

# SIEMENS

CM776G1.1

# Einbaubackofen



DE Gebrauch- und Montageanleitung



Register your appliance on My Siemens  
and discover exclusive services and offers.



Siemens Home Appliances

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



# Inhaltsverzeichnis

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>GEBRAUCHSANLEITUNG</b> |  |
| 1                         | <b>Sicherheit</b> ..... 2  |
| 2                         | <b>Sachschäden vermeiden</b> ..... 6                             |
| 3                         | <b>Umweltschutz und Sparen</b> ..... 7                           |
| 4                         | <b>Kennenlernen</b> ..... 8                                      |
| 5                         | <b>Betriebsarten</b> ..... 9                                     |
| 6                         | <b>Zubehör</b> ..... 11  |
| 7                         | <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> ..... 12                          |
| 8                         | <b>Grundlegende Bedienung</b> ..... 13                           |
| 9                         | <b>Schnellaufheizen</b> ..... 14                                 |
| 10                        | <b>Zeitfunktionen</b> ..... 14                                   |
| 11                        | <b>Mikrowelle</b> ..... 16                                       |
| 12                        | <b>Lüftungsfunktion "Crisp Finish"</b> ..... 18                  |
| 13                        | <b>Gerichte</b> ..... 18   |
| 14                        | <b>Favoriten</b> ..... 19  |
| 15                        | <b>Kindersicherung</b> ..... 20                                  |
| 16                        | <b>Grundeinstellungen</b> ..... 20                               |
| 17                        | <b>Home Connect</b> ..... 22                                     |
| 18                        | <b>Reinigen und Pflegen</b> ..... 23                             |
| 19                        | <b>Reinigungsfunktion "Pyrolyse activeClean"</b> ... 25          |
| 20                        | <b>Reinigungsunterstützung "humidClean"</b> ..... 26             |
| 21                        | <b>Trocknungsfunktion</b> ..... 27                               |
| 22                        | <b>Gerätetür</b> ..... 27  |
| 23                        | <b>Gestelle</b> ..... 29   |
| 24                        | <b>Störungen beheben</b> ..... 30                                |
| 25                        | <b>Entsorgen</b> ..... 32  |
| 26                        | <b>Kundendienst</b> ..... 32                                     |
| 27                        | <b>Informationen zu freier und Open Source Software</b> ..... 33 |
| 28                        | <b>Konformitätserklärung</b> ..... 33                            |
| 29                        | <b>So gelingt's</b> ..... 34                                     |
| 30                        | <b>MONTAGEANLEITUNG</b> ..... 42                                 |
| 30.1                      | <b>Allgemeine Montagehinweise</b> ..... 42                       |

## 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 aufsprin-

gen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

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

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

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

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

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

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

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

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

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

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

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

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern.

→ "Sachschäden vermeiden", Seite 6

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

##### ⚠ **WARNUNG – 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 32*

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.

### **⚠️ 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.

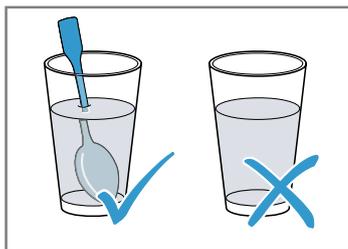
Die Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum.

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

#### ⚠ **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 23*

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.

## 1.6 Reinigungsfunktion

#### ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

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

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

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

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

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

- ▶ Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

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

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

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

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

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

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

**⚠️** Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

---

## 2 Sachschäden vermeiden

### 2.1 Generell

#### **ACHTUNG**

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

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

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

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

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

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

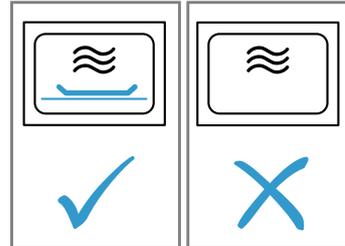
Beim Betrieb nur mit Mikrowelle ist die Universalpfanne oder das Backblech ungeeignet. Es kann zu Funkenbildung kommen und der Garraum wird beschädigt.

- ▶ 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 34*

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

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- ✓ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

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

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

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

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

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

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- ✓ Überflüssige Zubehöerteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- ✓ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Das Display in den Grundeinstellungen ausschalten.

→ *"Grundeinstellungen", Seite 20*

- ✓ Energie wird gespart, wenn die Displayanzeige ausgeschaltet wird.

Zwei Gläser oder Tassen mit Flüssigkeit gleichzeitig erwärmen.

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

**Hinweis:** Gemäß EU Ökodesign Richtlinie 2023/826 liegt beim vorliegenden Gerät im ausgeschalteten Zustand ein anderer Zustand vor. Dieser wird im Folgenden als Stromsparmmodus 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)

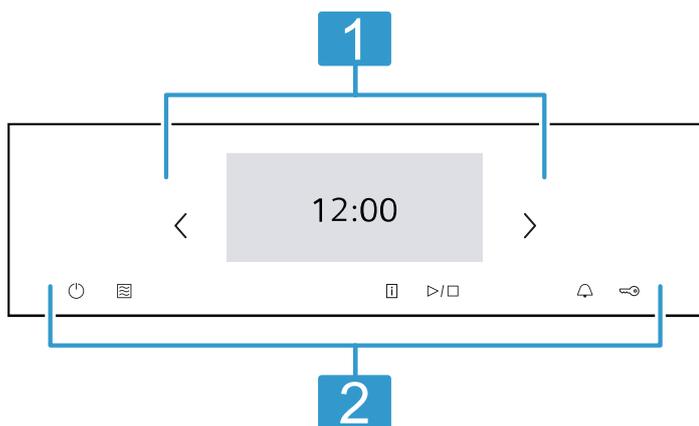
Definitionsgemäß liegt also weder ein „Aus-“ noch ein „Bereitschaftszustand“ vor, weshalb die Bezeichnung Stromsparmmodus verwendet wird. Zur Messung des Stromsparmmodus ist die EN IEC 60350-1:2023 heranzuziehen.

# 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.



### Display

- 1** Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte.  
→ "Display", Seite 8

### Tasten

- 2** Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein.  
→ "Tasten", Seite 9

## 4.2 Display

Das Display ist in verschiedene Bereiche eingeteilt.

### Statuszeile

Oben im Display ist die Statuszeile. Je nach Einstellschritt können Sie Aktionen ausführen.

| Symbol | Funktion                       |
|--------|--------------------------------|
| ←      | Eine Einstellung zurück gehen. |
| ⚙️     | Grundeinstellungen öffnen.     |

Neben Textinformationen sehen Sie auch den aktuellen Stand verschiedener Funktionen mit Hilfe von Symbolen.

| Symbol                | Bedeutung   |
|-----------------------|---|
| Zeit z. B. "12min10s" | Anzeige laufender Zeitfunktionen.<br>→ "Zeitfunktionen", Seite 14 |
| 🔔                     | Wecker ist aktiviert.<br>→ "Wecker einstellen", Seite 15          |
| 🔒                     | Kindersicherung ist aktiviert.<br>→ "Kindersicherung", Seite 20   |

| Symbol | Bedeutung   |
|--------|---|
| 🔒      | Aufgrund der Reinigungsfunktion oder der Kindersicherung ist die Gerätetür verriegelt.<br>→ "Reinigungsfunktion Pyrolyse active-Clean", Seite 25<br>→ "Grundeinstellungen", Seite 20  |
| 📶      | WLAN-Signalstärke für Home Connect. Je mehr Linien des Symbols gefüllt sind, desto besser ist das Signal. Wenn das Symbol durchgestrichen ist <del>📶</del> , gibt es kein WLAN-Signal. Wenn ein "x" beim Symbol ist <del>📶</del> x, gibt es keine Verbindung zum Home Connect Server.<br>→ "Home Connect", Seite 22 |
| 📱      | Fernstart mit Home Connect ist aktiviert.<br>→ "Home Connect", Seite 22   |
| 🔧      | Ferndiagnose mit Home Connect zur Wartung ist aktiviert.<br>→ "Home Connect", Seite 22  |
| 💡      | Backofenlampe ist an oder aus.<br>→ "Beleuchtung", Seite 9  |

### Einstellbereich

Der Einstellbereich ist in Kacheln dargestellt. Die einzelnen Kacheln zeigen Ihnen aktuelle Auswahlmöglichkeiten und bereits vorgenommene Einstellungen. Um eine Funktion zu wählen, auf die entsprechende Kachel drücken. Informationen werden ebenfalls in Kacheln dargestellt. Um bei mehreren Kacheln nach links oder rechts zu blättern, verwenden Sie die Navigationstasten < und > oder wischen Sie über das Display.

