung mit **✓** bestätigen.
5. Den zeitversetzten Betrieb mit **▷||** starten.

### Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" abbrechen

1. Auf **▷||** drücken.
2. Auf "Fertig um" drücken.
3. Die Endezeit mit **↶** zurücksetzen.
4. Die Einstellung mit **✓** bestätigen.
- ✓ Die Endezeit entspricht der aktuellen Uhrzeit plus der eingestellten Dauer.
- ✓ Der Betrieb mit Dauer startet.

**Hinweis:** Wenn Sie den Betrieb ohne Dauer fortsetzen möchten, brechen Sie die Dauer ab.  
→ "Dauer abbrechen", Seite 17

## 12 Gerichte

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

### 12.1 Geschirr für Gerichte

Das Garergebnis ist abhängig von der Beschaffenheit und der Größe des Geschirrs. Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist. Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Braten sollten den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken. Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:

- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

**Hinweis:** Bei einigen Gerichten schaltet das Gerät die Mikrowelle zu. Es erscheint ein Hinweis im Display, mikrowellengeeignetes Geschirr zu verwenden.  
→ "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 14

### 12.2 Einstellmöglichkeiten der Gerichte

Um die Gerichte optimal zuzubereiten, verwendet das Gerät je nach Gericht verschiedene Einstellungen. Die verwendeten Einstellungen sehen Sie im Display. Bestimmte Einstellungen können Sie anpassen. Folgen Sie den Angaben im Display.

**Hinweis:** Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel. Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschranktemperatur. Tiefgekühlte Speisen direkt aus dem Tiefkühlfach verwenden.

#### Tipps und Hinweise zu den Einstellungen

Wenn Sie ein Gericht einstellen, zeigt das Display für dieses Gericht relevante Informationen, z. B.:

- Passende Einschubhöhe
- Passendes Zubehör oder Geschirr
- Zugabe von Flüssigkeit
- Zeitpunkt zum Wenden oder Umrühren  
Sobald dieser Zeitpunkt erreicht ist, ertönt ein Signal.

Um Informationen abzurufen, auf "Information" drücken. Manche Hinweise erscheinen automatisch.

#### Programme


Bei Programmen sind die optimale Heizart, die Temperatur und die Dauer fest voreingestellt. Um ein optimales Garergebnis zu erhalten, müssen Sie zusätzlich das Gewicht, die Dicke oder die Garstufe einstellen. Sie können nur im vorgesehenen Bereich einstellen.

Wenn nicht anders angegeben, stellen Sie das Gesamtgewicht Ihres Gerichts ein.

### Einstellempfehlungen

Bei Einstellempfehlungen ist die optimale Heizart fest voreingestellt. Die eingestellte Temperatur und die Dauer können Sie anpassen.

### Gerichte mit Mikrowelle

Bei einigen Gerichten können Sie eine Zubereitungsart mit Mikrowelle  wählen. Die Gardauer verkürzt sich. Beachten Sie die Informationen zum Betrieb mit Mikrowelle.

→ "Mikrowelle", Seite 14

### 12.3 Übersicht der Gerichte

Welche einzelnen Gerichte Ihnen zur Verfügung stehen, sehen Sie am Gerät. Die Gerichte sind von der Ausstattung ihres Geräts abhängig.

Die Gerichte sind nach Kategorien und Speisen sortiert.

**Hinweis:** In den Grundeinstellungen können Sie die angezeigten Gerichte regional spezialisieren.

→ "Grundeinstellungen", Seite 20

Kategorie	Speisen
Kuchen	Kuchen in Formen Kuchen auf Backblech Kleingebäck Plätzchen
Brot, Brötchen	Brot Brötchen
Pizza, pikante Kuchen, Quiche	Pizza Pikante Kuchen, Quiche
Aufläufe, Soufflés	Auflauf, pikant, frisch, gegarte Zutaten Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch Lasagne, frisch Lasagne, gekühlt Auflauf, süß, frisch Fruit crumble Soufflé in Portionsformen Yorkshire Pudding
Geflügel	Hähnchen Ente, Gans Pute
Fleisch	Schweinefleisch Rindfleisch Kalbfleisch Lammfleisch Wildfleisch Fleischgerichte
Fisch	Fisch, ganz Fischfilets

Kategorie	Speisen
Tiefkühlprodukte	Pizza Aufläufe Kartoffelprodukte Geflügel, Fisch Brötchen
Beilagen, Gemüse	Kartoffeln Reis Getreide Gemüse
Speisen auftauen	Kuchen Brot, Brötchen Fleisch, Geflügel Fisch

## 12.4 Gericht einstellen

1. Auf "Gerichte" drücken.
2. Auf die gewünschte Kategorie drücken.
3. Auf die gewünschte Speise drücken.
4. Auf das gewünschte Gericht drücken.  
**Hinweis:** Je nach Gericht sind die Einstellmöglichkeiten unterschiedlich.  
→ *"Einstellmöglichkeiten der Gerichte", Seite 18*
- ✓ Im Display erscheinen die Einstellungen zum Gericht.
5. Bei Bedarf die Einstellungen anpassen.  
Je nach Gericht sind die Einstellmöglichkeiten unterschiedlich.  
→ *"Einstellmöglichkeiten der Gerichte", Seite 18*

6. Um Angaben z. B. zu Zubehör und Einschubhöhe zu erhalten, auf "Information" drücken.
7. Den Betrieb mit  $\triangleright$  starten.
- ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn das Gericht fertig ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.
8. Entscheiden Sie, wie Sie fortfahren möchten:

Abschließen	Gericht ist fertig
Verlängern	→ <i>"Garzeit verlängern", Seite 19</i>
Warmhalten	→ <i>"Gericht warmhalten", Seite 19</i>
Garraum trocknen	→ <i>"Trocknen", Seite 26</i>

## 12.5 Garzeit verlängern

1. Um das Gericht nachzugaren, auf "Verlängern" drücken.
2. Bei Bedarf die Einstellungen mit  $\langle$  oder  $\rangle$  ändern.
3. Die Einstellungen mit ✓ bestätigen.

## 12.6 Gericht warmhalten

1. Um das Gericht warmzuhalten, auf "Warmhalten" drücken.
2. Bei Bedarf die Einstellungen mit  $\langle$  oder  $\rangle$  ändern.
3. Die Einstellungen mit ✓ bestätigen.
4. Das Warmhalten mit  $\triangleright$  starten.

# 13 Favoriten

In den Favoriten können Sie Ihre Einstellungen speichern und wieder verwenden.

### Hinweise

- Je nach Gerätetyp oder Softwarestand Ihres Geräts müssen Sie diese Funktion erst auf Ihr Gerät herunterladen. Informieren Sie sich in der Home Connect App.
- Favoriten sortieren und umbenennen sind nur in der Home Connect App möglich.

## 13.1 Favoriten speichern

Sie können bis zu 30 verschiedene Funktionen als ihre Favoriten speichern.

- ▶ Wenn Sie eine Funktion einstellen, auf  $\heartsuit$  "Favoriten" drücken.  
Um einen Favoriten umbenennen, müssen Sie die Home Connect App verwenden. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.

## 13.2 Favoriten wählen

Wenn Sie Favoriten gespeichert haben, können Sie diese zum Einstellen des Betriebs wählen.

1. Auf "Favoriten" drücken.
2. Auf den gewünschten Favoriten drücken.
3. Bei Bedarf können Sie die Einstellungen ändern.

4. Den Betrieb mit  $\triangleright$  starten.

### Hinweis:

Achten Sie auf die Angaben zu den verschiedenen Funktionen:

- → *"Mikrowelle", Seite 14*
- → *"Lüftungsfunktion 'Crisp Finish'", Seite 16*

## 13.3 Favoriten ändern

Sie können Ihre gespeicherten Favoriten jederzeit ändern, sortieren oder umbenennen.

1. Um die Favoriten zu sortieren oder umbenennen, müssen Sie die Home Connect App verwenden. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.
2. Um die Einstellungen am Gerät zu ändern, auf "Favoriten" drücken.
3. Auf den gewünschten Favoriten drücken.
4. Auf  $\_ /$  drücken
5. Die Einstellungen ändern.
6. Die Änderung mit "Übernehmen" bestätigen.

