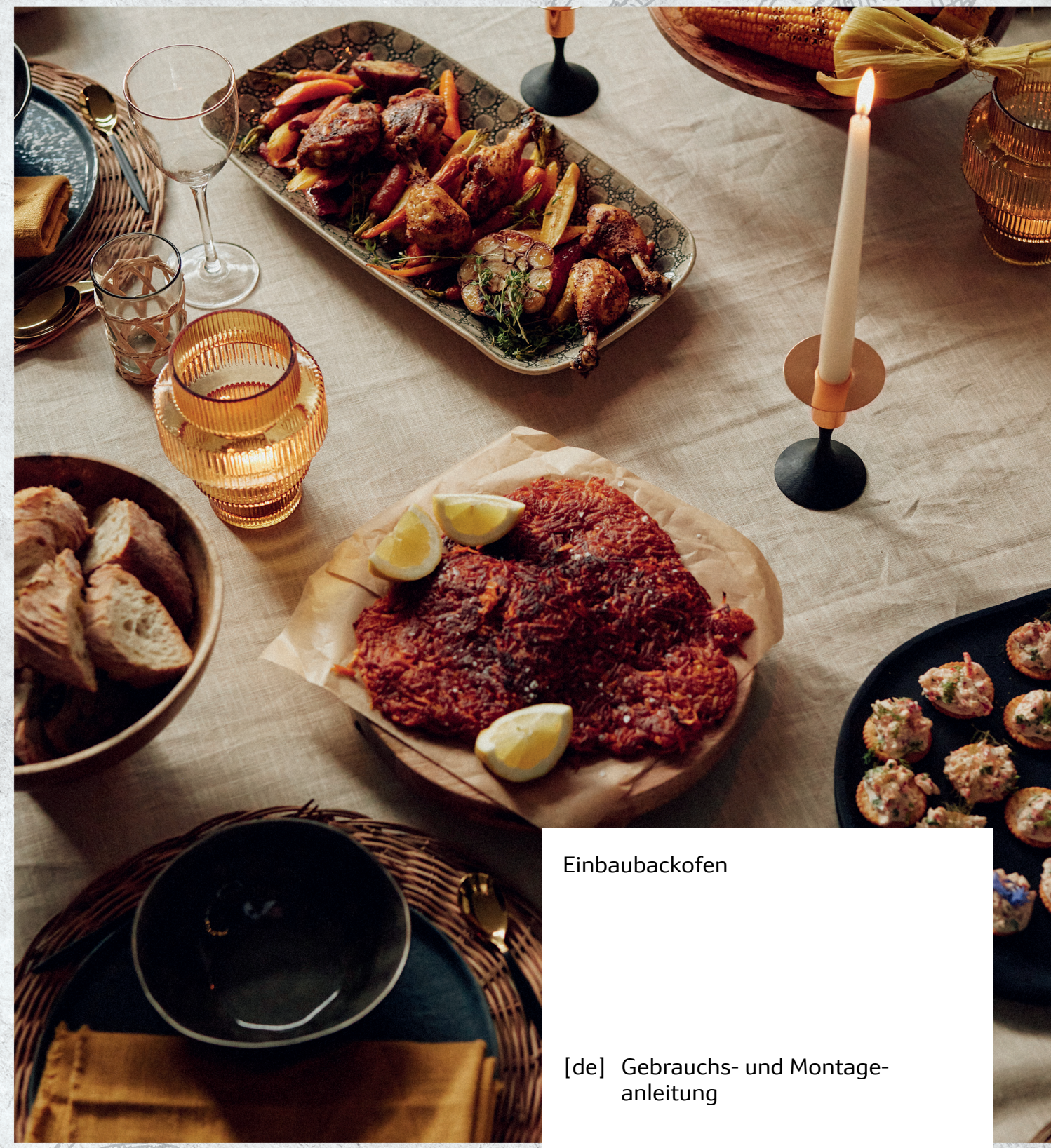
NEFF
cook. create. inspire.



Einbaubackofen

[de] Gebrauchs- und Montage-anleitung

C24MR21.0

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.

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 ... 12
8 Grundlegende Bedienung ... 13
9 Mikrowelle ... 14
10 Zeitfunktionen ... 15
11 Gerichte ... 16
12 Favoriten ... 17
13 Kindersicherung ... 18
14 Grundeinstellungen ... 18
15 Home Connect ... 19
16 Reinigen und Pflegen ... 21
17 Reinigungshilfe "Easy Clean" ... 23
18 Trocknen ... 23
19 Gestelle ... 24
20 Gerätetür ... 25
21 Störungen beheben ... 26
22 Entsorgen ... 27
23 Kundendienst ... 28
24 Informationen zu freier und Open Source Software ... 28
25 Konformitätserklärung ... 28
26 So gelingt's ... 29

27 MONTAGEANLEITUNG ... 36
27.1 Allgemeine Montagehinweise ... 36

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 (≥ 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.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern.
→ *"Sachschäden vermeiden", Seite 6*
- Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – 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 oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim

Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

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

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Den Kundendienst rufen. →*Seite 28*

Nach der Installation des Geräts dürfen die Öffnungen an der Geräterückwand für Kinder nicht zugänglich sein.
- Spezielle Montageanleitung beachten.

⚠ 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.

In der Mikrowelle gelagerte Gegenstände oder Utensilien können sich entzünden.
- Vergewissern Sie sich, dass sich im Garraum keine Gegenstände oder Utensilien befinden, die nicht für die Verwendung mit Mikrowelle geeignet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von brennbaren Gegenständen, Kochutensilien oder Lebensmitteln und Ähnlichem, wenn die Mikrowelle nicht in Betrieb ist.

⚠ 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.

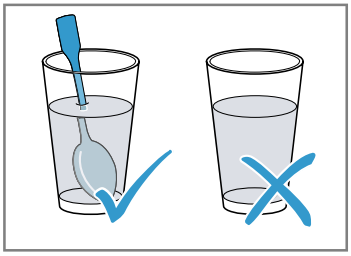
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

- 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 Scharnier immer sauber halten.
  → *"Reinigen und Pflegen", Seite 21*

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 zerspringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

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

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

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

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

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

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

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

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- Keine Speisen im Garraum lagern.
- Nichts in die Gerätetür einklemmen.

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

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

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

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

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

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

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

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

- Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

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 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.

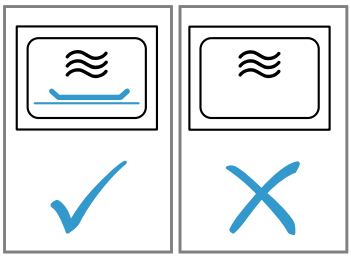
- Den mitgelieferten Rost als Stellfläche verwenden.

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 29*

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

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

✔ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

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

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

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

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

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

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

✔ Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

✔ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Das Display in den Grundeinstellungen ausschalten.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 18*

✔ 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: Gemäß EU Ökodesign Richtlinie 2023/826 liegt beim vorliegenden Gerät im ausgeschalteten Zustand ein anderer Zustand vor. Dieser wird im Folgenden als Stromsparmodus bezeichnet.
Auch während die Hauptfunktion nicht aktiv ist, benötigt das Gerät Energie zur:

- Detektion der Betätigung der Sensortasten
- Überwachung der Türöffnung
- Bearbeitung der Uhrzeit (ohne Anzeige)