### Mögliche Symbole in Kacheln

| Symbol | Bedeutung                                   |
|--------|---|
| ^      | Bei viel Inhalt in der Kachel blättern.     |
| v      | Bei wenig Inhalt in der Kachel blättern.    |
| —      | Einstellwert verringern oder erhöhen.       |
| +      | Einstellwert erhöhen.                       |
| 📱      | Einstellwert über das Nummernfeld eingeben. |
| ↺      | Einstellwert zurücksetzen.                  |
| ✕      | Kachel schließen.                           |

**Hinweis:** Ein blauer Punkt oder ein blauer Stern in einer Kachel zeigt Ihnen an, dass mit der Home Connect App eine neue Funktion, ein neuer Favorit oder eine Aktualisierung auf Ihr Gerät heruntergeladen wurde.

### Infozeile

Je nach Einstellschritt sehen Sie unten im Display zusätzliche Informationen zu Ihrer Einstellung und können Aktionen ausführen.

## 4.3 Tasten

Mit den Tasten wählen Sie verschiedene Funktionen direkt aus.

| Taste  | Funktion  |
|--|---|
|  | Gerät einschalten oder ausschalten.<br>→ "Grundlegende Bedienung", Seite 13   |
|  | Betriebsart Mikrowelle direkt wählen.<br>→ "Mikrowelle", Seite 16   |
|  | Zusätzliche Informationen zu einer Funktion oder Einstellung anzeigen lassen.<br>→ "Informationen anzeigen", Seite 14 |
|  | Betrieb starten oder unterbrechen.<br>→ "Grundlegende Bedienung", Seite 13  |
|  | Wecker wählen.<br>→ "Wecker einstellen", Seite 15   |
|  | Ca. 4 Sekunden gedrückt halten: Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren.<br>→ "Kindersicherung", Seite 20        |

## 4.4 Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum unterstützen beim Betrieb Ihres Geräts.

### Gestelle

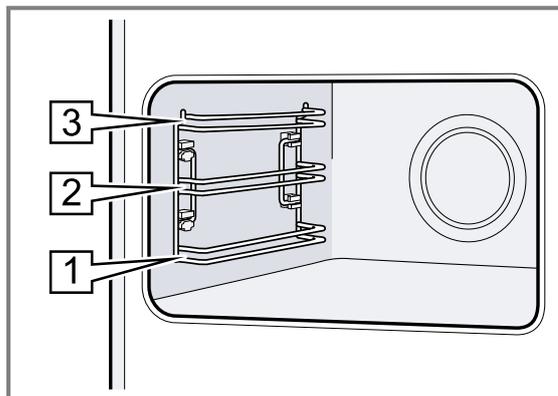
In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.

→ "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 29



## 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 ca. 18 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

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

## Kühlgebläse

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

### ACHTUNG

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 20

## 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 Betriebsarten

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Betriebsarten und Hauptfunktionen 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.

| Betriebsart | Verwendung   |
|-------------|--|
| Heizarten   | Fein abgestimmte Heizarten für eine optimale Zubereitung Ihrer Speise wählen.<br>→ "Heizarten", Seite 10<br>→ "Grundlegende Bedienung", Seite 13 |
| Gerichte    | Programmierte, empfohlene Einstellungen für verschiedene Speisen verwenden.<br>→ "Gerichte", Seite 18  |

| Betriebsart | Verwendung   |
|-------------|--|
| Mikrowelle  | Mit Mikrowelle schneller garen, erhitzen oder auftauen.<br>→ "Mikrowelle", Seite 16  |
| Reinigung   | Reinigungsfunktion für den Garraum wählen.<br>→ "Reinigungsfunktion Pyrolyse active-Clean", Seite 25<br>→ "Reinigungsunterstützung humidClean", Seite 26<br>→ "Trocknungsfunktion", Seite 27 |

| Betriebsart | Verwendung  |
|-------------|---|
| Favoriten   | Eigene gespeicherte Einstellungen verwenden.<br>→ "Favoriten", Seite 19 |

### Home Connect

Mit Home Connect können Sie den Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden und fernsteuern und den vollen Funktionsumfang des Geräts nutzen.

Je nach Gerätetyp stehen Ihnen mit der Home Connect App zusätzliche oder umfangreichere Funktionen für Ihr Gerät zur Verfügung. Informationen dazu finden Sie in der App.

→ "Home Connect ", Seite 22

## 5.1 Heizarten

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

Bei Temperatureinstellungen über 275 °C und Grillstufe 3 senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 40 Minuten auf ca. 275 °C bzw. Grillstufe 1 ab.

| Symbol   | Heizart                | Temperaturbereich                                      | Verwendung und Funktionsweise<br>Mögliche Zusatzfunktionen  |
|--|------------------------|--|---|
|    | 4D Heißluft            | 30 - 275 °C  | Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.  |
|  | Ober-/Unterhitze       | 30 - 300 °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.  |
|  | Heißluft Sanft         | 125 - 250 °C   | Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. 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 - 250 °C   | Ausgewählte Speisen schonend garen. Die Hitze kommt von oben und unten. 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 konventionellen Modus verwendet.  |
|  | Umluftgrillen          | 30 - 300 °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    | Grillstufen:<br>1 = schwach<br>2 = mittel<br>3 = stark | Flaches Grillgut grillen, wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.  |
|  | Grill, kleine Fläche   | Grillstufen:<br>1 = schwach<br>2 = mittel<br>3 = stark | Kleine Mengen grillen, wie Steak, Würstchen oder Toast. Kleine Mengen gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.   |

| Symbol   | Heizart            | Temperaturbereich | Verwendung und Funktionsweise<br>Mögliche Zusatzfunktionen  |
|--|--------------------|-------------------|---|
|  | Pizzastufe         | 30 - 275 °C       | Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen.<br>Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.  |
|  | coolStart-Funktion | 30 - 275 °C       | Für eine schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen. Die Temperatur richtet sich nach den Herstellerangaben. Die höchste Temperatur verwenden, die auf der Verpackung angegeben ist. |
|  | Sanftgaren         | 70 - 120 °C       | Angebratene, zarte Fleischstücke in offenem Geschirr schonend und langsam garen.<br>Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.   |
|  | Unterhitze         | 30 - 250 °C       | Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen.<br>Die Hitze kommt von unten.   |
|  | Warmhalten         | 50 - 100 °C       | Gegarte Speisen warmhalten.   |
|  | Geschirr vorwärmen | 30 - 90 °C        | Geschirr vorwärmen.   |

## 5.2 Temperatur

Während des Aufheizens können Sie im Display bei den meisten Heizarten die aktuelle Temperatur im Garraum und die eingestellte Temperatur nebeneinander ablesen, z. B. ↓ 120 °C / 210 °C.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben der Speise erreicht, sobald die Aufheizlinie vollständig gefüllt ist und ein akustisches Signal ertönt.

**Hinweis:** Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

### Restwärme-Anzeige

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display mit dem Symbol  die Restwärme im Garraum an. Je weiter die Temperatur sinkt, desto weniger ist vom Symbol sichtbar. Ab ca. 60 °C erlischt das Symbol ganz.

## 5.3 Mikrowellenleistungen

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

Die Mikrowellenleistungen sind Stufen und entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

| Mikrowellenleistung in Watt | Maximale Dauer in Stunden | Verwendung  |
|-----------------------------|---------------------------|---|
| 90 W                        | 1:30                      | Empfindliche Speisen auftauen.                          |
| 180 W                       | 1:30                      | Speisen auftauen und weitergaren.                       |
| 360 W                       | 1:30                      | Fleisch und Fisch garen. Empfindliche Speisen erwärmen. |
| 600 W                       | 1:30                      | Speisen erhitzen und garen.                             |
| 900 W "Boost"               | 0:30                      | Flüssigkeiten erhitzen.                                 |

### Hinweise

- Zum Schutz des Geräts wird die maximale Mikrowellenleistung "Boost" in den ersten Minuten stufenweise

auf 600 Watt reduziert. Die maximale Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

- Die Mikrowellenleistungen entsprechen nicht der tatsächlichen Leistungsaufnahme des Geräts.

# 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

Rost

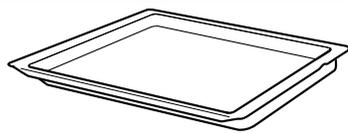


## Verwendung

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

## Zubehör

Universalpfanne



## Verwendung

- 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 Betriebsarten 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 16

### 6.2 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

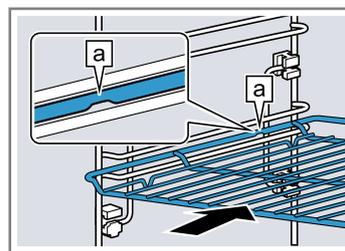
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

### 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.

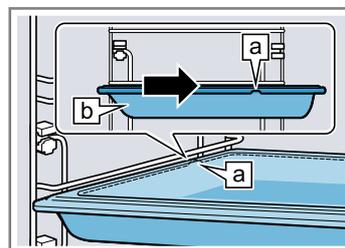
1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe  hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

|      |   |
|------|---|
| Rost | Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung – nach unten einschieben. |
|------|---|



Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech

Das Blech mit der Abschrägung  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:

siemens-home.bsh-group.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 vornehmen

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.