## 13.4 Favoriten löschen


1. Auf "Favoriten" drücken.
2. Auf den gewünschten Favoriten drücken.
3. Auf  $\heartsuit$  drücken.
4. Das Löschen mit "Übernehmen" bestätigen.



## 14 Kindersicherung

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

### 14.1 Kindersicherung aktivieren

Die Kindersicherung sperrt das Bedienfeld, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten. Um das Gerät einzuschalten, deaktivieren Sie die Kindersicherung.

**Hinweis:** Sobald Sie die Kindersicherung aktivieren, sperrt das Gerät das Bedienfeld. Ausgenommen ist die Taste .

1. Auf  drücken.
2. Auf  drücken.
- ✓ Im Display erscheint "Kindersicherung aktiviert".

### 14.2 Kindersicherung deaktivieren

- ▶ "Entsperren" gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.




## 15 Schnellaufheizen

Mit der Funktion Schnellaufheizen können Sie die Aufheizdauer verkürzen.

Ab 200 °C aktiviert sich die Funktion Schnellaufheizen automatisch.

**Hinweis:** Sie können das automatische Schnellaufheizen ab 200 °C in den Grundeinstellungen deaktivieren. → "Grundeinstellungen", Seite 20




Bei diesen Heizarten ist Schnellaufheizen möglich:

- "Circo Therm Heißluft" 
- "Ober-/Unterhitze" 
- "Brotbackstufe" 



### 15.1 Schnellaufheizung aktivieren

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

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

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.  
Ab einer eingestellten Temperatur von 200 °C schaltet sich das Schnellaufheizen automatisch zu.
2. Auf  drücken.
3. Den Betrieb mit  starten.
- ✓ Wenn Schnellaufheizen beendet ist, schaltet sich "Schnellaufheizen" automatisch aus und ein Signal ertönt. Im Display erlischt .
4. Die Speise in den Garraum geben.

### 15.2 Schnellaufheizung deaktivieren

1. Auf  drücken.
2. Auf  drücken.

## 16 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

### 16.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

Mehr Informationen zu den einzelnen Grundeinstellungen erhalten Sie am Display mit "Information".

#### Grundlegende Auswahl Einstellungen

Sprache	Siehe Auswahl am Gerät
Home Connect	Den Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden und fernsteuern → "Home Connect", Seite 21
Uhrzeit	Uhrzeit im 24-h-Format
Datum	Datum im Format TT.MM.JJJJ

Display	Auswahl
Helligkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1</li> <li>▪ 2</li> <li>▪ 3</li> <li>▪ 4</li> <li>▪ 5<sup>1</sup></li> </ul>
Standby-Anzeige	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ein, zeitlich begrenzt</li> <li>▪ Ein (diese Einstellung erhöht den Energieverbrauch)</li> <li>▪ Aus<sup>1</sup></li> </ul>
Uhr	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Digital + Datum<sup>1</sup></li> <li>▪ Digital</li> <li>▪ Analog + Datum</li> <li>▪ Analog</li> </ul>
Justierung	Display horizontal und vertikal ausrichten

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Ton	Auswahl
Tastenton	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein<sup>1</sup></li> <li>■ Aus</li> </ul>
Signalton	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sehr kurze Dauer</li> <li>■ Kurze Dauer</li> <li>■ Mittlere Dauer<sup>1</sup></li> <li>■ Lange Dauer</li> </ul>

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Geräteeinstellungen	Auswahl
Gebläse-Nachlaufzeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Minimal</li> <li>■ Empfohlen<sup>1</sup></li> <li>■ Lang</li> <li>■ Sehr lang</li> </ul>
Beleuchtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein beim Garen und bei Türöffnung<sup>1</sup></li> <li>■ Nur bei Türöffnung</li> <li>■ Immer aus</li> </ul>
Mikrowellenleistung Voreinstellung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ Boost<sup>1</sup></li> </ul>
Mikrowelle fortsetzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein</li> <li>■ Aus<sup>1</sup></li> </ul>
Mikrowelle trocknen	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein<sup>1</sup></li> <li>■ Aus</li> </ul>

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Personalisierung	Auswahl
Markenlogo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anzeigen<sup>1</sup></li> <li>■ Nicht anzeigen</li> </ul>
Betrieb nach Einschalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hauptmenü<sup>1</sup></li> <li>■ Heizarten</li> <li>■ Mikrowelle</li> <li>■ Gerichte</li> <li>■ Favoriten</li> </ul>
Verstrichene Garzeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anzeigen<sup>1</sup></li> <li>■ Nicht anzeigen</li> </ul>

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)


Personalisierung	Auswahl
Mikrowelle-Backblech	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein<sup>1</sup></li> <li>■ Aus</li> </ul>
Regionale Gerichte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alle<sup>1</sup></li> <li>■ Europäische Gerichte</li> <li>■ Gerichte nach britischer Art</li> </ul>
Gerichte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alle<sup>1</sup></li> <li>■ Kein Schweinefleisch</li> <li>■ Nur koscher</li> </ul>
Kindersicherung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verfügbar<sup>1</sup></li> <li>■ Deaktiviert</li> </ul>
Automatisches Schnellaufheizen	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein<sup>1</sup></li> <li>■ Aus</li> </ul>

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Werkseinstellungen	Auswahl
Werkseinstellungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Abbrechen</li> <li>■ Wiederherstellen</li> </ul>

Geräteinformation	Anzeige
Geräteinformation	Technische Informationen zum Gerät anzeigen

## 16.2 Grundeinstellung ändern

1. Das Gerät mit  einschalten.
2. Auf "Grundeinstellungen" drücken.
3. Durch die Grundeinstellungen oder Kategorien mit  $\langle$  oder  $\rangle$  blättern.
4. Auf die gewünschte Grundeinstellung oder Kategorie drücken.
  - Bei einer Kategorie auf die gewünschte Grundeinstellung drücken.
5. Um die gewünschte Einstellung zu wählen, nach links oder rechts streichen.
6. Die Änderung mit  $\checkmark$  bestätigen. Wenn  $\checkmark$  nicht erscheint, wird die Änderung direkt übernommen.
7. Um weitere Grundeinstellungen zu ändern, mit  $\leftarrow$  zu den Grundeinstellungen zurück.

# 17 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](http://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.

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

## 17.1 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.



3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

## 17.2 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
Home Connect Assistent	Assistent starten Verbindung trennen	Über den Home Connect Assistent können Sie Ihr Gerät mit der Home Connect App verbinden. <b>Hinweis:</b> Wenn Sie den Home Connect Assistent zum ersten Mal nutzen, steht nur die Einstellung "Assistent starten" zur Verfügung.
WiFi	Ein Aus	Mit WiFi können Sie die Netzwerkverbindung Ihres Geräts ausschalten. Wenn Sie einmal erfolgreich verbunden sind, können Sie WiFi deaktivieren und verlieren nicht ihre detaillierten Daten. Sobald Sie WiFi erneut aktivieren, verbindet sich das Gerät automatisch. <b>Hinweis:</b> Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.
Fernsteuerungsstatus	Monitoring Manueller Fernstart Permanenter Fernstart	Bei Monitoring können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen. Bei manuellem Fernstart müssen Sie den Fernstart jedes Mal aktivieren, bevor Sie das Gerät über die App starten können. Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende die Gerätetür öffnen, ist der Fernstart deaktiviert. Bei permanentem Fernstart können Sie das Gerät jederzeit aus der Ferne starten und bedienen. Wenn Sie das Gerät oft aus der Ferne bedienen, ist es sinnvoll, den Fernstart auf permanent zu stellen.

## 17.3 Gerät mit Home Connect App bedienen

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


### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

### **Voraussetzungen**

- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
- Um das Gerät über die App einstellen zu können, muss der manuelle oder permanente Fernstart in der Grundeinstellung Fernsteuerungsstatus gewählt sein.