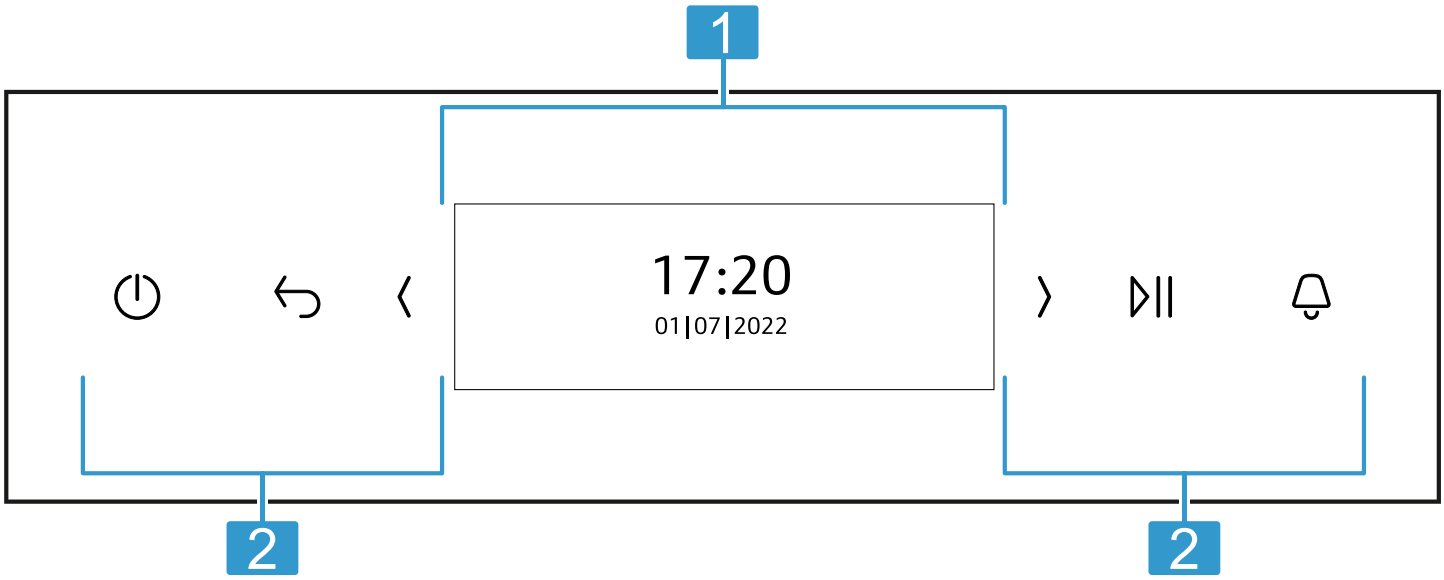
Definitionsgemäß liegt also weder ein „Aus-“ noch ein „Bereitschaftszustand“ vor, weshalb die Bezeichnung Stromsparmodus verwendet wird. Zur Messung des Stromsparmodus ist die EN IEC 60350-1:2023 heranzuziehen.

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

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

4.3 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
↩	Zurück	Zurück navigieren
〈	Pfeil links	Einstellwerte verringern
〉	Pfeil rechts	Einstellwerte erhöhen
▷||	Start/Stopp	Betrieb starten oder anhalten
🔔	Wecker	Wecker einstellen

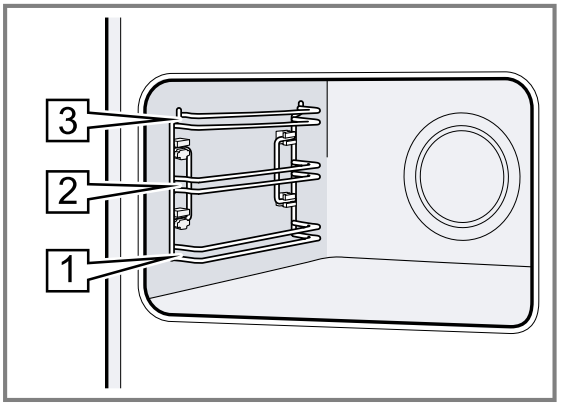
4.4 Garraum

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 24*



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.

Um das Gerät abzukühlen und um Restfeuchte aus dem Garraum zu entfernen, läuft das Kühlgebläse nach dem Betrieb eine bestimmte Zeit nach.

Hinweis: Die Nachlaufzeit können Sie in den Grundeinstellungen ändern. Wenn Sie häufig sehr feuchte Speisen zubereiten oder im Garraum warmhalten, stellen Sie eine längere Nachlaufzeit ein.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 18*

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 17*
	Gerichte	Programme oder Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen verwenden → *"Gerichte", Seite 16*
	Reinigung	▪ Easy Clean löst leichte Verschmutzungen im Garraum → *"Reinigungshilfe Easy Clean", Seite 23* ▪ Trocknungsfunktion trocknet den Garraum → *"Trocknen", Seite 23*
	Grundeinstellungen	Geräteeinstellungen individuell anpassen → *"Grundeinstellungen", Seite 18*

5.1 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten.

Symbol	Heizart	Temperatur	Verwendung
	Heißluft	30 - 230 °C	Auf einer Ebene backen oder braten. Der Ventilator in der Rückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
	Ober-/Unterhitze	30 - 230 °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.

Symbol	Heizart	Temperatur	Verwendung
	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. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Wenn Sie die Gerätetür auch nur kurz öffnen, heizt das Gerät danach ohne Restwärmenutzung weiter. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Ober-/Unterhitze Sanft	150 - 230 °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 - 230 °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.
	Grill, große Fläche	50 - 230 °C	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill, kleine Fläche	50 - 230 °C	Zum Grillen von kleinen Mengen von Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	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.
	Unterhitze	30 - 230 °C	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
	Geschirr vorwärmen	30 - 90 °C	Zum Wärmen von Geschirr.

5.2 Mikrowellenleistungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Mikrowellenleistungen und deren Verwendung.

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.
900 W"Boost"	0:30	Flüssigkeiten erhitzen.

Hinweise

- Zum Schutz des Geräts wird die maximale Leistung "Boost" in den ersten Minuten stufenweise auf 600 Watt reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.
- Die Mikrowellenleistungen entsprechen nicht der tatsächlichen Leistungsaufnahme des Geräts.

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
	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren
	Fernstart	Fernstart aktivieren → *"Home Connect ", Seite 19*

5.4 Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht weiterer Symbole auf dem Display.

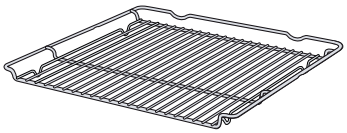
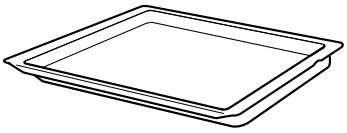
Symbol	Name	Verwendung
✓	Speichern	Einstellung speichern
✕	Schließen	Meldung schließen
	Zurücksetzen	Dauer zurücksetzen
i	Information	Information anzeigen
	Home Connect	▪ Heimnetzwerk und Home Connect-Server verbunden ▪ Anzahl der Linien zeigt Signalstärke des Heimnetzwerks → *"Home Connect ", Seite 19*
	Heimnetzwerk	Heimnetzwerk nicht verbunden → *"Home Connect ", Seite 19*
	Home Connect-Server	Home Connect-Server nicht verbunden → *"Home Connect ", Seite 19*
	Ferndiagnose	Ferndiagnose aktiviert → *"Home Connect ", Seite 19*

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		▪ Kuchenformen ▪ Auflaufformen ▪ Geschirr ▪ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ▪ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		▪ Saftige Kuchen ▪ Gebäck ▪ Brot ▪ Große Braten ▪ Tiefkühlgerichte ▪ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

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

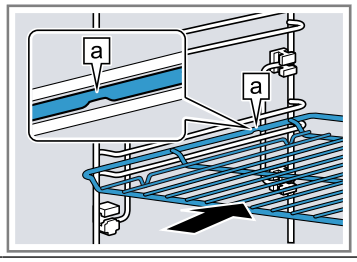
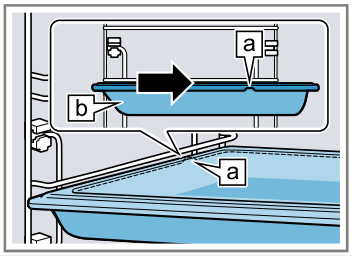
Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

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 ⓑ 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-home.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 18*
- Sie können die Einstellungen auch mit Home Connect vornehmen. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.
  → *"Home Connect ", Seite 19*

Sprache einstellen

Voraussetzung: Das Gerät ist am Stromnetz angeschlossen.

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Die Sprache mit 〈 oder 〉 wählen.
3. Auf die gewünschte Sprache drücken.
4. Die Sprache mit → 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.
2. Alle weiteren Einstellungen der ersten Inbetriebnahme in der Home Connect App vornehmen.

Uhrzeit einstellen

1. Die Stunden mit 〈 oder 〉 wählen.
2. Auf die Minuten drücken.
3. Die Minuten mit 〈 oder 〉 wählen.
4. Die Uhrzeit mit ✓ bestätigen.

Datum einstellen

1. Das Jahr mit 〈 oder 〉 wählen.
2. Auf den Monat drücken.
3. Den Monat mit 〈 oder 〉 wählen.
4. Auf den Tag drücken.
5. Den Tag mit 〈 oder 〉 wählen.
6. Das Datum mit ✓ bestätigen.
7. Die erste Inbetriebnahme mit "OK" beenden.
8. Die Gerätetür einmal öffnen und schließen.

✔ Das Gerät prüft sich und ist anschließend funktionsfähig.
✔ 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 ▷II starten.
   → *"Heizart und Temperatur einstellen", Seite 13*

Aufheizen	
Heizart	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 aufwischen.