**Hinweis:** Sie können die Einstellungen auch mit der Home Connect App vornehmen. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.

1. Das Gerät mit  einschalten.
  - ✓ Die erste Einstellung erscheint.
2. Die Einstellung bei Bedarf ändern.

Mögliche Einstellungen:

- Sprache
- Home Connect
- Uhrzeit
- Datum

3. Mit → zur nächsten Einstellung wechseln.
4. Die Einstellungen durchgehen und bei Bedarf ändern.
- ✓ Nach der letzten Einstellung erscheint ein Hinweis im Display, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist.
5. Damit sich das Gerät vor dem ersten Heizen überprüft, Gerätetür einmal öffnen und schließen.

## 7.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkügelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Das Gerät mit  $\odot$  einschalten.
4. Folgende Einstellungen vornehmen:

|         |   |
|---------|---|
| Heizart | 4D Heißluft  |
|---------|---|

|            |          |
|------------|----------|
| Temperatur | maximal  |
| Dauer      | 1 Stunde |

→ "Grundlegende Bedienung", Seite 13

5. Den Betrieb starten.
  - ▶ Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
6. Das Gerät mit  $\odot$  ausschalten.
7. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
8. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste gründlich reinigen.

# 8 Grundlegende Bedienung

## 8.1 Gerät einschalten

- ▶ Das Gerät mit  $\odot$  einschalten.
- ✓ Im Display erscheint das Menü.

## 8.2 Gerät ausschalten

Wenn Sie Ihr Gerät nicht verwenden, schalten Sie es aus. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht bedienen, schaltet es sich automatisch aus.

- ▶ Das Gerät mit  $\odot$  ausschalten.
- ✓ Das Gerät schaltet aus. Laufende Funktionen werden abgebrochen.
- ✓ Im Display erscheint die Uhrzeit oder die Restwärme-Anzeige.

## 8.3 Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie starten.

### 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.
- ▶ Den Betrieb mit  $\triangleright/\square$  starten.
- ✓ Im Display erscheinen die Einstellungen.

## 8.4 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb unterbrechen und wieder fortsetzen.

1. Um den Betrieb zu unterbrechen, auf  $\triangleright/\square$  drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, erneut auf  $\triangleright/\square$  drücken.

## 8.5 Betriebsart einstellen

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, erscheint im Display das Menü.

1. Um in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten zu blättern, auf dem Display nach links oder rechts wischen.

2. Um eine Funktion zu wählen, auf die entsprechende Kachel drücken.
  - ✓ Je nach Funktion erscheinen mögliche Einstellwerte oder weitere Kacheln zur Auswahl.
3. Bei Bedarf auf eine weitere Kachel drücken.
4. Um Einstellwerte zu ändern:
  - ▶ Auf  $-$  oder  $+$  drücken.
  - ▶ Oder auf  $\text{NUM}$  drücken und den Wert direkt über das erscheinende Nummernfeld eingeben.
5. Den Betrieb mit  $\triangleright/\square$  starten.
6. Wenn der Betrieb beendet ist:
  - ▶ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
  - ▶ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit  $\odot$  ausschalten.

**Tipp:** Ihre Einstellungen können Sie als "Favoriten"☆ speichern und wieder verwenden.

→ "Favoriten", Seite 19

## 8.6 Heizart und Temperatur einstellen

1. Auf "Heizarten" drücken.
2. Auf die gewünschte Heizart drücken.
3. Die Temperatur mit  $-$  oder  $+$  oder über die Einstellleiste einstellen. Oder die Temperatur direkt über das Nummernfeld  $\text{NUM}$  eingeben.
 

Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen:

  - → "Schnellaufheizen", Seite 14
  - → "Zeitfunktionen", Seite 14
  - → "Mikrowelle", Seite 16
  - → "Lüftungsfunktion Crisp Finish", Seite 18
4. Den Betrieb mit  $\triangleright/\square$  starten.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
  - ✓ Im Display stehen die Einstellwerte und die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft.
5. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit  $\odot$  ausschalten.

**Hinweis:** Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.

→ "Heizarten", Seite 10

### Heizart ändern

Wenn Sie die Heizart ändern, werden auch die anderen Einstellungen zurückgesetzt.

1. Auf ▷/□ drücken.
2. Auf ← drücken.
3. Auf die gewünschte Heizart drücken.
4. Den Betrieb erneut einstellen und mit ▷/□ starten.

### Temperatur ändern

Nach dem Start des Betriebs können Sie die Temperatur jederzeit ändern.

1. Auf die Temperatur drücken.
2. Die Temperatur mit – oder + oder über die Einstellleiste ändern. Oder die Temperatur direkt über das Nummernfeld  eingeben.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

### 8.7 Informationen anzeigen

In den meisten Fällen können Sie Informationen zu der gerade ausgeführten Funktion aufrufen. Manche Hinweise zeigt das Gerät automatisch an, z. B. zur Bestätigung oder als Aufforderung oder Warnung.

1. Auf  drücken.
- ✓ Wenn Informationen vorhanden sind, werden diese für einige Sekunden angezeigt.
2. Bei viel Inhalt in der Kachel mit ^ oder v blättern.
3. Bei Bedarf den Hinweis mit X schließen.

### 8.8 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 zustel-

len, dass sich das Verhalten des Geräts im Betrieb nicht verändert, die Gerätetür erst nach Ablauf der eingestellten Zeit öffnen.

1. Die Grundeinstellung "Beleuchtung" auf "Immer aus" ändern.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 20
2. Die Grundeinstellung "Standby-Anzeige" auf "Ein" ändern.
3. 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.
4. Die gewünschte Betriebsart einstellen.  
→ "Betriebsart einstellen", Seite 13  
→ "Heizart und Temperatur einstellen", Seite 13
5. Je nach Betriebsart die gewünschte Dauer einstellen.  
→ "Dauer einstellen", Seite 15  
→ "Zeitfunktionen", Seite 14
6. Mit "Ende" die Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb enden soll.  
→ "Ende einstellen", Seite 15  
→ "Zeitfunktionen", Seite 14
7. Die Speise in den Garraum geben, bevor das Gerät beginnt zu heizen.
8. Den Betrieb starten.  
✓ Das Display zeigt die Dauer bis zum Start. Das Gerät ist in Warteposition.  
✓ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
9. 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 Schnellaufheizen

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

Bei diesen Heizarten ist Schnellaufheizen möglich:

- 4D Heißluft 
- Ober-/Unterhitze 

### 9.1 Schnellaufheizen einstellen

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

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

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.  
Ab einer eingestellten Temperatur von 200 °C schaltet sich das Schnellaufheizen automatisch zu.
2. Auf "Schnellaufheizen" drücken.  
✓ In der Kachel steht "Ein".
3. Den Betrieb mit ▷/□ starten.  
✓ Das Schnellaufheizen startet.  
✓ Wenn das Schnellaufheizen beendet ist, ertönt ein Signal. Bei "Schnellaufheizen" »»» steht "Aus".
4. Die Speise in den Garraum geben.

### Schnellaufheizen abbrechen

- ▶ Auf "Schnellaufheizen" drücken.
- ✓ Im Display erscheint bei "Schnellaufheizen" »»» "Aus".

## 10 Zeitfunktionen

Zu einem Betrieb können Sie die Dauer und die Uhrzeit, zu der der Betrieb fertig sein soll, einstellen. Der Wecker ist unabhängig vom Betrieb einstellbar.

| Zeitfunktion | Verwendung  |
|--------------|---|
| Dauer H→     | Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen. |

| Zeitfunktion | Verwendung  |
|--------------|---|
| Ende →       | Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist. |
| Wecker ⏰     | Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.  |

## 10.1 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 24 Stunden einstellen.

**Voraussetzung:** Eine Betriebsart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.

1. Auf "Dauer" drücken.
2. Um die Dauer einzustellen, auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Stundenanzeige "h" oder Minutenanzeige "min".
  - ✓ Der gewählte Wert ist blau markiert.
3. Die Dauer mit – oder + oder über die Einstellleiste einstellen. Oder die Dauer direkt über das Nummernfeld  $\text{###}$  eingeben.
  - Bei Bedarf den Einstellwert mit  $\text{↶}$  zurücksetzen.
4. Auf "Übernehmen" drücken.
5. Den Betrieb mit  $\text{▷/□}$  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.
6. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - ▶ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
  - ▶ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit  $\text{○}$  ausschalten.

## Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

1. Auf die Dauer drücken.
2. Die Dauer mit – oder + oder direkt über die Einstellleiste ändern.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

## Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

1. Auf die Dauer drücken.
2. Die Dauer mit  $\text{↶}$  zurücksetzen.
  - Hinweis:** Bei Betriebsarten, die immer eine Dauer benötigen, setzt das Gerät die Dauer auf den voreingestellten Wert zurück.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

## 10.2 Ende einstellen

Das Gerät schaltet automatisch ein und zur vorgewählten Endezeit aus. Dazu stellen Sie die Dauer ein und legen das Ende des Betriebs fest.

### Voraussetzungen

- Eine Betriebsart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
  - Eine Dauer ist eingestellt.
1. Auf "Ende" drücken.

2. Die Uhrzeit mit – oder + verschieben oder die Uhrzeit direkt über das Nummernfeld  $\text{###}$  eingeben.
  - Bei Bedarf den Einstellwert mit  $\text{↶}$  zurücksetzen.
3. Auf "Übernehmen" drücken.
4. Den Betrieb mit  $\text{▷/□}$  starten.
  - ✓ Das Display zeigt die Startzeit. Das Gerät ist in Warteposition.
  - ✓ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
5. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - ▶ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
  - ▶ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit  $\text{○}$  ausschalten.

## Ende ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, die eingestellte Uhrzeit nur ändern, bevor der Betrieb gestartet ist und die Dauer abläuft.

1. Auf "Ende" drücken.
2. Die Uhrzeit mit – oder + ändern oder die Uhrzeit direkt über das Nummernfeld  $\text{###}$  eingeben.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

## Ende abbrechen

Sie können die eingestellte Uhrzeit jederzeit löschen.

1. Auf "Stopp" drücken.
2. Auf "Ende" drücken.
3. Die Uhrzeit mit  $\text{↶}$  zurücksetzen.
  - Hinweis:** Bei Betriebsarten, die immer eine Dauer benötigen, setzt das Gerät die Zeit, zu der die Dauer endet, auf die nächstmögliche Uhrzeit zurück.
4. Auf "Starten" drücken.

## 10.3 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 24 Stunden einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

1. Auf die Taste  $\text{⏰}$  drücken.
2. Um den Wecker einzustellen, im Display auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Stundenanzeige "h" oder Minutenanzeige "min".
  - ✓ Der gewählte Wert ist blau markiert.
3. Den Wecker über das Nummernfeld  $\text{###}$  einstellen.
  - Bei Bedarf den Einstellwert mit  $\text{↶}$  zurücksetzen.
4. Um den Wecker zu starten, auf "Starten" drücken.
  - ✓ Der Wecker läuft ab.
  - ✓ Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, bleibt der Wecker im Display sichtbar.
  - ✓ Wenn das Gerät eingeschaltet ist, stehen die Einstellungen des laufenden Betriebs im Display. Der Wecker wird in der Statuszeile angezeigt.
  - ✓ Wenn der Wecker abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Wecker beendet ist.

## Wecker ändern

Sie können den Wecker jederzeit ändern.

1. Auf die Taste  $\triangleleft$  drücken.
2. Auf "Stopp" drücken.
3. Den Wecker ändern.
4. Auf "Starten" drücken.

## Wecker abbrechen

1. Auf die Taste  $\triangleleft$  drücken.
2. Auf "Stopp" drücken
3. Den Wecker mit  $\odot$  zurücksetzen.
4. Auf  $\triangleleft$  drücken.

# 11 Mikrowelle

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

## 11.1 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 7

- Geschirr und Backformen aus Metall

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

### Geschirr bei Mikrowellenzugabe zu einer Betriebsart

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

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

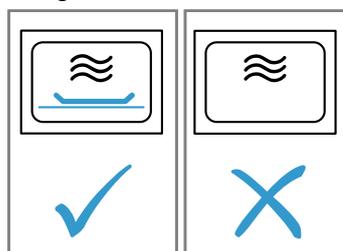
## Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowelleneignet 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.

## 11.2 Einstellmöglichkeiten mit Mikrowelle

Die Mikrowelle können Sie allein oder kombiniert mit einer anderen Betriebsart verwenden.

### Reiner Mikrowellenbetrieb

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

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

Diese automatische Trocknungsfunktion können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten.

→ "Grundeinstellungen", Seite 20

**⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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

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

**Mikrowellenzugabe**

Durch die Mikrowellenzugabe zu einer Betriebsart verkürzt sich die Gardauer von Speisen.

Mikrowelle können Sie mit folgenden Funktionen kombinieren:

- Heizarten → *Seite 13*
  - 4D Heißluft ☉
  - Ober-/Unterhitze ☐
  - Umluftgrillen ☒
  - Grill, große Fläche ☐
  - Grill, kleine Fläche ☐

▪ → *"Gerichte", Seite 18*

▪ → *"Lüftungsfunktion Crisp Finish", Seite 18*

Mögliche Mikrowellenleistungen in Kombination mit einer Betriebsart sind:

- 90 Watt
- 180 Watt
- 360 Watt

**11.3 Mikrowelle einstellen****Hinweis**

Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:

- → *"Sicherheit", Seite 2*
- → *"Sachschäden vermeiden", Seite 6*
- → *"Mikrowellenleistungen", Seite 11*
- → *"Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 16*

1. Auf "Mikrowelle" drücken.
  - ▶ Oder direkt mit der Taste ☐ die Mikrowelle wählen.
2. Auf die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.
3. Auf "Dauer" drücken.
 

Ein Betrieb mit Mikrowelle benötigt immer eine Dauer.
4. Um die voreingestellte Dauer zu ändern, auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Minutenanzeige "min" oder Sekundenanzeige "s".
  - ✓ Der gewählte Wert ist blau markiert.
5. Die Dauer mit – oder + oder über die Einstellleiste einstellen. Oder die Dauer direkt über das Nummernfeld ☐ eingeben.
 

Bei Bedarf den Einstellwert mit ↶ zurücksetzen.
6. Auf "Übernehmen" drücken.
7. Den Betrieb mit ▷/☐ starten.
  - ✓ Die Mikrowelle startet und die Dauer läuft ab. Bei der maximalen Mikrowellenleistung "Boost" zeigt das Display die Leistungsreduzierung.
    - *"Mikrowellenleistungen", Seite 11*
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
8. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - ▶ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
  - ▶ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ☐ ausschalten.

9. Wenn Sie die Trocknungsfunktion zur Mikrowelle in den Grundeinstellungen ausgeschaltet haben und sich im Garraum Kondensat gebildet hat, den Garraum trocknen.

→ *"Trocknungsfunktion", Seite 27*

**Hinweis:** Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, müssen Sie den Betrieb fortsetzen. Wenn Sie die Grundeinstellung dazu geändert haben, achten Sie darauf, dass die Mikrowelle nicht ohne Speise weiterläuft.

→ *"Grundeinstellungen", Seite 20*

**Mikrowellenleistung ändern**

Sie können die Mikrowellenleistung jederzeit ändern.

1. Auf die Mikrowellenleistung drücken.
2. Die Mikrowellenleistung ändern.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

**Dauer ändern**

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

1. Auf die Dauer drücken.
2. Die Dauer mit – oder + oder direkt über die Einstellleiste ändern.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

**11.4 Mikrowellenzugabe einstellen****Hinweis**

Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:

- → *"Sicherheit", Seite 2*
- → *"Sachschäden vermeiden", Seite 6*
- → *"Mikrowellenleistungen", Seite 11*
- → *"Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 16*

**Voraussetzung:** Auf die Angaben zur jeweiligen Betriebsart achten.

→ *"Einstellmöglichkeiten mit Mikrowelle", Seite 16*

1. Auf die gewünschte Betriebsart drücken.
2. Die Einstellungen zur Betriebsart vornehmen, z. B. Heizart und Temperatur.
3. Auf "Mikrowellenzugabe" ≈ drücken.
4. Auf die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.
5. Auf "Dauer" drücken und die Dauer einstellen.
6. Den Betrieb mit ▷/☐ starten.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
7. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - ▶ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
  - ▶ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ☐ ausschalten.

**Mikrowellenzugabe ändern**

Sie können die Mikrowellenzugabe jederzeit ändern oder deaktivieren.

1. Auf die Mikrowellenleistung drücken.
2. Die Mikrowellenleistung ändern oder deaktivieren.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

## 12 Lüftungsfunktion "Crisp Finish"

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

### 12.1 Geeignete Heizarten mit Lüftungsfunktion

Für die Lüftungsfunktion sind nur bestimmte Heizarten geeignet.