1. Um den Fernstart zu aktivieren,  drücken.
2. 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 manuelle 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.

## 17.4 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.

## 17.5 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](http://www.home-connect.com).

## 17.6 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Geräteerkennung (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.

# 18 Reinigen und Pflegen

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

## 18.1 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.

Vermischte verschiedene Reinigungsmittel können miteinander chemisch reagieren.

- ▶ Keine Reinigungsmittel mischen.
- ▶ Rückstände von Reinigungsmitteln vollständig entfernen.

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

## Geeignete Reinigungsmittel

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

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

### Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen</li> </ul>	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> </ul>	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. <b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → "Gerätetür", Seite 28
Türabdeckung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger</li> <li>▪ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge</li> </ul>	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. <b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → "Gerätetür", Seite 28
Türinnenrahmen aus Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Edelstahl-Reiniger</li> </ul>	Verfärbungen lassen sich mit Edelstahl-Reiniger entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.
Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Nicht abnehmen und nicht scheuern.



**Garraum**

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emaillflächen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Essigwasser</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> </ul>	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen.</p> <p><b>Hinweise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst.</li> <li>▪ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.</li> <li>▪ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emaillflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.</li> </ul>
Selbstreinigende Flächen	-	Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten. → <i>"Selbstreinigende Flächen im Garraum regenerieren"</i> , Seite 25
Gestelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p><b>Hinweis:</b> Zur gründlichen Reinigung die Gestelle aushängen. → <i>"Gestelle"</i>, Seite 27</p>
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> </ul>	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.</p>

**18.2 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 24

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
  - Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.  
→ *"Geeignete Reinigungsmittel"*, Seite 24
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

**Selbstreinigende Flächen im Garraum regenerieren**

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 27
3. Grobe Verschmutzungen mit Spüllauge und einem weichen Tuch entfernen:
  - von den glatten Emaillflächen
  - 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 Heißluft 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 ge-

sundheitsgefährdend. Die Flecken schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

10. Die Gestelle einhängen.  
→ "Gestelle", Seite 27

---

## 19 Reinigungshilfe "Easy Clean"

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

### 19.1 Reinigungshilfe "Easy Clean" einstellen

**⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

**Hinweise**

- Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungshilfe nicht.
- Während des Betriebs die Gerätetür nicht öffnen.

**Voraussetzungen**

- Sie können die Reinigungshilfe nur starten, wenn der Garraum kalt (Raumtemperatur) und die Gerätetür geschlossen ist.
- 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. Auf "Reinigung" drücken.
  4. Auf "Easy Clean" drücken.
  5. Die Reinigungshilfe mit  $\blacktriangleright$  starten.
- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zur Reinigungshilfe.

6. Den Hinweis mit "OK" bestätigen.
- ✓ Die Reinigungshilfe startet. Im Display läuft die Dauer ab.
- ✓ Sobald die Reinigungshilfe abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
7. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
8. Nach der Reinigungshilfe den Garraum nachreinigen.  
→ "Garraum nachreinigen", Seite 26

### 19.2 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 essiggetränktem 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 in Raststellung (ca. 30°) ca. 1 Stunde öffnen oder die Trocknungsfunktion verwenden.  
→ "Trocknen", Seite 26

---

## 20 Trocknen

Um zurückbleibende Feuchtigkeit zu vermeiden, trocknen Sie den Garraum nach dem reinen Mikrowellenbetrieb.

### 20.1 Garraum trocknen

**⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

**ACHTUNG!**

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

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

**Voraussetzung:** Der Garraum ist abgekühlt.

1. Den Schmutz im Garraum entfernen.
2. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.

3. Die Kalkflecken mit einem essiggetränktem Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Den Garraum mit geöffneter Gerätetür 1 Stunde trocknen lassen oder "Trocknungsfunktion" verwenden.  
→ "Trocknungsfunktion einstellen", Seite 27

## 20.2 "Trocknungsfunktion" einstellen

**Voraussetzung:** → "Garraum trocknen", Seite 26

1. Auf "Reinigung" drücken.

2. Auf "Trocknungsfunktion" drücken.
  - ✓ Im Display erscheint die Dauer. Sie können die Dauer der Trocknungsfunktion nicht ändern.
3. Die Trocknungsfunktion mit  $\gg$  starten.
  - ✓ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zur Trocknungsfunktion.
4. Den Hinweis mit "OK" bestätigen.
  - ✓ Die Trocknungsfunktion startet. Im Display läuft die Dauer ab.
  - ✓ Sobald die Trocknungsfunktion abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
5. Die Gerätetür 1-2 Minuten geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

# 21 Gestelle

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

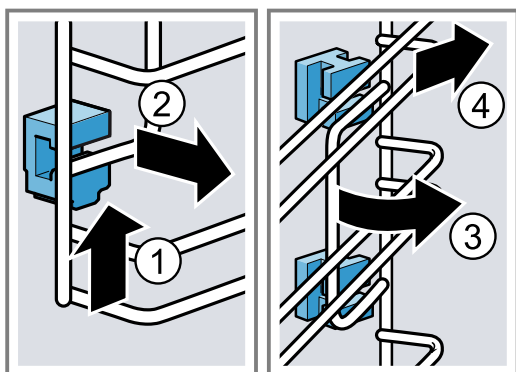
## 21.1 Gestelle aushängen

### **⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß

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

1. Das Gestell vorn anheben ① und aushängen ②.
2. Das komplette Gestell nach außen schwenken ③ und hinten aushängen ④.



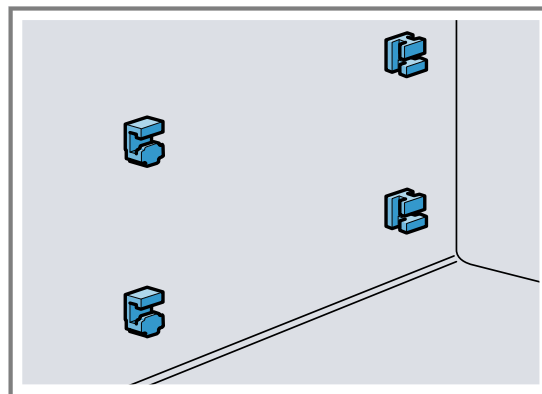
3. Das Gestell reinigen.

## 21.2 Halterungen einsetzen

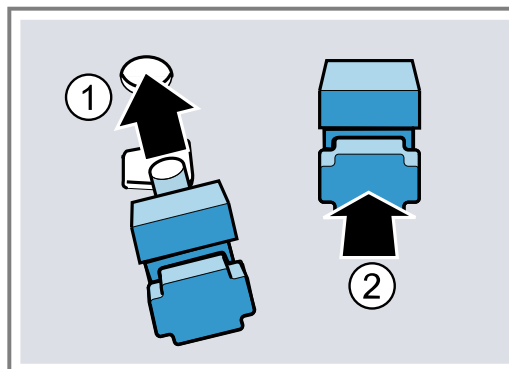
Wenn Sie die Gestelle aushängen, können die Halterungen herausfallen.

### **Hinweis:**

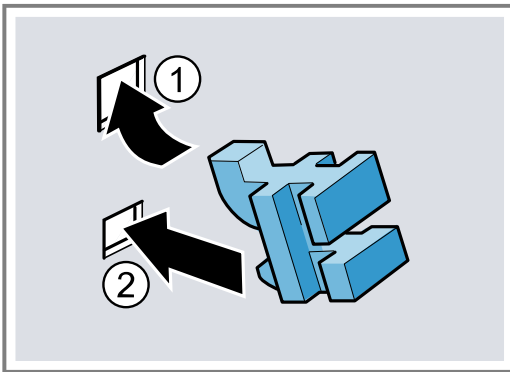
Die Halterungen sind vorn und hinten verschieden.



1. Die vorderen Halterungen mit dem Haken oben in das runde Loch einfädeln und etwas schräg stellen ①.
2. Die vorderen Halterungen unten einhängen und gerade stellen ②.