- 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 18*
- 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 13*
- 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

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf "Heizarten" drücken.
3. Durch die Heizarten mit 〈 oder 〉 blättern.
4. Auf die gewünschte Heizart drücken.
5. Auf "Temperatur" drücken.
6. Die Temperatur mit 〈 oder 〉 wählen.
7. Die Einstellung mit ✓ bestätigen.
   Weitere mögliche Auswahl:
   - Dauer →*Seite 15*
   - Fertig um →*Seite 16*
   - Mikrowelle →*Seite 14*
   - Information →*Seite 13*
8. Den Betrieb mit ▷II starten.
✔ Im Display erscheint die Betriebszeit.
✔ Bei einigen Heizarten ist in der Vorheizphase der Aufheizbalken zu sehen. Der optimale Zeitpunkt zum Einschieben der Speise ist erreicht, sobald der Aufheizbalken gefüllt ist.
9. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

8.5 Temperatur ändern

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

1. Auf "Temperatur" drücken.
2. Die Temperatur mit 〈 oder 〉 ändern.
3. Die Einstellung mit ✓ bestätigen.
✔ Die Temperatur wird geändert.

8.6 Heizart ändern

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

1. Den Betrieb mit ▷II unterbrechen.
2. Mit zu den Heizarten wechseln.
3. Durch die Heizarten mit 〈 oder 〉 blättern.
4. Auf die gewünschte Heizart drücken.
5. Bei Bedarf die Temperatur oder Stufe anpassen.
6. Den Betrieb mit ▷II starten.

8.7 Betrieb unterbrechen

1. Auf ▷II drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, erneut auf ▷II drücken.

8.8 Informationen anzeigen

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

1. Auf "Information" drücken.
✔ Die Informationen erscheinen für einige Sekunden.
2. Um die Informationen zu schließen, auf ✕ drücken.

8.9 Warmhalten über einen längeren Zeitraum

Sie können mit Ihrem Gerät Speisen bis zu 24 Stunden warmhalten, ohne dass sich das Verhalten des Geräts ändert. Nutzen Sie die Zeitfunktionen und ändern Sie die Grundeinstellungen.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, hört das Gerät auf zu heizen. Wenn Sie die Gerätetür schließen, heizt das Gerät weiter. Um sicher zustellen, dass sich das Verhalten des Geräts im Betrieb nicht verändert, die Gerätetür erst nach Ablauf der eingestellten Zeit öffnen.

1. Grundeinstellungen ändern.
   → *"Grundeinstellungen", Seite 18*
   - Die Grundeinstellung "Beleuchtung" auf "Immer aus" ändern.
   - Die Grundeinstellung "Uhranzeige" auf "Ein" ändern.
   - Die Grundeinstellung "Signalton" auf "sehr kurze Dauer" ändern.

✔ So bleibt die Beleuchtung im Garraum während des Betriebs und wenn Sie die Gerätetür öffnen immer aus. Die Uhranzeige verändert sich nicht. Die Dauer des Signaltons am Ende des Betriebs ist reduziert.
2. Die gewünschte Betriebsart einstellen.
   → *"Heizarten", Seite 9*

3. Je nach Betriebsart die gewünschte Dauer einstellen.
   → *"Dauer einstellen", Seite 15*
   → *"Zeitfunktionen", Seite 15*
4. Mit "Ende" die Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb enden soll.
   → *"Zeitversetzen Betrieb "Fertig um" einstellen", Seite 16*
   → *"Zeitfunktionen", Seite 15*
5. Die Speise in den Garraum geben, bevor das Gerät beginnt zu heizen.
6. Den Betrieb mit ▷II starten.
   ✔ Das Display zeigt die Dauer bis zum Start.
   ✔ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
7. 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 verschiedenen Grundeinstellungen wieder ändern.

9 Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen besonders schnell garen, erhitzen, backen oder auftauen.
Die Mikrowelle können Sie allein 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.

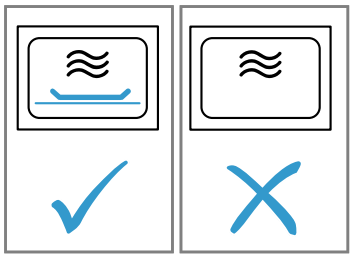
Geschirr bei Mikrowellenzugabe zu einer Betriebsart

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

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.

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:

- "Heißluft"
- "Ober-/Unterhitze"
- "Thermogrillen"
- "Grill, große Fläche"
- "Grill, kleine Fläche"
- → *"Gerichte", 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 15*
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 ▷II 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 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.

10.1 Wecker

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

Wecker einstellen

1. Auf drücken.
2. Auf Stunden, Minuten oder Sekunden drücken.
3. Die Weckerzeit mit 〈 oder 〉 wählen.
4. Die Einstellung mit ▷ bestätigen.
   - ✔ leuchtet rot. Die Weckerzeit läuft ab.
   - ✔ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
5. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

1. Auf drücken.
2. Auf II drücken.
3. Auf Stunden, Minuten oder Sekunden drücken.
4. Die Weckerzeit mit 〈 oder 〉 ändern.
5. Die Einstellung mit ▷ bestätigen.

Wecker abbrechen

1. Auf drücken.
2. Die Weckerzeit mit zurücksetzen.
3. Den Wecker mit schließen.

10.2 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 ▷II 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.

10.3 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.

Zeitversetzen Betrieb "Fertig um" einstellen

Hinweise

- Lassen Sie leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum.
- Sie können nicht jede Heizart mit dem zeitversetzten Betrieb einstellen.

1. Die Speise in den Garraum geben und die Gerätetür schließen.
2. Eine Heizart und eine Temperatur einstellen.
3. Auf "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 Endeuhrzeit mit 〉 wählen.
9. Die Einstellung mit ✓ bestätigen.
10. Den zeitversetzten Betrieb mit ▷II starten.
✔ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ 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 ▷II drücken.
2. Auf "Fertig um" drücken.
3. Die Endeuhrzeit mit 〈 oder 〉 ändern.
4. Die Einstellung mit ✓ bestätigen.
5. Den zeitversetzten Betrieb mit ▷II starten.

Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" abbrechen

1. Auf ▷II drücken.
2. Auf "Fertig um" drücken.
3. Die Endeuhrzeit mit ⟲ zurücksetzen.
4. Die Einstellung mit ✓ bestätigen.
✔ Die Endeuhrzeit entspricht der aktuellen Uhrzeit plus der eingestellten Dauer.
✔ Den Betrieb mit Dauer mit ▷II starten.

Hinweis: Wenn Sie den Betrieb ohne Dauer fortsetzen möchten, brechen Sie die Dauer ab.
→ *"Dauer abbrechen", Seite 16*

11 Gerichte

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

11.1 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*

11.2 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.

11.3 Übersicht der Gerichte

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

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie die angezeigten Gerichte regional spezialisieren.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 18*

Gerichte
- Pavlova
- Muffins
- Scones
- Aufbackbrötchen oder -baguette
- Auflauf, pikant, frisch, gegarte Zutaten
- Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch
- Lasagne, frisch
- Fruit crumble
- Hähnchen, ungefüllt
- Hähnchenteile
- Ente, ungefüllt
- Babypute, ungefüllt
- Putenbrust
- Turkey, crown - british style
- Schweinebraten mit Kruste, z.B. Schulter
- Schweinelendenbraten
- Pork Loin joint - british style
- Pork Roast joint - british style
- Pork Belly - british style
- Roastbeef, medium
- Beef Slow roast joint - british style
- Beef Top side, top rump - british style
- Lammkeule mit Knochen, durchgegart
- Lammkeule ohne Knochen, medium
- Lamb Shoulder, boned and rolled - british style
- Hackbraten aus frischem Hackfleisch
- Fisch, ganz, braten
- Pizza, tiefgekühlt, mit dünnem Boden, 1 Stück
- Lasagne, tiefgekühlt
- Backofenkartoffeln, ganz
- Salzkartoffeln
- Langkornreis
- Gemüse, frisch
- Gemüse, gefroren
- Fischfilet auftauen

11.4 Gericht einstellen

1. Auf "Gerichte" drücken.
2. Auf das gewünschte Gericht drücken.
   Hinweis: Je nach Gericht sind die Einstellmöglichkeiten unterschiedlich.
   → *"Einstellmöglichkeiten der Gerichte", Seite 16*
   ✔ Im Display erscheinen die Einstellungen zum Gericht.
3. Bei Bedarf die Einstellungen anpassen.
   Je nach Gericht sind die Einstellmöglichkeiten unterschiedlich.
   → *"Einstellmöglichkeiten der Gerichte", Seite 16*
4. Um Angaben z. B. zu Zubehör und Einschubhöhe zu erhalten, auf "Information" drücken.
5. Den Betrieb mit ▷II 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.
6. Entscheiden Sie, wie Sie fortfahren möchten:

Abschließen	Gericht ist fertig
Verlängern	→ *"Garzeit verlängern", Seite 17*
Warmhalten	→ *"Gericht warmhalten", Seite 17*
Garraum trocknen	→ *"Trocknen", Seite 23*

11.5 Garzeit verlängern

1. Um das Gericht nachzugaren, auf "Verlängern" drücken.
2. Bei Bedarf die Einstellungen mit 〈 oder 〉 ändern.
3. Die Einstellungen mit ✓ bestätigen.