Bei diesen Heizarten können Sie die Lüftungsfunktion verwenden:

- 4D Heißluft 
- Ober-/Unterhitze 
- Pizzastufe 
- Umluftgrillen 

### 12.2 Lüftungsfunktion einstellen

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

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur einstellen.  
Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und mit der Lüftungsfunktion kombinieren.
2. Auf "Crisp Finish" drücken.  
✓ In der Kachel steht "Ein".
3. Den Betrieb mit /□ starten.  
✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
- ✓ Im Display stehen die Einstellwerte.
4. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit  ausschalten.

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

### Lüftungsfunktion abbrechen

Die Lüftungsfunktion können Sie jederzeit ausschalten.

- ▶ Auf "Crisp Finish"  drücken.
- ✓ Im Display erscheint bei "Crisp Finish"  "Aus".
- ✓ Der Betrieb läuft ohne Lüftungsfunktion weiter.

## 13 Gerichte

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

### 13.1 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 16

### 13.2 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  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 voreingestellte Temperatur und die Dauer können Sie anpassen.

### Zubereitungsarten

Bei einigen Gerichten können Sie eine bevorzugte Zubereitungsart wählen.

Für eine konventionelle Zubereitung wählen Sie eine Zubereitungsart mit folgendem Wert:

- klassisch

Gerichte mit Mikrowelle

Bei einigen Gerichten können Sie eine Zubereitungsart mit Mikrowelle  wählen. Die Gardauer verkürzt sich.

Wählen Sie eine Zubereitungsart mit folgenden Werten:

- schneller
- schonend und schnell

Beachten Sie die Informationen zum Betrieb mit Mikrowelle.

→ "Mikrowelle", Seite 16

### 13.3 Übersicht der Gerichte

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

Die Gerichte sind nach Kategorien und Speisen sortiert.

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

→ "Grundeinstellungen", Seite 20

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

| Kategorie        | Speisen  |
|------------------|--|
|                  | Aufläufe<br>Kartoffelprodukte<br>Geflügel, Fisch       |
| Beilagen, Gemüse | Gemüse<br>Kartoffeln<br>Reis<br>Getreide               |
| Speisen auftauen | Brot, Brötchen<br>Kuchen<br>Fleisch, Geflügel<br>Fisch |

### 13.4 Gericht einstellen

1. Auf "Gerichte" drücken.
2. Auf die gewünschte Kategorie drücken.
3. Auf die gewünschte Speise drücken.
4. Auf das gewünschte Gericht drücken.  
**Tipp:** Bei einigen Gerichten können Sie eine bevorzugte Zubereitungsart wählen.  
→ "Einstellmöglichkeiten der Gerichte", Seite 18
- ✓ Im Display erscheinen die Einstellungen zum Gericht.
5. Bei Bedarf die Einstellungen anpassen.  
Je nach Gericht können Sie nur bestimmte Einstellungen anpassen.  
→ "Einstellmöglichkeiten der Gerichte", Seite 18
6. Um Angaben z. B. zu Zubehör und Einschubhöhe zu erhalten, auf  drücken.
7. Den Betrieb mit  starten.
- ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn das Gericht fertig ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.
8. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - ▶ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
  - ▶ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit  ausschalten.

### 13.5 Automatische Abschaltfunktion

Die automatische Abschaltfunktion  bei den Gerichten ermöglicht Ihnen entspanntes Backen und Braten. Wenn der Betrieb beendet ist, hört das Gerät automatisch auf zu heizen.

Um ein optimales Garergebnis zu erhalten, nehmen Sie Ihr Gericht aus dem Garraum, wenn der Betrieb beendet ist.

## 14 Favoriten

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

**Hinweis:** Je nach Gerätetyp oder Softwarestand Ihres Geräts müssen Sie diese Funktion erst auf Ihr Gerät herunterladen. Informieren Sie sich in der Home Connect App.

### 14.1 Favoriten speichern

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

- ▶ Neben dem Titel der Betriebsart auf ☆ drücken.  
Um einen Favoriten umzubenennen, müssen Sie die Home Connect App verwenden. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.

## 14.2 Favoriten wählen

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

1. Auf "Favoriten" drücken.
  2. Auf den gewünschten Favoriten drücken.
  3. Bei Bedarf können Sie die Einstellungen ändern.
  4. Den Betrieb mit  $\triangleright/\square$  starten.
- ✓ Im Display stehen die Einstellwerte.

### Hinweis

Achten Sie auf die Angaben zu den verschiedenen Betriebsarten:

- → "Mikrowelle", Seite 16
- → "Lüftungsfunktion Crisp Finish", Seite 18

## 14.3 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.

# 15 Kindersicherung

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

## 15.1 Kindersicherung aktivieren

Sie können die Kindersicherung bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät aktivieren.

- ▶ Um die Kindersicherung zu aktivieren,  $\approx$  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.
- ✓ Das Bedienfeld ist gesperrt. Das Gerät kann nur mit  $\odot$  ausgeschaltet werden.
- ✓ Das Symbol  $\approx$  leuchtet .

## 15.2 Kindersicherung deaktivieren

Sie können die Kindersicherung jederzeit deaktivieren.

- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren,  $\approx$  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

# 16 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

## 16.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

Mehr Informationen zu den einzelnen Grundeinstellungen erhalten Sie am Display mit  $\square$ .

| Grundlegende Einstellungen | Auswahl   |
|----------------------------|---|
| Sprache                    | Siehe Auswahl am Gerät  |
| Home Connect               | Den Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden und fernsteuern.<br>→ "Home Connect ", Seite 22 |
| Uhrzeit                    | Uhrzeit im 24-h-Format  |
| Datum                      | Datum im Format TT.MM.JJJJ  |
| Display                    | Auswahl   |
| Helligkeit                 | ▪ Stufen 1, 2, 3, 4 und 5 <sup>1</sup>  |

| Display              | Auswahl   |
|----------------------|---|
| Standby-Anzeige      | ▪ Ein, zeitlich begrenzt<br>▪ Ein (diese Einstellung erhöht den Energieverbrauch)<br>▪ Aus <sup>1</sup> |
| Uhr                  | ▪ Digital + Datum <sup>1</sup><br>▪ Digital<br>▪ Analog   |
| Justierung           | ▪ Display horizontal und vertikal ausrichten  |
| Ton                  | Auswahl   |
| Tastenton            | ▪ Ein <sup>1</sup><br>▪ Aus   |
| Signalton            | ▪ Sehr kurze Dauer<br>▪ Kurze Dauer<br>▪ Mittlere Dauer <sup>1</sup><br>▪ Lange Dauer                   |
| Geräteeinstellungen  | Auswahl   |
| Gebälse Nachlaufzeit | ▪ Minimal<br>▪ Empfohlen <sup>1</sup><br>▪ Lang<br>▪ Sehr lang  |

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

| Geräteeinstellungen                | Auswahl  |
|------------------------------------|--|
| Beleuchtung                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ein beim Garen und bei Türöffnung<sup>1</sup></li> <li>▪ Nur bei Türöffnung</li> <li>▪ Immer aus</li> </ul>   |
| Mikrowellenleistung Voreinstellung | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 90 W</li> <li>▪ 180 W</li> <li>▪ 360 W</li> <li>▪ 600 W</li> <li>▪ Boost<sup>1</sup></li> </ul>   |
| Mikrowelle fortsetzen              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ein</li> <li>▪ Aus<sup>1</sup></li> </ul>   |
| Mikrowelle trocknen                | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ein<sup>1</sup></li> <li>▪ Aus</li> </ul>   |
| Höhe über Meeresspiegel            | <p>Wenn die Kalibrierung automatisch erfolgt, verschwindet diese Grundeinstellung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 0m - 300m</li> <li>▪ 300m - 600m</li> <li>▪ 600m - 900m</li> <li>▪ 900m - 1200m</li> <li>▪ 1200m - 1500m</li> <li>▪ 1500m - 1800m</li> <li>▪ 1800m - 2100m</li> <li>▪ Höhe über Meeresspiegel unbekannt<sup>1</sup><br/>(Kalibrierung erforderlich)</li> </ul> |

| Personalisierung               | Auswahl   |
|--------------------------------|---|
| Markenlogo                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anzeigen<sup>1</sup></li> <li>▪ Nicht anzeigen</li> </ul>  |
| Betrieb nach Einschalten       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hauptmenü<sup>1</sup></li> <li>▪ Heizarten</li> <li>▪ Mikrowelle</li> <li>▪ Gerichte</li> <li>▪ Favoriten</li> </ul> |
| Verstrichene Garzeit           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anzeigen<sup>1</sup></li> <li>▪ Nicht anzeigen</li> </ul>  |
| Mikrowelle-Backblech           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ein<sup>1</sup></li> <li>▪ Aus</li> </ul>  |
| Gerichte                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alle<sup>1</sup></li> <li>▪ Kein Schweinefleisch</li> <li>▪ Nur koscher</li> </ul>                                   |
| Regionale Gerichte             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alle<sup>1</sup></li> <li>▪ Europäische Gerichte</li> <li>▪ Gerichte nach britischer Art</li> </ul>                  |
| Kindersicherung                | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Türverriegelung + Tastensperre</li> <li>▪ Nur Tastensperre<sup>1</sup></li> <li>▪ Deaktiviert</li> </ul>             |
| Automatisches Schnellaufheizen | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ein<sup>1</sup></li> <li>▪ Aus</li> </ul>  |