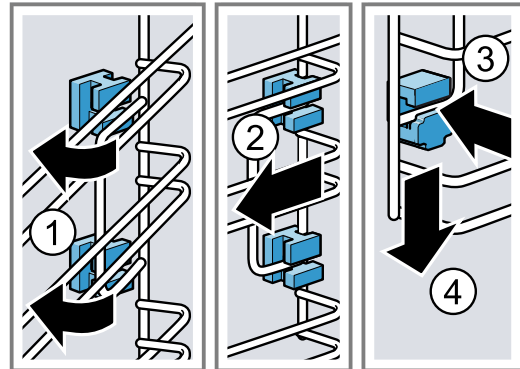


3. Die hinteren Halterungen mit dem Haken in das obere Loch einhängen ① und in das untere Loch eindrücken ②.



### 21.3 Gestelle einhängen

1. Das Gestell hinten oben und unten schräg ansetzen und in die Halterungen einfädeln ①.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ②.
3. Das Gestell vorn einhängen ③ und nach unten drücken ④.



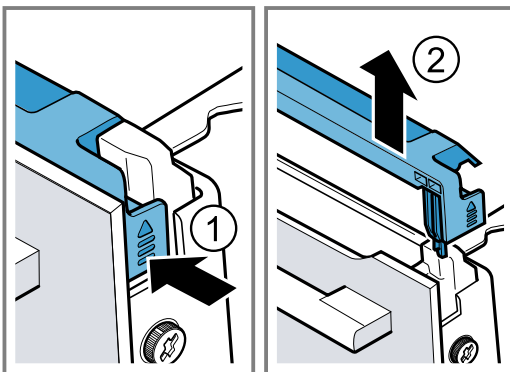
## 22 Gerätetür

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

### 22.1 Türabdeckung abnehmen

Der Edelstahlblech in der Türabdeckung kann sich verfärben. Nehmen Sie die Türabdeckung ab, um diese und den Edelstahlblech zu reinigen oder die Türscheiben auszubauen.

1. Die Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Türabdeckung links und rechts drücken ①.
3. Die Türabdeckung abnehmen ② und die Gerätetür vorsichtig schließen.



### 22.2 Türscheiben ausbauen

#### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

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

- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

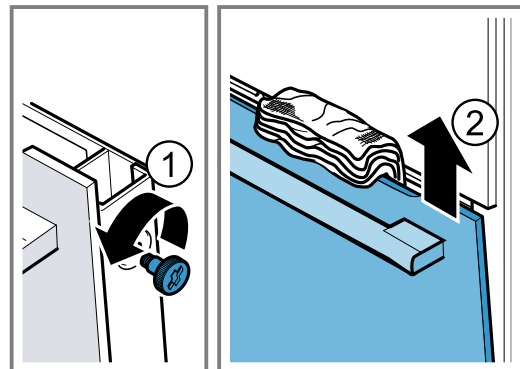
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- Schutzhandschuhe tragen.

**Voraussetzung:** Die Türabdeckung wurde abgenommen.

→ "Türabdeckung abnehmen", Seite 28

1. Die Schrauben links und rechts an der Gerätetür lösen ① und entfernen.
2. Ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch in die Gerätetür klemmen.
3. Die Gerätetür schließen.
4. Die Frontscheibe nach oben herausziehen ②.



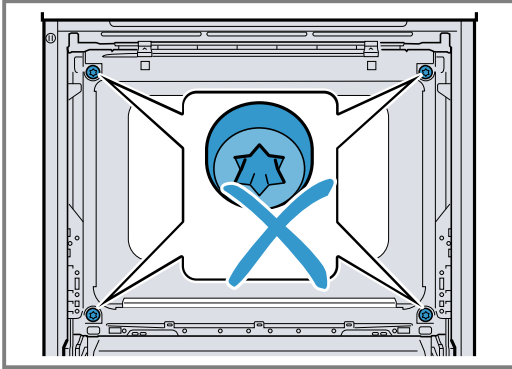
5. Die Frontscheibe mit dem Türgriff nach unten auf eine ebene Fläche legen.

## 6. **⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Durch das Öffnen der Schrauben ist die Sicherheit des Geräts nicht mehr gewährleistet. Mikrowellen-Energie kann austreten.

- ▶ Schrauben nie aufdrehen.

Nie die 4 schwarzen Schrauben am Rahmen abschrauben.



## 22.3 Türscheiben einbauen

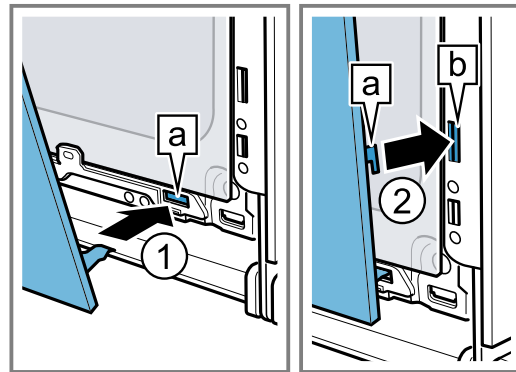
### **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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

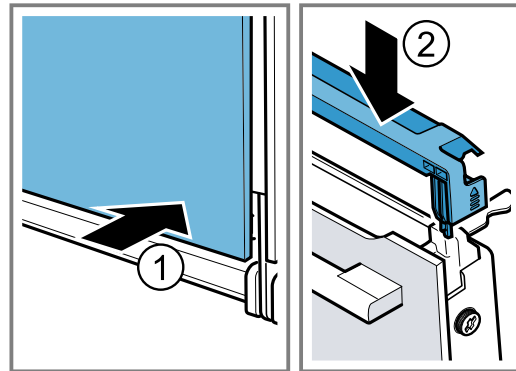
- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Frontscheibe unten in die linke und rechte Halterung **a** einhängen **1**.

2. Die Frontscheibe zum Gerät drücken, bis der linke und rechte Haken **a** gegenüber der Aufnahme **b** ist **2**.



3. Die Frontscheibe unten andrücken **1**, bis sie hörbar einrastet.
4. Die Gerätetür etwas öffnen und das Küchentuch entfernen.
5. Die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür eindrehen.
6. Die Türabdeckung aufsetzen und andrücken **2**, bis sie hörbar einrastet.



7. Die Gerätetür schließen.

**Hinweis:** Benutzen Sie den Garraum erst, wenn die Türscheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

# 23 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. → "Kundendienst", Seite 31

### **⚠️ 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 den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## 23.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	<p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.</li> </ul> <p>Elektronikfehler</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten.</li> <li>2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → "Grundeinstellungen", Seite 20</li> </ol>
Im Display erscheint "Sprache Deutsch".	<p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. → "Erste Inbetriebnahme", Seite 13</li> </ul>
Betrieb startet nicht oder unterbricht.	<p>Unterschiedliche Ursachen sind möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie die Hinweise, die im Display erscheinen. → "Informationen anzeigen", Seite 14</li> </ul> <p>Funktionsstörung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 31</li> </ul>
Gerät heizt nicht.	<p>Demo-Modus ist eingeschaltet.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten.</li> <li>2. Schalten Sie den Demo-Modus innerhalb von ca. 5 Minuten in den Grundeinstellungen aus. → "Grundeinstellung ändern", Seite 21</li> </ol> <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal.</li> <li>✓ Das Gerät überprüft sich und ist einsatzbereit.</li> </ul>
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	<p>Grundeinstellung wurde geändert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhr. → "Grundeinstellungen", Seite 20</li> </ul>
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	<p>Unterschiedliche Ursachen sind möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gehen Sie auf <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>
Beim reinen Mikrowellenbetrieb wird der Garraum heiß.	<p>Trocknungsfunktion ist eingeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sie können die Grundeinstellung zur Trocknungsfunktion beim Mikrowellenbetrieb ändern. → "Grundeinstellungen", Seite 20</li> <li>- Beachten Sie die Informationen zum Betrieb mit Mikrowelle. → "Mikrowelle", Seite 14</li> </ul>
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	<p>Grundeinstellung wurde geändert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Beleuchtung. → "Grundeinstellungen", Seite 20</li> </ul> <p>LED-Lampe ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 31</li> </ul>
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die maximale Betriebsdauer erreicht ist.	<p>Die maximale Betriebsdauer wurde erreicht. Das Gerät hört auf zu heizen.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bestätigen Sie den Hinweis zur maximalen Betriebsdauer mit "OK".</li> <li>2. Prüfen Sie, ob Sie das Gerät noch benötigen.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Damit der Betrieb nicht abbricht, stellen Sie eine Dauer ein. → "Zeitfunktionen", Seite 17</li> </ul>
Betrieb bricht ab.	<p>Die maximale Betriebsdauer wurde erreicht. Das Gerät hört auf zu heizen.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät mit <math>\odot</math> aus.</li> <li>2. Bei Bedarf schalten Sie das Gerät mit <math>\odot</math> wieder ein und starten den Betrieb erneut.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Damit der Betrieb nicht abbricht, stellen Sie eine Dauer ein. → "Zeitfunktionen", Seite 17</li> </ul>