11.6 Gericht warmhalten

1. Um das Gericht warmzuhalten, auf "Warmhalten" drücken.
2. Bei Bedarf die Einstellungen mit 〈 oder 〉 ändern.
3. Die Einstellungen mit ✓ bestätigen.
4. Das Warmhalten mit ▷II starten.

12 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 starten ist am Gerät oder mit der Home Connect App möglich. Alle weiteren Funktionen sind über die Home Connect App verfügbar.

12.1 Favoriten speichern

Sie können bis zu 10 verschiedene Funktionen als ihre Favoriten speichern.

▸ Um eine Funktion als Favorit zu speichern, müssen Sie die Home Connect App verwenden. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.

12.2 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 ▷II starten.

Hinweis
Achten Sie auf die Angaben zu den verschiedenen Funktionen:
- → *"Mikrowelle", Seite 14*

12.3 Favoriten ändern

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

- Um die Favoriten zu ändern, müssen Sie die Home Connect App verwenden. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.

13 Kindersicherung

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

13.1 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".

13.2 Kindersicherung deaktivieren

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

14 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

14.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.
Mehr Informationen zu den einzelnen Grundeinstellungen erhalten Sie am Display mit "Information".

Grundlegende Einstellungen	Auswahl
Sprache	Siehe Auswahl am Gerät
Home Connect	Den Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden und fernsteuern
Uhrzeit	Uhrzeit im 24-h-Format
Datum	Datum im Format TT.MM.JJJJ

Display	Auswahl
Helligkeit	▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5 [1]
Uhranzeige	▪ Ein, zeitlich begrenzt ▪ Ein (diese Einstellung erhöht den Energieverbrauch) ▪ Aus [1]
Uhrtyp	▪ Digital + Datum [1] ▪ Digital ▪ Analog + Datum ▪ Analog
Justierung	Display horizontal und vertikal ausrichten

Ton	Auswahl
Tastenton	▪ Ein [1] ▪ Aus
Signalton	▪ Sehr kurze Dauer ▪ Kurze Dauer ▪ Mittlere Dauer [1] ▪ Lange Dauer

Geräteeinstellungen	Auswahl
Gebläse-Nachlaufzeit	▪ Minimal ▪ Empfohlen [1] ▪ Lang ▪ Sehr lang
Beleuchtung	▪ Ein beim Garen und bei Türöffnung [1] ▪ Nur bei Türöffnung ▪ Immer aus
Mikrowellenleistung Voreinstellung	▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ Boost [1]
Mikrowelle fortsetzen	▪ Ein ▪ Aus [1]

Personalisierung	Auswahl
Markenlogo	▪ Anzeigen [1] ▪ Nicht anzeigen
Betrieb nach Einschalten	▪ Hauptmenü [1] ▪ Heizarten ▪ Mikrowelle ▪ Gerichte ▪ Favoriten
Verstrichene Garzeit	▪ Anzeigen [1] ▪ Nicht anzeigen

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Personalisierung	Auswahl
Mikrowelle-Backblech	▪ Ein [1] ▪ Aus
Regionale Gerichte	▪ Alle [1] ▪ Europäische Gerichte ▪ Gerichte nach britischer Art
Gerichte	▪ Alle [1] ▪ Kein Schweinefleisch ▪ Nur koscher
Kindersicherung	▪ Verfügbar [1] ▪ Deaktiviert

Werkseinstellungen	Auswahl
Werkseinstellungen	▪ Abbrechen ▪ Wiederherstellen

Geräteinformation	Anzeige
Geräteinformation	Technische Informationen zum Gerät anzeigen

14.2 Grundeinstellung ändern

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf "Grundeinstellungen" drücken.
3. Durch die Grundeinstellungen oder Kategorien mit 〈 oder 〉 blätten.
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 ✓ bestätigen.
   Wenn ✓ nicht erscheint, wird die Änderung direkt übernommen.
7. Um weitere Grundeinstellungen zu ändern, mit zu den Grundeinstellungen zurück.

15 Home Connect

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

Hinweise

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

15.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das Gerät hat am Aufstellort einen Empfang zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi).
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Den folgenden QR-Code scannen.

   Über den QR-Code können Sie die Home Connect App installieren und Ihr Gerät verbinden.
2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

15.2 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.
Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

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. **Hinweis:** 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. **Hinweis:** 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. Wenn Sie von Monitoring oder permanentem Fernstart auf manuellen Fernstart umstellen, müssen Sie den Fernstart jedes Mal aktivieren. Sie können die Gerätetür innerhalb von 15 Minuten öffnen, nachdem Sie den Fernstart aktiviert haben. Der Fernstart wird dadurch nicht deaktiviert. Nach Ablauf der 15 Minuten wird mit dem Öffnen der Gerätetür der manuelle 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.

15.3 Gerät mit Home Connect App bedienen

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

⚠ **WARNUNG – – Brandgefahr!**
Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.
- Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Voraussetzungen
- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- 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 manuellen Fernstart zu aktivieren, drücken.
   Die Bestätigung am Backofen ist nur notwendig, wenn Sie von Monitoring oder permanentem Fernstart auf manuellen Fernstart wechseln.
   Beim permanenten Fernstart ist keine Bestätigung am Backofen notwendig.
2. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.

   Hinweise
   - 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.
   - Sie können die Gerätetür innerhalb von 15 Minuten öffnen, nachdem Sie den Fernstart aktiviert haben. Der Fernstart wird dadurch nicht deaktiviert. Nach Ablauf der 15 Minuten wird mit dem Öffnen der Gerätetür der manuelle Fernstart deaktiviert.

15.4 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste. Hierdurch können sich Darstellungen sowie die Bedienung im Display geringfügig verändern.
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 (Wi-Fi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.
Die aktuelle Software-Version ist in der Home Connect App unter den Geräteinformationen des jeweiligen Hausgeräts zu finden.

Hinweise
- Das Software-Update besteht aus zwei Schritten.
  - Im ersten Schritt der Download.
  - Im zweiten Schritt die Installation auf Ihrem Gerät.
- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Die Installation dauert einige Minuten. Während der Installation können Sie Ihr Gerät nicht verwenden.

- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

15.5 Ferndiagnose

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

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

15.6 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

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

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

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

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

16 Reinigen und Pflegen

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

16.1 Reinigungsmittel

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

⚠ **WARNUNG – – Stromschlaggefahr!**
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

ACHTUNG
Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

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

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

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 22*

Gerätefront

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

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Glas	▪ Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	▪ Heiße Spüllauge ▪ Backofenreiniger ▪ Edelstahlspirale	Keinen Glasschaber verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → *"Gerätetür", Seite 25*
Türinnenrahmen aus Edelstahl	▪ Edelstahl-Reiniger	Verfärbungen lassen sich mit Edelstahl-Reiniger entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.
Türgriff	▪ Heiße Spüllauge	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.
Türdichtung	▪ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	▪ Heiße Spüllauge ▪ Essigwasser ▪ Backofenreiniger ▪ Edelstahlspirale	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. **Hinweise** ▪ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ▪ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ▪ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Gestelle	▪ Heiße Spüllauge ▪ Edelstahlspirale	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Hinweis:** Zur gründlichen Reinigung die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 24*
Zubehör	▪ Heiße Spüllauge ▪ Backofenreiniger ▪ Edelstahlspirale	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

16.2 Gerät reinigen

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

⚠ **WARNUNG – – Verbrennungsgefahr!**
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠ **WARNUNG – – Brandgefahr!**
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.

→ *"Reinigungsmittel", Seite 21*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   - ▸ Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
     → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 21*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

17 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.

17.1 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 ▷II 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 23*

17.2 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 essiggetränkten Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben, auch unter der Türdichtung.
4. Wenn sich hartnäckige Verschmutzungen nicht lösen, wiederholen Sie die Reinigungshilfe, nachdem der Garraum abgekühlt ist.

18 Trocknen

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

18.1 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 essiggetränkten 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 23*

18.2 "Trocknungsfunktion" einstellen

Voraussetzung:
→ *"Garraum trocknen", Seite 23*
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 ▷II 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.