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

| Werkseinstellungen | Auswahl   |
|--------------------|---|
| Geräteinformation  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Geräteinformation</li> </ul> |

## 16.2 Grundeinstellungen ändern

1. In der Statuszeile auf  drücken.
2. Auf den gewünschten Grundeinstellungsbereich drücken.
3. Auf die gewünschte Grundeinstellung drücken.
4. Auf die gewünschte Auswahl zur Grundeinstellung drücken.
- ✓ Die Änderung wird bei den meisten Grundeinstellungen direkt übernommen.
5. Um weitere Grundeinstellungen zu ändern, mit ← zurückgehen und eine andere Grundeinstellung wählen.
6. Um die Grundeinstellungen zu verlassen, mit ← zurück ins Hauptmenü wechseln oder das Gerät mit  ausschalten.
- ✓ Die Änderungen sind gespeichert.

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

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

# 17 Home Connect

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

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

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen 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.

## 17.2 Home Connect Einstellungen

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

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

| Grundeinstellung       | Mögliche Einstellungen                                     | Erklärung  |
|------------------------|--|--|
| Home Connect Assistent | Assistent starten<br>Verbindung trennen                    | Über den Home Connect Assistent können Sie Ihr Gerät mit der Home Connect App verbinden.<br><b>Hinweis:</b> Wenn Sie den Home Connect Assistent zum ersten Mal nutzen, steht nur die Einstellung "Assistent starten" zur Verfügung.  |
| WiFi                   | Ein<br>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.<br><b>Hinweis:</b> Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.  |
| Fernsteuerungsstatus   | Monitoring<br>Manueller Fernstart<br>Permanenter Fernstart | Bei Monitoring können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen.<br>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. |

## 17.1 Home Connect einrichten

### Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das 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.

## 17.3 Gerät mit Home Connect App bedienen

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

### **⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

### **Voraussetzungen**

- Das Gerät ist 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.

## 17.4 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 (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

### **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.

## 17.5 Ferndiagnose

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

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

## 17.6 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

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

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

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

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

# 18 Reinigen und Pflegen

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

## 18.1 Reinigungsmittel

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

**⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

**ACHTUNG**

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

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

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen. Vermischte verschiedene Reinigungsmittel können miteinander chemisch reagieren.
- ▶ Keine Reinigungsmittel mischen.
- ▶ Rückstände von Reinigungsmitteln vollständig entfernen.

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

**Geeignete Reinigungsmittel**

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät. Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.

→ "Gerät reinigen", Seite 25

**Gerätefront**

| Oberfläche                        | Geeignete Reinigungsmittel  | Hinweise   |
|-----------------------------------|---|--|
| Edelstahl                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen</li> </ul> | Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.                |
| Kunststoff oder lackierte Flächen | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>   | Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen. |
| Glas                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>   | Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.  |

**Gerätetür**

| Bereich                      | Geeignete Reinigungsmittel   | Hinweise  |
|------------------------------|--|---|
| Türscheiben                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> <li>▪ Edelstahlspirale</li> </ul>      | Keinen Glasschaber verwenden.<br><b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen.<br>→ "Gerätetür", Seite 27  |
| Türabdeckung                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger</li> <li>▪ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge</li> </ul> | Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.<br><b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen.<br>→ "Gerätetür", Seite 27 |
| Türinnenrahmen aus Edelstahl | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Edelstahl-Reiniger</li> </ul>   | Verfärbungen lassen sich mit Edelstahl-Reiniger entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.  |
| Türgriff                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>  | Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.  |

**Garraum**

| Bereich      | Geeignete Reinigungsmittel   | Hinweise   |
|--------------|--|--|
| Emailflächen | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Essigwasser</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> <li>▪ Edelstahlspirale</li> </ul> | Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. |

| Bereich  | Geeignete Reinigungsmittel  | Hinweise   |
|----------|---|--|
|          |   | <p><b>Hinweise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Am besten die Reinigungsfunktion verwenden.<br/>→ "Reinigungsfunktion Pyrolyse activeClean", Seite 25</li> <li>▪ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst.</li> <li>▪ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.</li> <li>▪ Durch Lebensmittlrückstände 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.</li> </ul> |
| Gestelle | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Edelstahlspirale</li> </ul>                             | <p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p><b>Hinweis:</b> Zur gründlichen Reinigung die Gestelle aushängen.<br/>→ "Gestelle", Seite 29</p>  |
| Zubehör  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> <li>▪ Edelstahlspirale</li> </ul> | <p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p>Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.</p>   |

## 18.2 Gerät reinigen

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

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

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

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

### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

**Voraussetzung:** Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 23

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

# 19 Reinigungsfunktion "Pyrolyse activeClean"

Mit der Reinigungsfunktion "Pyrolyse activeClean" reinit sich der Garraum nahezu selbstständig.

Reinigen Sie den Garraum alle 2 bis 3 Monate mit der Reinigungsfunktion. Bei Bedarf können Sie die Reinigungsfunktion öfter verwenden.

Die Reinigungsfunktion benötigt ca. 3,1 - 4,0 Kilowattstunden.

## 19.1 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

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

### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

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

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

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.

- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.
- 1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen. Die Gestelle können Sie mitreinigen.  
**Tipp:** Entfernen Sie auch die Gestelle, um Energie zu sparen und um ein besseres Reinigungsergebnis im Garraum zu erhalten.  
→ "Gestelle", Seite 29
- 2. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und von den Gestellen entfernen.  
Grobe Verschmutzungen können einbrennen und dadurch nur noch schwer entfernt werden.
- 3. Die Gerätetür innen und die Garraum-Randflächen im Bereich der Türdichtung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.  
Die Türdichtung nicht abnehmen und nicht scheuern. Starke Verschmutzungen auf der Türinnenscheibe mit Backofenreiniger entfernen.
- 4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss bis auf die Gestelle leer sein.

## 19.2 Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

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

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

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

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

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

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

⚠ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

**Hinweis:** Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungsfunktion nicht.

**Voraussetzung:** .

→ "Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten", Seite 25

1. Auf "Reinigung" drücken.
2. Auf "Pyrolyse activeClean" drücken.
3. Auf "Stufe" drücken und die Reinigungsstufe einstellen.

| Reinigungsstufe | Reinigungsgrad | Dauer in Stunden |
|-----------------|----------------|------------------|
| 1               | Leicht         | Ca. 2:15         |
| 2               | Hoch           | Ca. 2:30         |

Die Dauer ist nicht änderbar. Die Uhrzeit, zu der der Betrieb fertig sein soll, können Sie verschieben.

→ "Ende einstellen", Seite 15

4. Auf ▷/□ drücken.
- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zur Reinigungsfunktion.
5. Den Hinweis bestätigen.
- ✓ Die Reinigungsfunktion startet und die Dauer läuft ab.
- ✓ Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür ab einer bestimmten Temperatur im Garraum. Im Display erscheint .
- ✓ Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
6. Das Gerät mit ○ ausschalten.
7. .  
→ "Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen", Seite 26

## Reinigungsfunktion abbrechen

Nach dem Start können Sie die Reinigungsfunktion nicht mehr anhalten oder ändern.

- ▶ Um die Reinigungsfunktion abzubrechen, das Gerät mit ○ ausschalten.

## 19.3 Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Zurückgebliebene Asche im Garraum, an den Gestellen und im Bereich der Gerätetür entfernen.  
→ "Reinigen und Pflegen", Seite 23

3. Weiße Beläge mit Zitronensäure entfernen.  
**Hinweis:** Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein.

**Hinweis:** Während der Reinigungsfunktion verfärbt sich der Rahmen an der Innenseite der Gerätetür oder andere Teile aus Edelstahl der Gerätetür. Diese Verfärbungen schränken die Gerätefunktion nicht ein. Die Verfärbungen können mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden.