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Fehlercode aus Buchstaben und Ziffern erscheint im Display, z. B. E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.</li> <li>Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung.</li> <li>Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 31</li> </ol>
Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Einstellungen waren unpassend. Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig. <ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein.</li> </ul> <p><b>Tipp:</b> Viele weitere Angaben zur Zubereitung und zu passenden Einstellwerten finden Sie in der Home Connect App oder auf unserer Homepage <a href="http://www.neff-international.com">www.neff-international.com</a>.</p>

## 24 Entsorgen

### 24.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
- 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.

## 25 Kundendienst

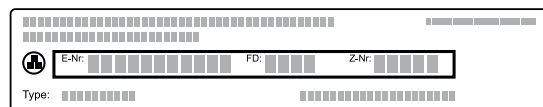
Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts. Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

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

### 25.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.)

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



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

Sie können sich die Geräteinformationen auch in den Grundeinstellungen anzeigen lassen.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 20

## 26 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.

Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die

Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“.<sup>1</sup> Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alter-

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

nativ können Sie die entsprechenden Informationen unter [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern. Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.

Bitte senden Sie Ihre Anforderung an [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Betreff: „OSSREQUEST“

Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

## 27 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](http://www.neff-international.com) auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.



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

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

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

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

## 28 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.

**Tipp:** Viele weitere Angaben zur Zubereitung und zu passenden Einstellwerten finden Sie in der Home Connect App oder auf unserer Homepage [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).

### 28.1 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. Wenn Sie trotzdem vorheizen wollen, schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

### Tipp

Bei einigen Speisen können Sie die Lüftungsfunktion "Crisp Finish" verwenden. Die Lüftungsfunktion "Crisp Finish" entzieht dem Garraum verstärkt Feuchtigkeit. Diese Zubereitung ist für Gargut mit viel Feuchtigkeit empfohlen, z. B.

- bei der Zubereitung auf mehreren Ebenen
- bei Gebäck mit saftigen Belägen
- bei Baisergebäck
- bei gewünschter verstärkter Knusprigkeit

Für knusprigere Speisen ist die Zuschaltung in der zweiten Garhälfte empfohlen.

→ "Lüftungsfunktion 'Crisp Finish'", Seite 16

### 28.2 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 schmalen, hohem Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Wenn Sie Aufläufe direkt in der Universalpfanne zubereiten, diese auf Ebene 1 einschieben.



- Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.
- Die Einstellempfehlungen für Backen in Kombination mit Mikrowelle gelten für Metallformen.

### 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

Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie folgende Einschubhöhen verwenden.

Wenn Sie auf einer Ebene backen, die Einschubhöhe 1 verwenden.

Backen auf 2 Ebenen	Höhe
Universalpfanne	3
Backblech	1
Zwei Roste mit Formen darauf	3
	1

Verwenden Sie die Heizart Heißluft.

### Hinweise

- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Eine Zubereitung in Kombination mit Mikrowelle ist nur auf einer Ebene möglich.

## 28.3 Zubereitungshinweise zum Braten, Schmoren und Grillen

- Die Einstellempfehlungen gelten für Bratgut mit Kühlschranktemperatur sowie für ungefülltes, bratfertigtes 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.  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{2}{3}$  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 eine Ebene unter dem Rost ein.
- Geben Sie je nach Größe und Art des Bratguts bis zu  $\frac{1}{2}$  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.

### Hinweis für Nickelallergiker

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

Thermogrillen eignet sich sehr gut für die Zubereitung von ganzem Geflügel und Fisch sowie Fleisch z. B. Krustenbraten.

- 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.

## 28.4 Zubereitung mit Mikrowelle

Wenn Sie Speisen mit Mikrowelle zubereiten, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.

### Allgemeines

- Die Gardauer richtet sich bei der Zubereitung mit Mikrowelle nach dem Gesamtgewicht. Wenn Sie eine andere als die angegebene Menge zubereiten wollen, hilft die Grundregel: **Eine doppelte Menge benötigt nahezu die doppelte Gardauer.**

de So gelingt's

- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden.
- Im Hauptteil der Gebrauchsanleitung finden Sie Informationen dazu, wie Sie die Mikrowelle und Mikrowellenzugabe einstellen.  
→ "Mikrowelle", Seite 14

### Tipp

Weitere Zubereitungen mit Mikrowelle finden Sie hier:

- "Auftauen", Seite 38
- "Erwärmen mit Mikrowelle", Seite 38

### Garen oder Dünsten mit Mikrowelle

- Verwenden Sie geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden.
- Verwenden Sie für Getreideprodukte ein hohes Geschirr mit Deckel, z. B. für Reis. Getreide schäumt beim Garen stark. Geben Sie Flüssigkeit entsprechend der Angaben in den Einstellempfehlungen zu.
- Waschen Sie Lebensmittel und trocknen Sie sie nicht ab. Geben Sie 1-3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zu den Speisen.
- Verteilen Sie die Speisen flach im Geschirr. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Salz und Gewürze sparsam verwenden. Beim Zubereiten mit Mikrowelle bleibt der Eigengeschmack weitgehend erhalten.

- Wenden oder rühren Sie die Speise zwischendurch 2-3 Mal.
- Lassen Sie die Speise nach dem Garen 2-3 Minuten ruhen.

### 28.5 Zubereitungshinweise für Fertiggerichte

- Das Garergebnis hängt sehr stark vom Lebensmittel ab. Vorbräunung und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der Ausgangsware vorhanden sein.
- Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.
- Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Wenn Sie das Fertiggericht in Geschirr erwärmen oder garen, hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Verteilen Sie stückige Speisen, wie Brötchen und Kartoffelprodukte, gleichmäßig und eben auf dem Zubehör. Lassen Sie etwas Platz zwischen den einzelnen Stücken.
- Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Wenn die Verpackung einen anderen Wert vorgibt, als am Gerät auswählbar, verwenden Sie die nächstniedrigere Wateinstellung am Gerät. Um das gleiche Ergebnis zu erzielen, verlängern Sie die Dauer.