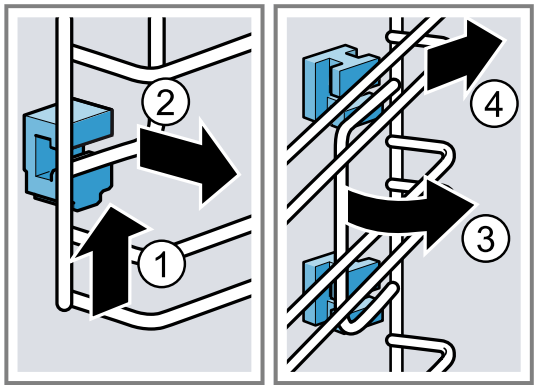
19 Gestelle

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

19.1 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.

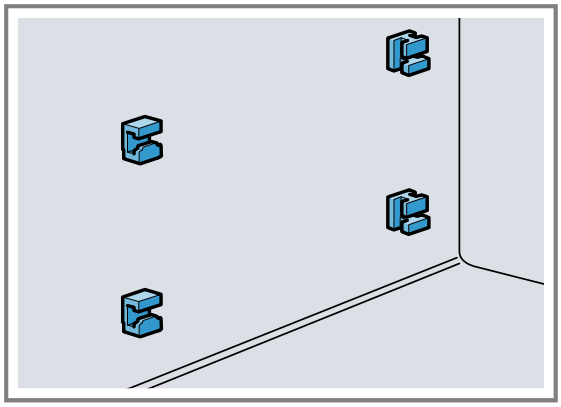


3. Das Gestell reinigen.

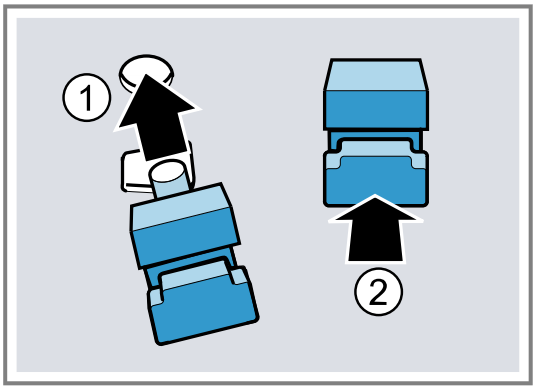
19.2 Halterungen einsetzen

Wenn Sie die Gestelle aushängen, können die Halterungen herausfallen.

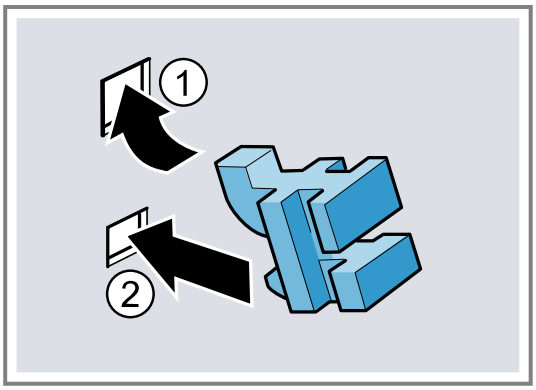
Hinweis: Die Halterungen sind vorn und hinten verschieden.



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.

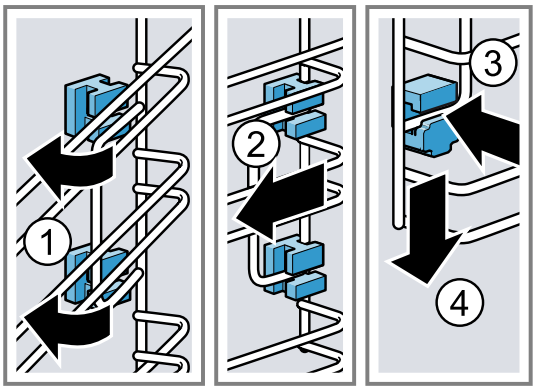


3. Die hinteren Halterungen mit dem Haken in das obere Loch einhängen ① und in das untere Loch eindrücken ②.



19.3 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.



20 Gerätetür

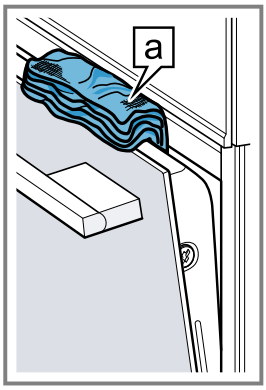
Um die Gerätetür gründlich zu reinigen, können Sie die Gerätetür auseinander bauen.

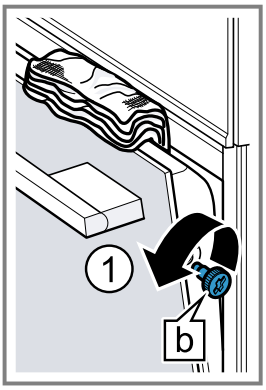
20.1 Türaußenscheibe aushängen

⚠ **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.

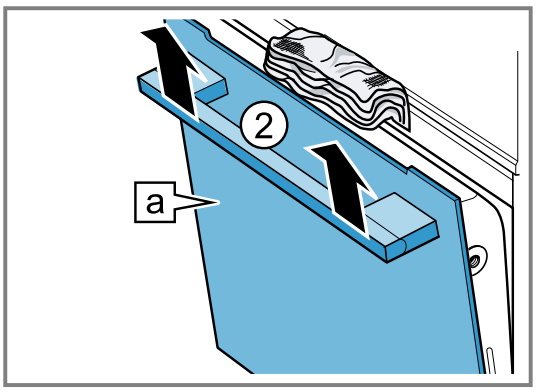
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür öffnen.
2. Ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch [a] in die Gerätetür klemmen.
3. Die Schrauben [b] links und rechts an der Gerätetür lösen ① und entfernen.



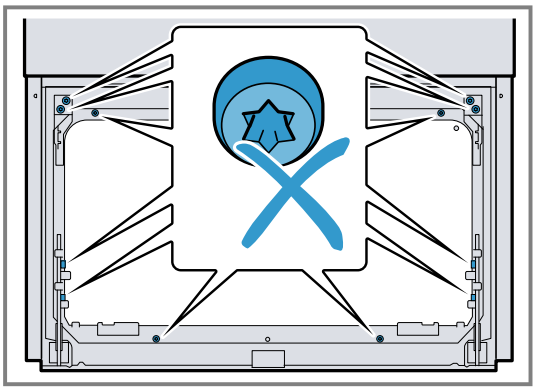


4. Die Gerätetür schließen.
5. Die Frontscheibe [a] am Griff mit beiden Händen nach oben herausziehen ①.



6. Die Frontscheibe mit dem Türgriff nach unten auf einer ebenen Fläche ablegen.
7. ⚠ **WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**
   Durch das Öffnen der Schrauben ist die Sicherheit des Geräts nicht mehr gewährleistet. Mikrowellen-Energie kann austreten.
   - Schrauben nie aufdrehen.

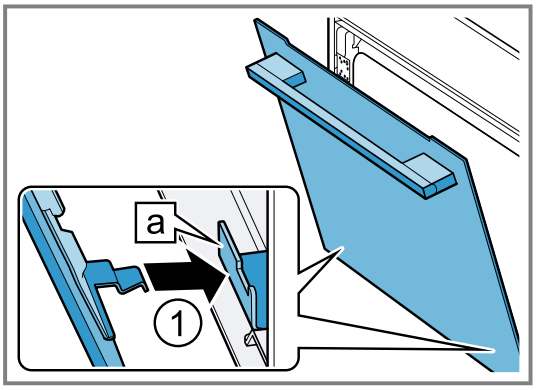
   Nie die Schrauben am Rahmen abschrauben.



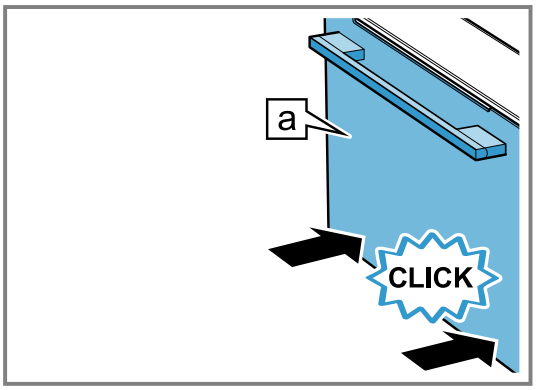
8. Die Gerätetür reinigen.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 21*
9. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.
   → *"Türaußenscheibe einhängen", Seite 25*
10. ⚠ **WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**
    Durch das Entfernen und den Wiedereinbau der Zwischenscheibe ist die Sicherheit Ihres Geräts nicht mehr gewährleistet.
    - Biegelaschen nie aufbiegen.
    - Zwischenscheibe nie entnehmen.