# 20 Reinigungsunterstützung "humidClean"

Die Reinigungsunterstützung "humidClean"  ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungsunterstützung weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

## 20.1 Reinigungsunterstützung einstellen

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

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

**Hinweis:** Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungsunterstützung nicht.

**Voraussetzung:** Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

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 "humidClean" drücken.  
Die Dauer ist nicht änderbar.
5. Auf ▷/□ drücken.
  - ✓ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zur Reinigungsunterstützung.
6. Den Hinweis bestätigen.
  - ✓ Die Reinigungsunterstützung startet und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Reinigungsunterstützung beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
7. Das Gerät mit ○ ausschalten.
8. .  
→ "Garraum nach der Reinigungsunterstützung reinigen", Seite 27

## 20.2 Garraum nach der Reinigungsunterstützung reinigen

### ACHTUNG

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.
1. Das Gerät abkühlen lassen.
  2. Das Restwasser im Garraum mit einem saugfähigen Schwammtuch abwischen.
  3. Glatte Emailflächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
  4. Kalkränder mit einem essiggetränktem Tuch entfernen und mit klarem Wasser nachwischen.
  5. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
  6. Um den Garraum vollständig zu trocknen, die Gerätetür ca. 1 Stunde geöffnet lassen oder die Funktion "Trocknen" verwenden.  
→ "Trocknen einstellen", Seite 27

## 21 Trocknungsfunktion

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

### ACHTUNG

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

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

### 21.1 Garraum trocknen

Sie können den Garraum von Hand trocknen oder die Funktion "Trocknungsfunktion" verwenden.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz aus dem Garraum entfernen.
3. Wasser im Garraum abwischen.
4. Den Garraum trocknen.
  - ▶ Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen.

- ▶ Um die Funktion "Trocknungsfunktion" zu verwenden, "Trocknungsfunktion" einstellen.  
→ "Trocknen einstellen", Seite 27

### Trocknen einstellen

#### Voraussetzung:

→ "Garraum trocknen", Seite 27

1. Auf "Reinigung" drücken.
2. Auf "Trocknungsfunktion" drücken.  
Die Dauer kann nicht geändert werden.
3. Auf ▷/□ drücken.
  - ✓ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zum Trocknen.
4. Den Hinweis bestätigen.
  - ✓ Trocknen startet und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn das Trocknen beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
5. Das Gerät mit ○ ausschalten.
6. Um den Garraum vollständig zu trocknen, die Gerätetür 1 bis 2 Minuten geöffnet lassen.

## 22 Gerätetür

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

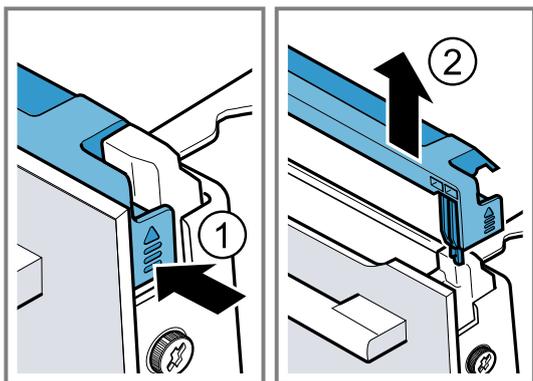
### 22.1 Türabdeckung abnehmen

Der Edelstahlblech in der Türabdeckung kann sich verfärben. Nehmen Sie die Türabdeckung ab, um diese

und den Edelstahlblech zu reinigen oder die Türscheiben auszubauen.

1. Die Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Türabdeckung links und rechts drücken ①.

3. Die Türabdeckung abnehmen ② und die Gerätetür vorsichtig schließen.



## 22.2 Türscheiben ausbauen

### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

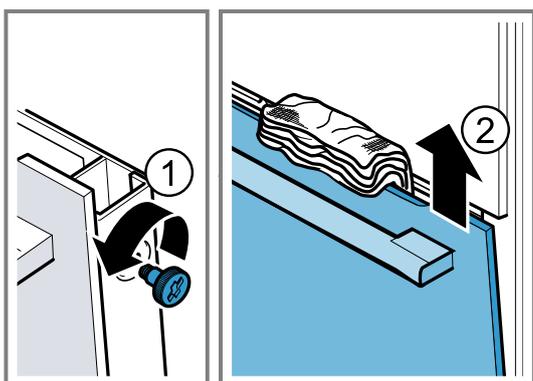
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

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

**Voraussetzung:** Die Türabdeckung wurde abgenommen.

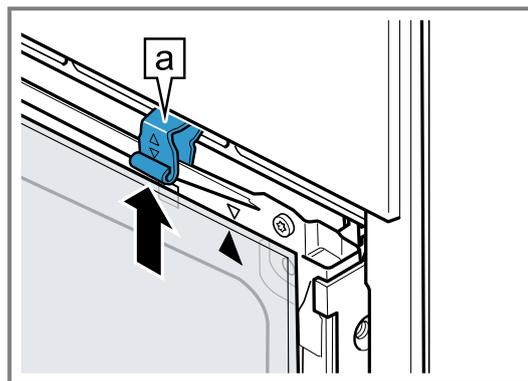
→ "Türabdeckung abnehmen", Seite 27

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



5. Die Frontscheibe mit dem Türgriff nach unten auf eine ebene Fläche legen.
6. Die Zwischenscheibe mit einer Hand gegen das Gerät drücken, währenddessen die linke und rechte Hal-

terungen ③ nach oben drücken. Die Halterungen ④ nicht abnehmen.



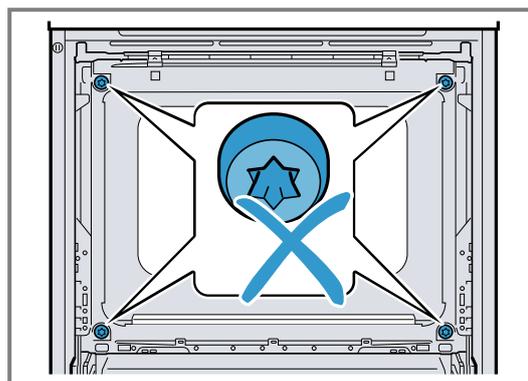
7. Die Zwischenscheibe herausnehmen.

### 8. ⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

- ▶ Schrauben nie aufdrehen.

Nie die 4 schwarzen Schrauben am Rahmen abschrauben.



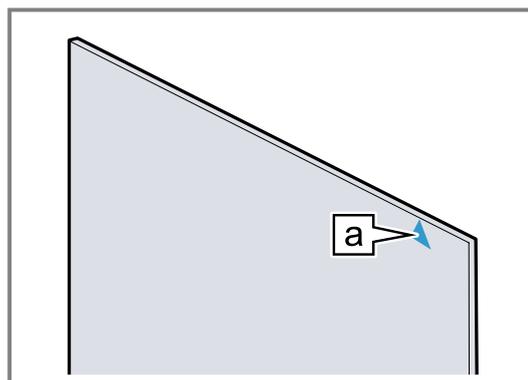
## 22.3 Türscheiben einbauen

### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

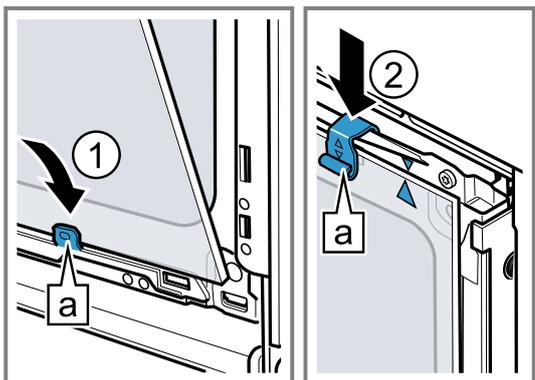
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

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

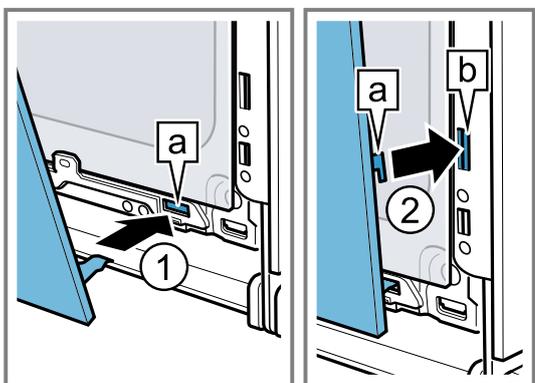
1. Die Zwischenscheibe drehen, bis der Pfeil ⑤ rechts oben ist.



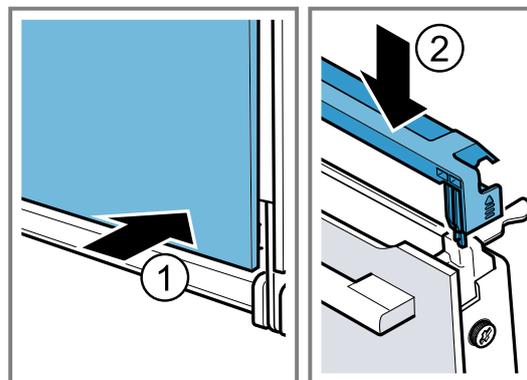
- Die Zwischenscheibe unten in die Halterung **a** einsetzen **1** und oben andrücken und festhalten.
- Die linke und rechte Halterung **a** nach unten drücken, bis die Zwischenscheibe eingeklemmt ist **2**.