### 28.6 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.


























#### Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Obsttorte oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	1	☞	160-170	-	65-85
Obsttorte oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	1	☞	1. 160-180 2. 100	1. 180 2. -	1. 30-40 2. 20
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	1	☞	150-170 <sup>1</sup>	-	30-50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	1	☞	150-160	-	50-60
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1	☞☞☞	160-180	-	60-80
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1	☞☞☞	180-190	-	30-45
Biskuitrolle	Backblech	1	☞☞☞	180-190 <sup>1</sup>	-	10-20
Muffins	Muffinblech	1	☞☞☞	170-190	-	15-30
Hefekleingebäck	Backblech	1	☞☞☞	160-170	-	30-40
Plätzchen	Backblech	2	☞	140-160	-	15-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☞	130-150	-	20-35












<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

<sup>2</sup> Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

<sup>3</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Brot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		1. 210-220 2. 180-190 <sup>1</sup>	-	1. 10-15 2. 25-35
Brot, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		1. 210-220 2. 180-190 <sup>1</sup>	-	1. 10-15 2. 40-50
Brot, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		200-210	-	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	1		250-270	-	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	1		180-190	-	25-35
Pizza, frisch	Backblech	1		200-220	-	20-30
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	1		210-230	-	20-30
Quiche	Dunkel beschichtete Quiche-Form	1		190-210	-	30-45
Flammkuchen	Universalpfanne	1		260-270 <sup>1</sup>	-	10-20
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	1		200-220	-	35-55
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	1		140-160	360	20-30
Lasagne, gefroren, 350-450 g, 3 cm hoch	Offenes Geschirr	1		200-210	180	20-25
Lasagne, gefroren, 600-1000 g, 4-5 cm hoch	Offenes Geschirr	1		200-210	180	35-45
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	1		170-180	-	50-65
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	1		170-190	360	20-25
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Rost	1		200-220	-	60-70
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Geschlossenes Geschirr	1		230-250	360	25-35
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	2		220-230	-	30-35
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	1		190-210	360	20-30
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	1		160-170	-	120-150
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		180-200	-	120-130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	1		180-200	180	55-65
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		180-190	-	120-140
Rinderfilet, medium, 1 kg	Offenes Geschirr	1		210-220	-	40-50

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.<sup>2</sup> Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.<sup>3</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	1		200-220	-	130-140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	1		200-220	-	140-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		240-260	180	30-40
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	2		290	-	20-30 <sup>2</sup>
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		170-190	-	50-70
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	1		240-260	<b>1.</b> 360 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 30 <b>2.</b> 35-40
Hackbraten, 1 kg + 50 ml Wasser	Offenes Geschirr	1		170-190	360	30-40
Fisch, gegrillt, ganz, 300 g, z. B. Forelle	Offenes Geschirr	1		170-190	-	20-30
Fisch, gegrillt, ganz, 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		250	90	15-20
Gemüse, frisch, 250 g	Geschlossenes Geschirr	1	-	-	600	8-12 <sup>3</sup>
Mischgemüse, 250 g + 25 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1	-	-	600	10-14 <sup>3</sup>
Gebackene Kartoffeln, halbiert, 1 kg	Universalpfanne	2		200-220	360	15-20
Salzkartoffeln, geviertelt, 500 g	Geschlossenes Geschirr	1	-	-	600	12-15 <sup>3</sup>
Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1	-	-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 7-9 <b>2.</b> 13-16
Hirse ganz, 250 g + 600 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1	-	-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 8-10 <b>2.</b> 10-15
Polenta oder Maisgrieß, 125 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1	-	-	600	6-8 <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

<sup>2</sup> Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

<sup>3</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

## Dessert

### Joghurt zubereiten

- Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch reicht das Aufwärmen auf 40 °C.
- 150 g Joghurt mit Kühlschranktemperatur in die Milch einrühren.
- Die Masse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
- Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
- Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
- Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
- Den Joghurt nach der Zubereitung mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

### Pudding aus Puddingpulver zubereiten

- Ein hohes mikrowellengeeignetes Gefäß verwenden.

- In dem Gefäß das Puddingpulver mit der gesamten Menge Milch und Zucker verrühren.
- Das Gefäß auf dem Rost in den Garraum schieben.
- Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
- Wenn die Milch aufsteigt, kräftig durchrühren.
- Den Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### Popcorn mit Mikrowelle zubereiten

#### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.

- ▶ Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
  - ▶ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Mikrowellengeeignete, flache Auflaufform verwenden. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.

2. Die Popcorntüte nach Packungsangabe auf das Geschirr legen.
3. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
4. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung notwendig sein.
5. Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorntüte nach 1½ Minuten entnehmen und schütteln.

6. Die Popcorn-Tüte zurück in den Ofen legen und weiter puffen lassen.
7. Wenn nur noch alle 2-3 Sekunden Pop-Geräusche zu hören sind, das Gerät ausschalten und die Popcorntüte aus dem Ofen nehmen.
8. Nach der Zubereitung den Garraum auswischen.

### Einstellempfehlungen für Desserts, Kompott

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
pudding aus Puddingpulver	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	5-8 <sup>1</sup>
Joghurt	Portionsformen	Garraum-boden	☰	40-45	-	8-9h
Popcorn für die Mikrowelle, 1 Tüte je 100 g <sup>2</sup>	Offenes Geschirr	1		-	600	4-6

<sup>1</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

<sup>2</sup> Die geschlossene Tüte auf das Geschirr legen.

## 28.7 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

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

### 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 1 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 die Temperatur im Garraum gleichmäßig bleibt, die Garraumtür während des Sanftgarens geschlossen halten.

### Tipps zum Sanftgaren



Hier finden Sie Tipps für ein gutes Ergebnis beim Sanftgaren.

Anliegen	Tipp
Sie wollen eine Entenbrust sanftgaren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Entenbrust kalt in eine Pfanne legen.</li> <li>■ Die Hautseite zuerst anbraten.</li> <li>■ Die Entenbrust sanftgaren.</li> <li>■ Nach dem Sanftgaren die Entenbrust für 3 bis 5 Minuten knusprig grillen.</li> </ul>
Sie wollen Ihr sanftgegartes Fleisch möglichst heiß servieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Servierteller anwärmen.</li> <li>■ Die zugehörigen Soßen sehr heiß servieren.</li> </ul>

### Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Anbratdauer in Min.	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Entenbrust rosa, je 300 g	Offenes Geschirr	1	6-8	☰	95 <sup>1</sup>	-	45-60
Schweinefilet, ganz	Offenes Geschirr	1	4-6	☰	85 <sup>1</sup>	-	45-70
Rinderfilet, 1 kg	Offenes Geschirr	1	4-6	☰	85 <sup>1</sup>	-	90-120

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Anbratdauer in Min.	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Offenes Geschirr	1	4		80 <sup>1</sup>	-	40-60
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Offenes Geschirr	1	4		85 <sup>1</sup>	-	30-45

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

### Auftauen


Tauen Sie tiefgefrorene Speisen mit Ihrem Gerät auf.

#### Zubereitungshinweise zum Auftauen

- Mit der Betriebsart "Mikrowelle" können Sie tiefgefrorenes Obst, Gemüse, Geflügel, Fleisch, Fisch oder Gebäck auftauen.
- Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel zum Auftauen aus der Verpackung.
- Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Die Einstellempfehlungen gelten für Speisen mit Gefriertemperatur (-18 °C).

- Auftauen gelingt besser in mehreren Schritten. Die Schritte sind in den Einstellempfehlungen untereinander angegeben.
- 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.

#### Einstellempfehlungen zum Auftauen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Brot, 500 g	Offenes Geschirr	1		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10-15
Brötchen	Rost	1		140-160	90	2-4
Kuchen, saftig, 500 g	Offenes Geschirr	1		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 10-15
Kuchen, trocken, 750 g	Offenes Geschirr	1		-	90	10-15
Hähnchen, ganz, 1,3 kg	Offenes Geschirr	1		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 10-20 <sup>1</sup>
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten, rohes Fleisch, 1 kg	Offenes Geschirr	1		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 15 <b>2.</b> 20-30 <sup>1</sup>
Hackfleisch, gemischt, 500 g	Offenes Geschirr	1		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <b>2.</b> 10-15 <sup>1</sup>
Fisch, ganz, 300 g	Offenes Geschirr	1		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10-15 <sup>1</sup>
Beerenobst, 300 g	Offenes Geschirr	1		-	180	5-10
Butter antauen, 125 g	Offenes Geschirr	1		-	90	7-9

<sup>1</sup> Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

### Erwärmen mit Mikrowelle

Mit Mikrowelle können Sie Speisen erwärmen oder in einem Schritt auftauen und erwärmen.

#### Zubereitungshinweise zum Erwärmen mit Mikrowelle

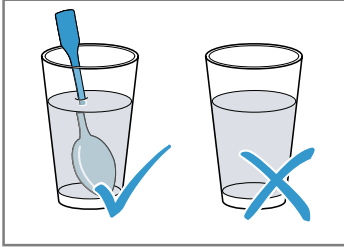
- Verwenden Sie geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Wenden oder rühren Sie die Speise zwischendurch 2-3 Mal.
- Lassen Sie die Speise nach dem Erwärmen 1-2 Minuten ruhen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden.