20.2 Türaußenscheibe einhängen

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



2. Die Frontscheibe oben andrücken.
3. Die Frontscheibe [a] unten andrücken, bis sie hörbar einrastet.



4. Die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür eindrehen.
5. Die Gerätetür etwas öffnen und das Küchentuch entfernen.
6. Die Gerätetür schließen.

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

21 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.

Tipp: Verbinden Sie Ihr Gerät dauerhaft mit der Home-Connect App, um automatisch Software-Updates zu erhalten. So werden Fehler behoben, Leistungsverbesserungen durchgeführt und neue Funktionen aufgespielt.

⚠ **WARNUNG – – Verletzungsgefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
  → *"Kundendienst", Seite 28*

⚠ **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 oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

21.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Elektronikfehler 1. Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. 2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → *"Grundeinstellungen", Seite 18*
Im Display erscheint "Sprache Deutsch".	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. → *"Erste Inbetriebnahme", Seite 12*
Betrieb startet nicht oder unterbricht.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Prüfen Sie die Hinweise, die im Display erscheinen. → *"Informationen anzeigen", Seite 13*
	Funktionsstörung ▸ Rufen Sie den . → *"Kundendienst", Seite 28*
Gerät heizt nicht.	Demo-Modus ist eingeschaltet. 1. Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. 2. Schalten Sie den Demo-Modus innerhalb von ca. 5 Minuten in den Grundeinstellungen aus. → *"Grundeinstellung ändern", Seite 19*
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal. ✔ Das Gerät überprüft sich und ist einsatzbereit.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung wurde geändert. ▸ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhr. → *"Grundeinstellungen", Seite 18*
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Gehen Sie auf *www.home-connect.com*.
Beim reinen Mikrowellenbetrieb wird der Garraum heiß.	Trocknungsfunktion ist eingeschaltet. ▸ Beachten Sie die Informationen zum Betrieb mit Mikrowelle. → *"Mikrowelle", Seite 14*
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Grundeinstellung wurde geändert. ▸ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Beleuchtung. → *"Grundeinstellungen", Seite 18*
	LED-Lampe ist defekt. ▸ Rufen Sie den Kundendienst →*Seite 28*.
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die maximale Betriebsdauer erreicht ist.	Die maximale Betriebsdauer wurde erreicht. Das Gerät hört auf zu heizen. **1.** Bestätigen Sie den Hinweis zur maximalen Betriebsdauer mit "OK". **2.** Prüfen Sie, ob Sie das Gerät noch benötigen. ▸ Damit der Betrieb nicht abbricht, stellen Sie eine Dauer ein. → *"Zeitfunktionen", Seite 15*
Betrieb bricht ab.	Die maximale Betriebsdauer wurde erreicht. Das Gerät hört auf zu heizen. **1.** Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus. **2.** Bei Bedarf schalten Sie das Gerät mit ⏻ wieder ein und starten den Betrieb erneut. ▸ Damit der Betrieb nicht abbricht, stellen Sie eine Dauer ein. → *"Zeitfunktionen", Seite 15*
Fehlercode aus Buchstaben und Ziffern erscheint im Display, z. B. E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. **1.** Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **2.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 28*
Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Einstellungen waren unpassend. Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig. ▸ Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein. **Tipp:** Viele weitere Angaben zur Zubereitung, zu passenden Einstellwerten und Rezepten finden Sie in der Home Connect App oder auf unserer Homepage *www.neff-home.com*.

22 Entsorgen

22.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
   Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

23 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.
Darüber hinaus erhalten Sie bei unserem Kundendienst weitere funktionsrelevante und lagerfähige Original-Ersatzteile bis zu 15 Jahre nach dem Inverkehrbringen Ihres Geräts.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter *www.neff-home.com* auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

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

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.), die Sie auf dem Typenschild des Geräts finden.
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 18*

24 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“. [1] Sie können die Lizenzinformationen auch auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.
Der betroffene Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.
Bitte senden Sie Ihre Anforderung an 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.

25 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-home.com* auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

CE

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 mW

[1] Je nach Geräteausstattung

!	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.							

26 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, zu passenden Einstellwerten und Rezepten finden Sie in der Home Connect App oder auf unserer Homepage *www.neff-home.com*.

26.1 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.

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.
Geeignetes Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
→ *"Weiteres Zubehör", Seite 12*

26.2 Zubereitungshinweise zum Backen

- Zum Backen von Kuchen, Gebäck oder Brot sind dunkle Backformen aus Metall am besten geeignet.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins breites, flaches Geschirr. In schmalem, hohem Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Wenn Sie Aufläufe direkt in der Universalpfanne zubereiten, diese auf Ebene 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

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

26.3 Zubereitungshinweise zum Braten, Schmoren und Grillen

- Die Einstellempfehlungen gelten für Bratgut mit Kühlschranktemperatur sowie für ungefülltes, bratfertiges Geflügel.
- Legen Sie Geflügel mit der Brustseite oder mit der Hautseite nach unten auf das Geschirr.
- Wenden Sie Braten, Grillgut oder ganzen Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Braten auf dem Rost

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

- Braten Sie Stücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie das Bratgut direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene unter dem Rost ein.
- Geben Sie je nach Größe und Art des Bratguts bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne.
  Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.

Braten in Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Allgemeines zum Braten in Geschirr

- Verwenden Sie hitzebeständiges, backofengeeignetes Geschirr.

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

Braten in offenem Geschirr

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

Braten in geschlossenem Geschirr

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

⚠ **WARNUNG – – Verbrühungsgefahr!**
Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▸ Kinder fernhalten.

Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen. 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.

26.4 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**.
- 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 33*
- → *"Erwärmen mit Mikrowelle", Seite 34*

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.

26.5 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.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, Lebensmittel oder Fertiggerichte bei 600 Watt zu erwärmen. Wenn auf der Verpackung eine höhere Mikrowellenleistung angegeben ist, verlängern Sie die Zeit.

26.6 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.
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	1	⅄	160-180	90	30-40

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
Rührkuchen, fein	Kranzform oder Kastenform	1		150-170	-	60-80
Obsttorte oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	1		170-180	-	80-90
Obsttorte oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	1		**1.** 170-180 **2.** 100	**1.** 180 **2.** -	**1.** 30-40 **2.** 20
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	1		150-170 [1]	-	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 [1]	-	10-20
Muffins	Muffinblech	1		170-190	-	15-30
Hefekleingebäck	Backblech	1		160-170	-	30-40
Plätzchen	Backblech	2		140-160	-	15-30
Brot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		**1.** 210-220 **2.** 180-190 [1]	-	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Brot, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		**1.** 210-220 **2.** 180-190 [1]	-	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Brot, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		200-210	-	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	1		220-230	-	25-35
Brötchen, frisch	Backblech	1		180-190	-	25-35
Pizza, frisch	Backblech	1		200-220	-	25-35
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	1		210-230	-	20-30
Börek	Universalpfanne	1		180-190	-	35-45
Quiche	Dunkel beschichtete Quiche-Form	1		180-190	-	30-40
Flammkuchen	Universalpfanne	1		220-230 [1]	-	15-25
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		150-170	360	25-30
Hähnchen, halbiert	Offenes Geschirr	1		180-200	360	25-35
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	2		220-230	-	30-35

[1] Das Gerät vorheizen.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
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
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
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		170-190	-	50-70
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
Gemüse, frisch, 250 g	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	8-12 [1]
Mischgemüse, 250 g + 25 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	10-14 [1]
Gebackene Kartoffeln, halbiert, 1 kg	Universalpfanne	2		200-220	360	15-20
Salzkartoffeln, geviertelt, 500 g	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	12-15 [1]
Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 7-9 **2.** 13-16
Hirse ganz, 250 g + 600 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 8-10 **2.** 10-15
Polenta oder Maisgrieß, 125 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	6-8 [1]

Dessert

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen lassen.
   Bei H-Milch reicht das Aufwärmen auf 40 °C.
3. 150 g Joghurt mit Kühlschranktemperatur in die Milch einrühren.
4. Die Masse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
5. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
6. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
7. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
8. Den Joghurt nach der Zubereitung mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Pudding aus Puddingpulver zubereiten

1. Ein hohes mikrowellengeeignetes Gefäß verwenden.
2. In dem Gefäß das Puddingpulver mit der gesamten Menge Milch und Zucker verrühren.
3. Das Gefäß auf dem Rost in den Garraum schieben.
4. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
5. Wenn die Milch aufsteigt, kräftig durchrühren.
6. Den Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

[1] Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

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.

1. 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 [1]
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		40-45	-	8-9h
Popcorn für die Mikrowelle, 1 Tüte je 100 g [2]	Offenes Geschirr	1		-	600	4-6

26.7 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

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

Air Fry

Garen Sie Speisen durch Air Fry knusprig und mit wenig Fett. Air Fry eignet sich besonders für Speisen, die Sie üblicherweise in Öl frittieren.

Zubereitungshinweise zu Air Fry

Beachten Sie diese Informationen, wenn Sie Speisen mit Air Fry zubereiten.
- Die Zubereitung mit Air Fry ist nur auf einer Ebene möglich.
- Das knusprigste Ergebnis erreichen Sie mit dem emaillierten Air-Fry-Blech. Durch die perforierte Oberfläche ist eine besonders gute Luftzirkulation um das Gargut möglich. Wenn das Air-Fry-Blech nicht standardmäßig beim Gerät enthalten ist, erhalten Sie das Air-Fry-Blech als Sonderzubehör.
- Den Backofen nicht vorheizen.
- Kein Backpapier verwenden. Die Luft muss im Garraum zirkulieren.
- Tiefgekühlte Speisen nicht auftauen.
- Das Air-Fry-Blech oder die Universalpfanne gleichmäßig mit den Speisen belegen. Die Speisen wenn möglich nur einlagig auf dem Zubehör verteilen.
- Das Zubehör auf Höhe 2 in den Garraum einschieben. Wenn Sie das Air-Fry-Blech nutzen, können Sie zum Schutz vor Verschmutzungen eine leere Universalpfanne auf Höhe 1 einschieben.
- Nach der Hälfte der Garzeit das Gargut wenden. Bei größeren Mengen das Gargut 2 Mal wenden.

Tipp: Das Gargut erst nach dem Garen salzen. Dadurch wird das Gargut knuspriger.
Paniertes Gemüse ist ebenfalls für die Zubereitung mit Air Fry geeignet. Um Fett zu sparen, die Panade mit einem Zerstäuber mit Öl einsprühen. So entsteht eine knusprige Kruste mit wenig Fett.

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.

[1] Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.
[2] Die geschlossene Tüte auf das Geschirr legen.

Einstellempfehlungen zum Auftauen

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

Erwärmen mit Mikrowelle

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

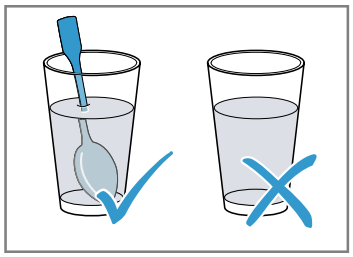
Zubereitungshinweise zum Erwärmen mit Mikrowelle

- 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	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
Getränke erwärmen, 200 ml	Offenes Geschirr	1		-	max	1-3 [2]
Babykost erhitzen, z. B. Milchfläschchen, 150 ml	Offenes Geschirr	1		-	360	1-3 [2]
Gemüse, gekühlt, 250 g	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	3-8

[1] Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.
[2] Die Speise gut umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
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 [1]
Beilagen, 500 g z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis, gefroren	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	7-10 [1]
Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin, gefroren	Offenes Geschirr	1		180-200	180	20-25

26.8 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.
- Wasserbiskuit
  - 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	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	1		150-160 [2]	-	20-30
Spritzgebäck	Backblech	1		140-150 [2]	-	25-35
Small Cakes	Backblech	1		160 [2]	-	25-35
Small Cakes	Backblech	1		150 [2]	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	1		160-170 [3]	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	1		160-170 [3]	-	25-35

Grillen

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	3		max [4]	-	3-5

[1] Die Speise gut umrühren.
[2] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.
[3] Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.
[4] Das Gerät nicht vorheizen.

Zubereitung mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Auftauen mit Mikrowelle

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

Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle

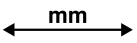
Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
Eiermilch	Offenes Geschirr	1		-	**1.** 360 **2.** 180	**1.** 20 **2.** 20-25
Biskuit	Offenes Geschirr	1		-	600	7-9
Hackbraten	Offenes Geschirr	1		-	600	22-27

Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle kombiniert

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung 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

27 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

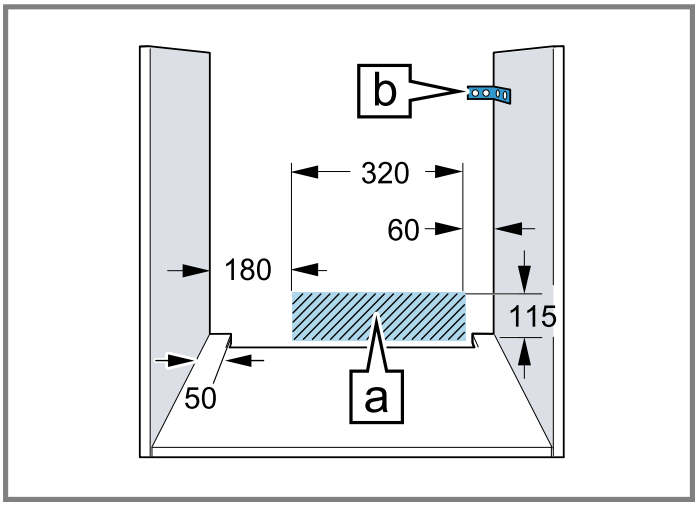


27.1 Allgemeine Montagehinweise

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

- 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 Montageanweisung 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.
- Das Gerät auf einer horizontal ausgerichteten Fläche platzieren.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche ⓐ oder außerhalb des Einbauraumes liegen.

Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel ⓑ an der Wand befestigt werden.



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

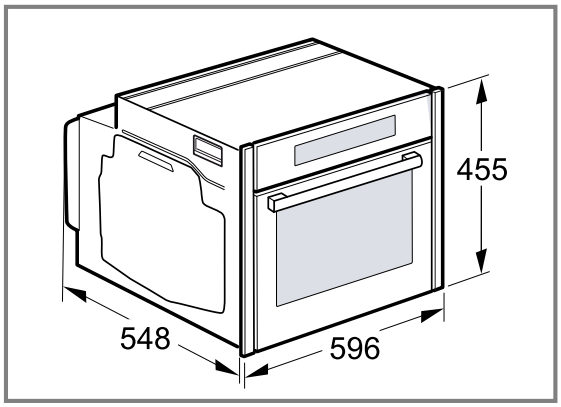
⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Nach der Installation des Geräts dürfen die Öffnungen an der Geräterückwand für Kinder nicht zugänglich sein, auch nicht durch darunterliegende Schubläden und Küchenschränke. Dies ist durch den Einbau sicherzustellen. Im Falle einer Kochinsel ist eine geschlossene Rückwand erforderlich.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**
Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.
- ▸ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

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.

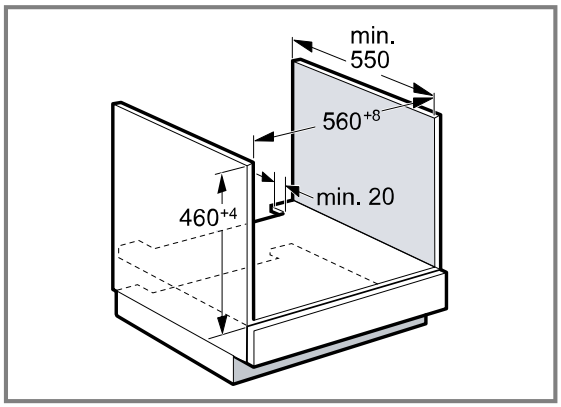
27.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



27.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

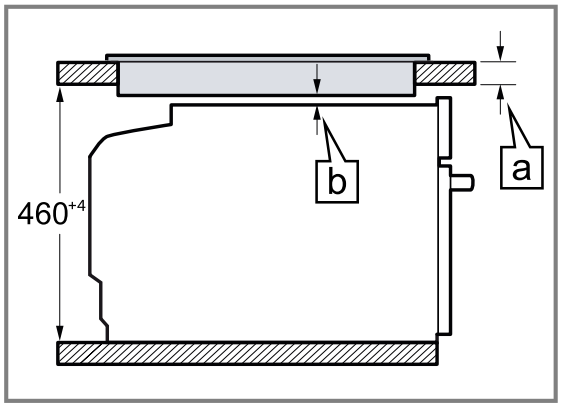
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- 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.
- Arbeitsplattentiefe min. 600 mm beachten.
- Beim Einbau unter einem Gaskochfeld ist darauf zu achten, dass das Gerät nicht mit dem Gasanschluss des Gaskochfeldes in Berührung kommt.
- Gegebenenfalls eine konzessionierte Fachkraft für Gasinstallation rufen.