- Achten Sie auf die folgenden Punkte, wenn Sie Babykost erwärmen:
  - Stellen Sie Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Rost.
  - Schütteln oder rühren Sie die Babykost nach dem Erhitzen gut.
  - Prüfen Sie unbedingt die Temperatur der Babykost.
- Wischen Sie den Garraum nach dem Erwärmen trocken.

**⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- ▶ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.

**ACHTUNG!**

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

**Einstellempfehlungen zum Erwärmen und Regenerieren**

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Getränke erwärmen, 200 ml	Offenes Geschirr	1		-	max	1-3 <sup>1</sup>
Babykost erhitzen, z. B. Milchfläschchen, 150 ml	Offenes Geschirr	1		-	360	1-3 <sup>1</sup>
Gemüse, gekühlt, 250 g	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	3-8
Gemüse, gefroren, lose, 250 g	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	8-12
Tellergericht, gekühlt, 1 Portion	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	4-8
Suppe, Eintopf, gekühlt, 400 ml	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	5-7
Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis, gekühlt	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	5-10
Tellergericht, gefroren, 1 Portion	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	11-15
Suppe, Eintopf, gefroren, 200 ml	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	4-6 <sup>1</sup>
Beilagen, 500 g z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis, gefroren	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	7-10 <sup>1</sup>
Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin, gefroren	Offenes Geschirr	1	☞	180-200	180	20-25

<sup>1</sup> Die Speise gut umrühren.

**Warmhalten****Zubereitungshinweise zum Warmhalten**

- Wenn Sie die Heizart "Warmhalten" verwenden, vermeiden Sie Kondensatbildung. Sie müssen den Garraum nicht auswischen.

- Um Austrocknen der Speisen zu vermeiden, können Sie die Speisen abdecken.
- Speisen nicht länger als 2 Stunden warmhalten.
- Beachten Sie, dass manche Speisen beim Warmhalten weitergaren.

## 28.8 Prüfgerichte

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich an Prüfinstitute, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 oder IEC 60350-1 und nach Norm EN 60705, IEC 60705 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
- Wasserbiskuit
  - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.
  - Alternativ zu einem Rost können Sie auch das von uns angebotene Air Fry Blech verwenden.

### Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	1	≡	150-160 <sup>1</sup>	-	20-30
Spritzgebäck	Backblech	1	⌘	140-150 <sup>1</sup>	-	25-35
Small Cakes	Backblech	1	≡	160 <sup>1</sup>	-	25-35
Small Cakes	Backblech	1	⌘	150 <sup>1</sup>	-	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	⌘	140 <sup>1</sup>	-	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	1	≡	160-170 <sup>2</sup>	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	1	⌘	160-170 <sup>2</sup>	-	30-45

<sup>1</sup> Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

<sup>2</sup> Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

### Grillen

#### Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	3	⌘	290 <sup>1</sup>	-	3-6

<sup>1</sup> Das Gerät nicht vorheizen.

### Zubereitung mit Mikrowelle

- Schalten Sie zur Prüfung mit reinem Mikrowellenbetrieb die Trocknungsfunktion in den Grundeinstellungen aus. → Seite 20

#### Einstellempfehlungen zum Auftauen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Fleisch	Offenes Geschirr	1	-	-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15



**Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle**

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Eiermilch	Offenes Geschirr	1		-	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20-25
Biskuit	Offenes Geschirr	1		-	600	7-9
Hackbraten	Offenes Geschirr	1		-	600	22-27

**Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle kombiniert**

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Kartoffelgratin	Offenes Geschirr	1	☞	150-170	360	25-30
Kuchen	Offenes Geschirr	1	☞	190-210	180	12-18
Hähnchen, halbiert	Offenes Geschirr	1	☞	180-200	360	25-35

## 29 Montageanleitung

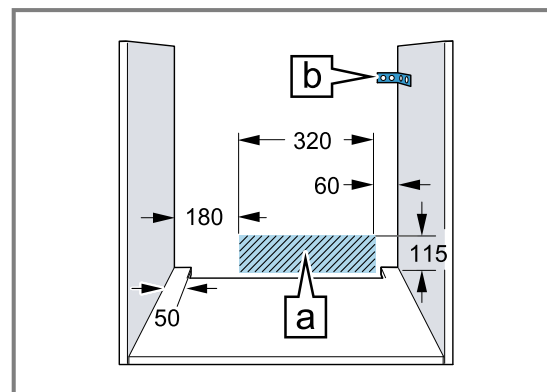


### ⚠ 29.1 Allgemeine Montagehinweise

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

- Der Einbauschränk darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben. Zwischen Wand und Schrankboden bzw. Rückwand des darüberliegenden Schrankes muss ein Abstand von mindestens 35 mm eingehalten werden.
- Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- 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 – 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 mm<sup>2</sup> haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.

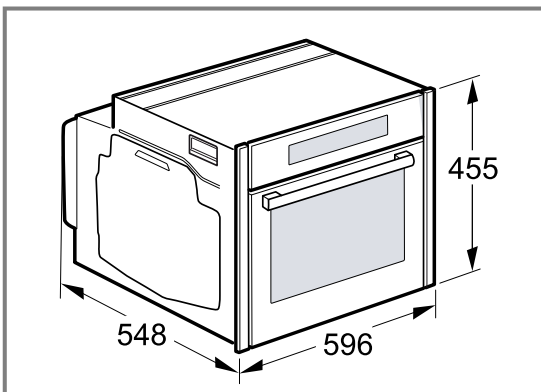
### **ACHTUNG!**

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.

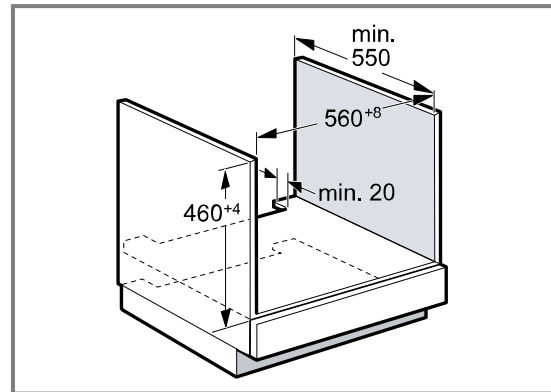
### **29.2 Gerätemaße**

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



### **29.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte**

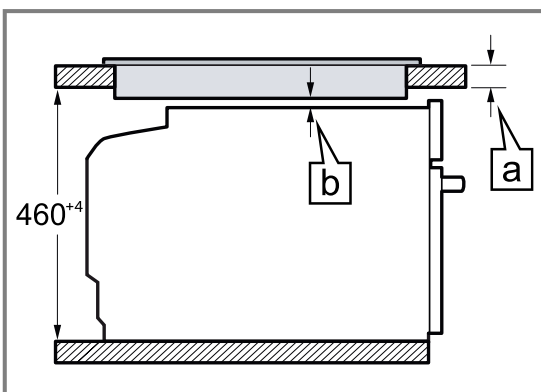
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- 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.

### **29.4 Einbau unter einem Kochfeld**

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



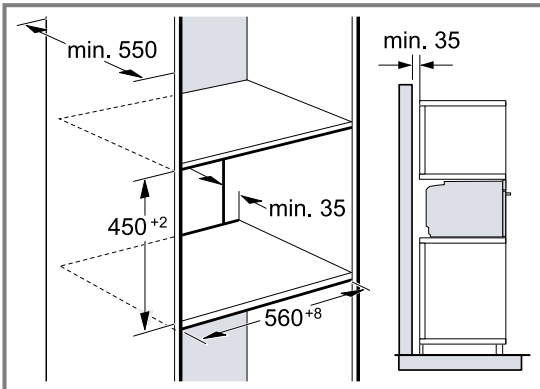
Aufgrund des notwendigen Mindestabstands  $\boxed{a}$  ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke  $\boxed{a}$ .

Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	42	43	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	52	53	5
Gaskochfeld	32	43	5 <sup>1</sup>
Elektrokochfeld	32	35	2

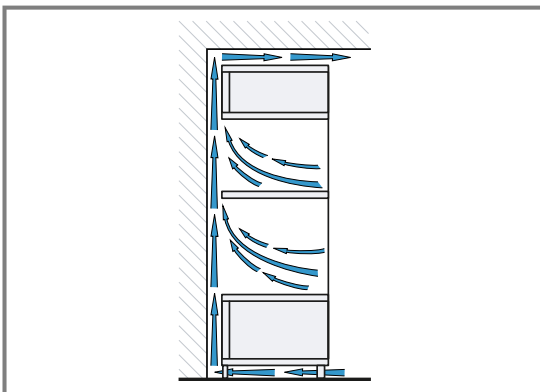
<sup>1</sup> Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

## 29.5 Einbau in einen Hochschrank

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



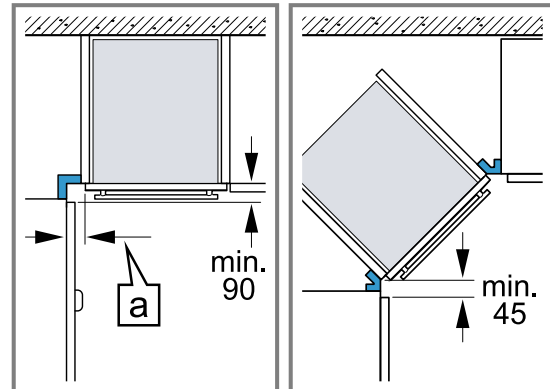
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung des Geräts zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm<sup>2</sup> im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen. Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



- 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.

## 29.6 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.

## 29.7 Elektrischer Anschluss

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

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Wenn das Display des Geräts dunkel bleibt, ist es falsch angeschlossen. Gerät vom Netz trennen, Anschluss überprüfen.

### 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

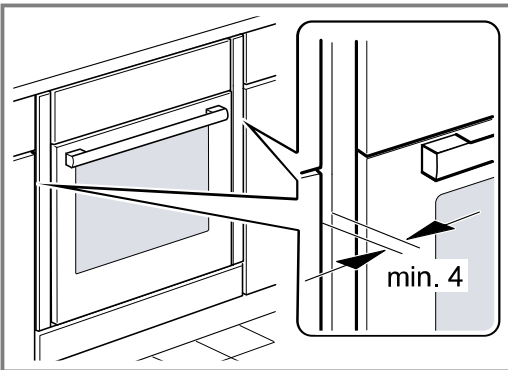
**Hinweis:** Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

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  $\oplus$
  - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
  - braun = Phase (Außenleiter)

### 29.8 Gerät einbauen

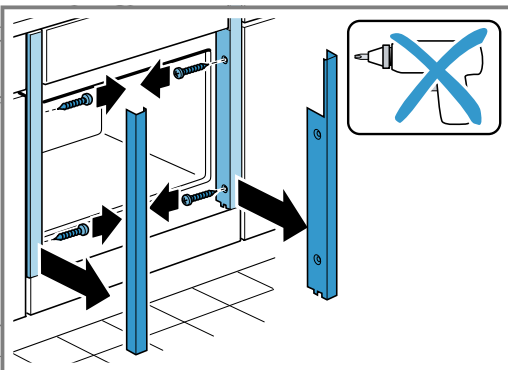
**Hinweis:** Die Blenden nicht mit einem Akkuschauber befestigen. Die Blenden können beschädigt werden.

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

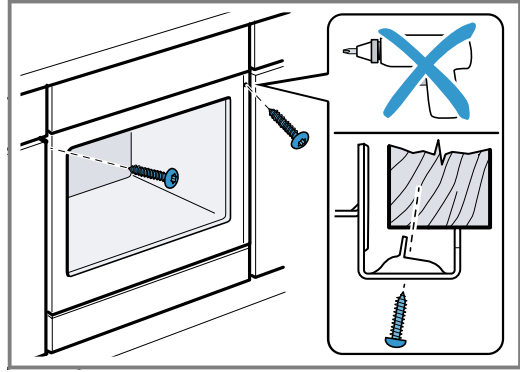


Zwischen dem Gerät und angrenzenden Möbelfronten ist ein Luftspalt von mind. 4 mm erforderlich.

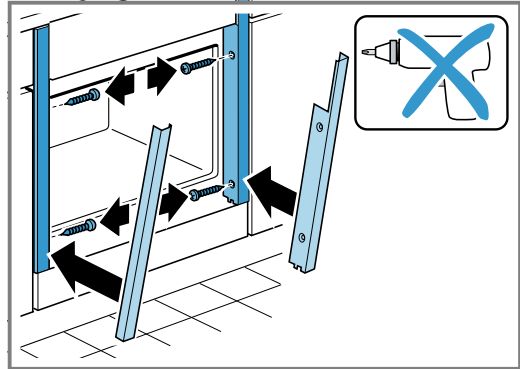
3. Die Gerätetür öffnen und die Blenden links und rechts abschrauben.



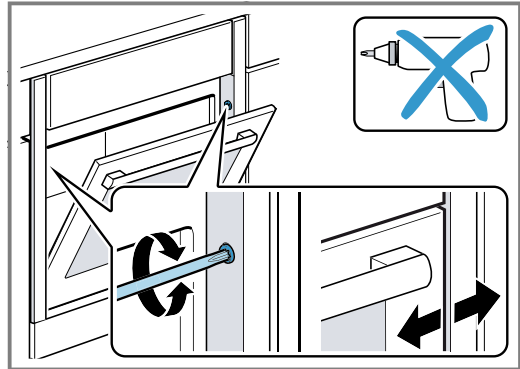
4. Die Gerätetür schließen.
5. Das Gerät festschrauben.



6. Die Blenden anlegen und zuerst oben, dann unten festschrauben.



7. Bei Bedarf den Spalt zwischen Gerätetür und den seitlichen Blenden über die obere Schraube links und rechts anpassen.

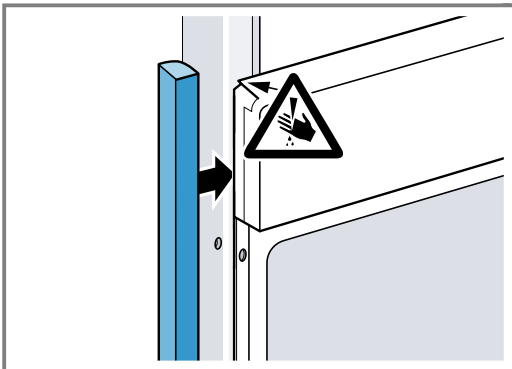


**Hinweis:** Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

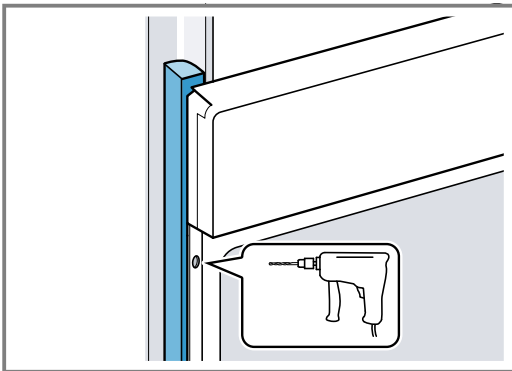
An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

## 29.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

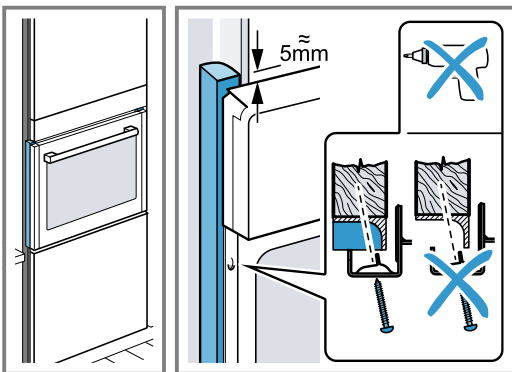
1. Ein geeignetes Füllstück anbringen um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



2. Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



3. Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



## 29.10 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Gerätetür 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



**9001696993**  
030413  
de