27.4 Einbau unter einem Kochfeld

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

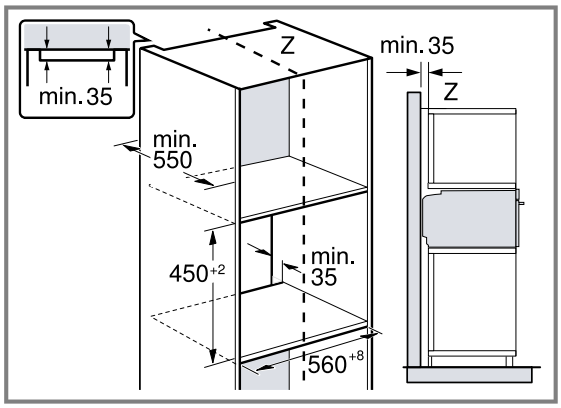


Aufgrund des notwendigen Mindestabstands ⓑ ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke ⓐ.

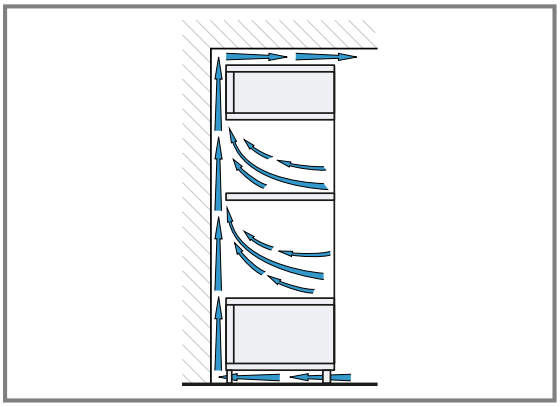
Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	42	43	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	52	53	5
Gaskochfeld	32	43	5 [1]
Elektrokochfeld	32	35	2

27.5 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 Gerätes zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen. Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.

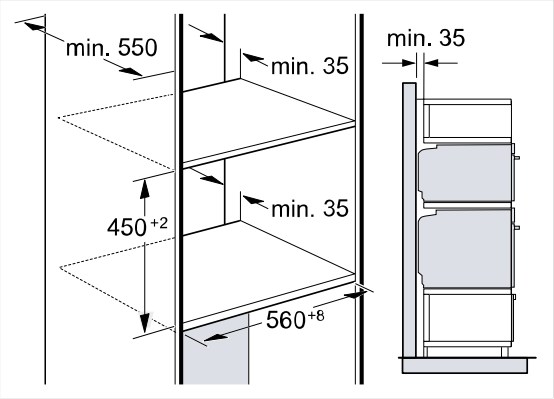


- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

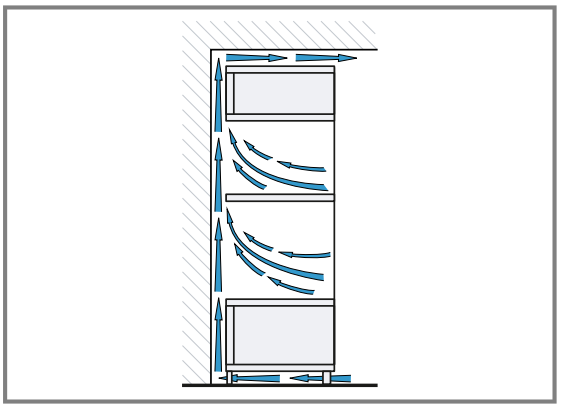
[1] Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

27.6 Einbau von zwei Geräten übereinander

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



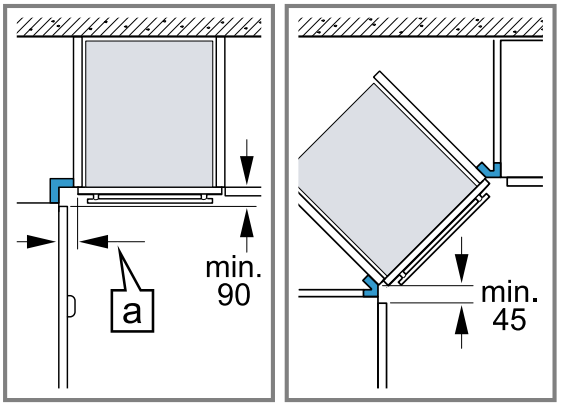
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.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



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

27.7 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.

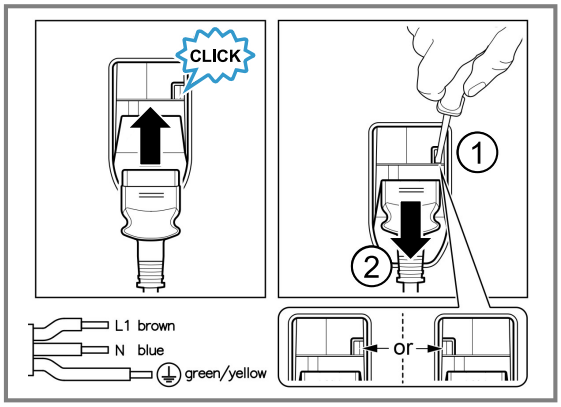


- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß a ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

27.8 Elektrischer Anschluss

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

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.



- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- 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

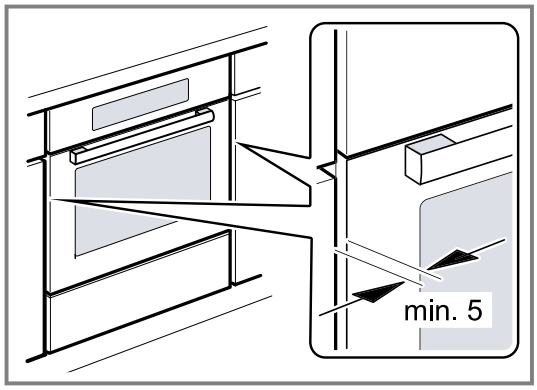
Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

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

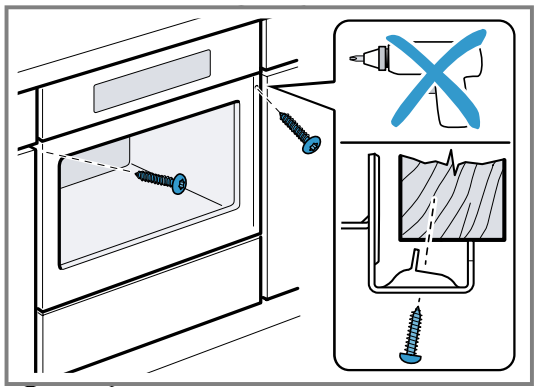
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   - grün-gelb = Schutzleiter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

27.9 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



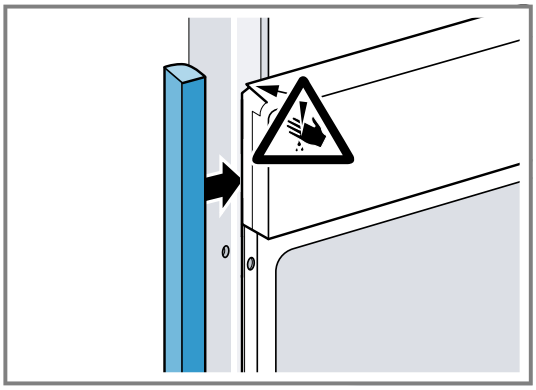
2. Das Gerät festschrauben.



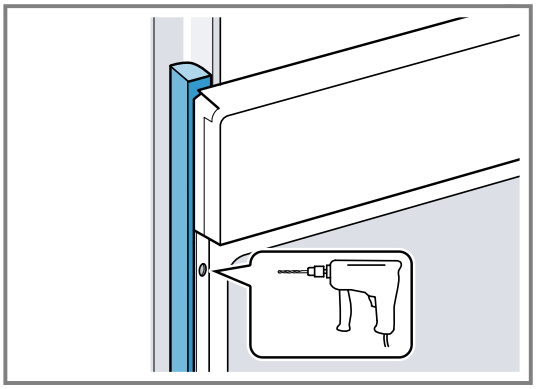
Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

27.10 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

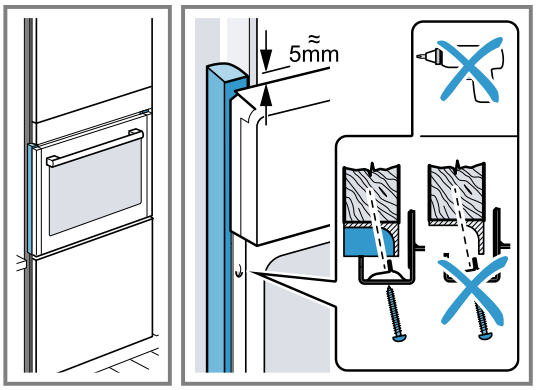
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



2. Das Füllstück am Möbel befestigen.
3. Das Füllstück und das Möbel vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



27.11 Gerät ausbauen

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

Register your product online
neff-home.com

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

9002031223 (051015) REG25
de