- Die Frontscheibe unten in die linke und rechte Halterung **a** einhängen **1**.
- Die Frontscheibe zum Gerät drücken, bis der linke und rechte Haken **a** gegenüber der Aufnahme **b** ist **2**.



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



10. Die Gerätetür schließen.

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

## 23 Gestelle

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

### 23.1 Gestelle aushängen

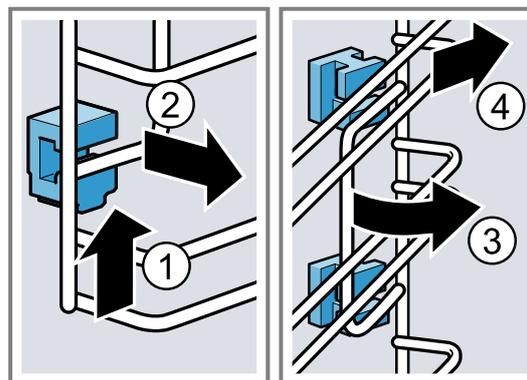
#### ⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß

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

- Das Gestell vorn anheben **1** und aushängen **2**.

- Das komplette Gestell nach außen schwenken **3** und hinten aushängen **4**.

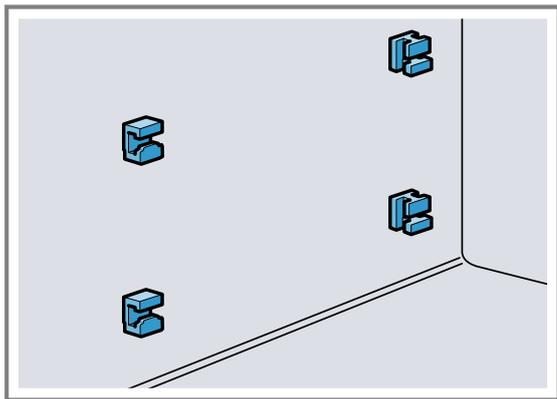


- Das Gestell reinigen.

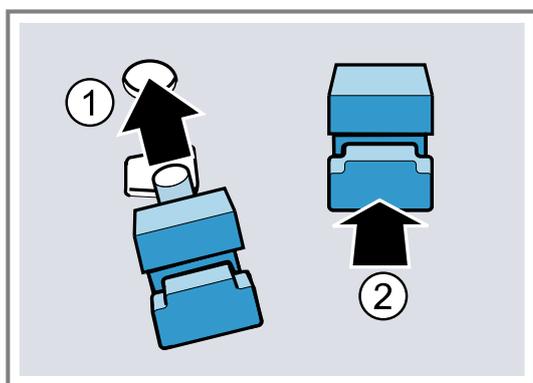
### 23.2 Halterungen einsetzen

Wenn Sie die Gestelle aushängen, können die Halterungen herausfallen.

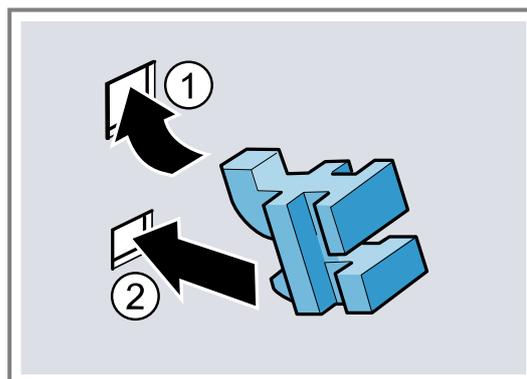
**Hinweis:** Die Halterungen sind vorn und hinten verschieden.



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.

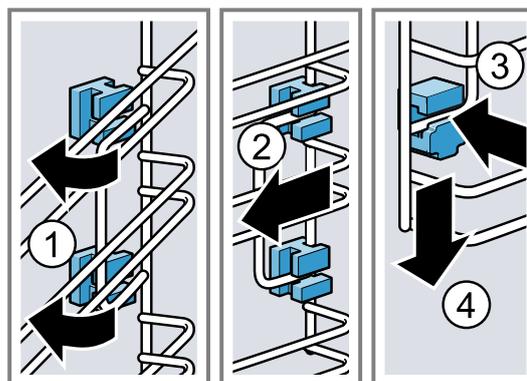


3. Die hinteren Halterungen mit dem Haken in das obere Loch einhängen ① und in das untere Loch ein-drücken ②.



### 23.3 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.



## 24 Störungen beheben

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

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

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.  
→ "Kundendienst", Seite 32

### ⚠ **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.

## 24.1 Funktionsstörungen

| Störung  | Ursache und Störungsbehebung   |
|--|--|
| Gerät funktioniert nicht.                                  | <p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.</li> </ul> <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.</li> </ul> <p>Elektronikfehler</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten.</li> <li>2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück.<br/>→ "Grundeinstellungen", Seite 20</li> </ol>  |
| Im Display erscheint "Sprache Deutsch".                    | <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor.</li> </ul>   |
| Betrieb startet nicht oder unterbricht.                    | <p>Unterschiedliche Ursachen sind möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie die Hinweise, die im Display erscheinen.<br/>→ "Informationen anzeigen", Seite 14</li> </ul> <p>Funktionsstörung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rufen Sie den .<br/>→ "Kundendienst", Seite 32</li> </ul>   |
| Gerät heizt nicht.   | <p>Demo-Modus ist eingeschaltet.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten.</li> <li>2. Schalten Sie den Demo-Modus innerhalb von ca. 5 Minuten in den Grundeinstellungen aus.<br/>→ "Grundeinstellungen ändern", Seite 21</li> </ol> <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal.</li> <li>✓ Das Gerät überprüft sich und ist einsatzbereit.</li> </ul>   |
| Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. | <p>Grundeinstellung wurde geändert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige.<br/>→ "Grundeinstellungen", Seite 20</li> </ul>   |
| Gerätetür lässt sich nicht öffnen.                         | <p>Reinigungsfunktion verriegelt die Gerätetür, im Display leuchtet .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen bis im Display  erlischt.<br/>→ "Reinigungsfunktion Pyrolyse activeClean", Seite 25</li> </ul> <p>Kindersicherung verriegelt die Gerätetür.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste .</li> <li>→ "Kindersicherung", Seite 20</li> </ul> <p>Die Verriegelung können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten.<br/>→ "Grundeinstellungen", Seite 20</p> |
| Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.             | <p>Unterschiedliche Ursachen sind möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gehen Sie auf <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>   |
| Beim reinen Mikrowellenbetrieb wird der Garraum heiß.      | <p>Trocknungsfunktion ist eingeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sie können die Grundeinstellung zur Trocknungsfunktion beim Mikrowellenbetrieb ändern.<br/>→ "Grundeinstellungen", Seite 20</li> <li>▶ Beachten Sie die Informationen zum Betrieb mit Mikrowelle.<br/>→ "Mikrowelle", Seite 16</li> </ul>  |
| Garraumbelichtung funktioniert nicht.                      | <p>Grundeinstellung wurde geändert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Beleuchtung.<br/>→ "Grundeinstellungen", Seite 20</li> </ul> <p>LED-Lampe ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rufen Sie den .<br/>→ "Kundendienst", Seite 32</li> </ul>  |
| Maximale Betriebsdauer erreicht.                           | <p>Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind. Ein Hinweis erscheint im Display.</p> <p>Wann die maximale Betriebsdauer erreicht ist, richtet sich nach den jeweiligen Einstellungen zu einer Betriebsart.</p>   |

| Störung  | Ursache und Störungsbehebung   |
|--|--|
| Maximale Betriebsdauer erreicht.   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Um den Betrieb fortzusetzen, schalten Sie das Gerät mit  aus und wieder ein. Den Betrieb erneut einstellen und starten.</li> <li>2. Wenn Sie das Gerät nicht brauchen, schalten Sie es mit  aus.</li> </ol> <p><b>Tipp:</b> Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein.<br/>→ "Zeitfunktionen", Seite 14</p>                                     |
| Fehlercode aus Buchstaben und Ziffern erscheint im Display, z. B. E0111. | <p>Die Elektronik hat einen Fehler erkannt.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.</li> </ol> <p>✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an.<br/>→ "Kundendienst", Seite 32</li> </ol>   |
| Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.                                 | <p>Einstellungen waren unpassend.<br/>Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein.</li> </ul> <p><b>Tipp:</b> Viele weitere Angaben zur Zubereitung, zu passenden Einstellwerten und Rezepten finden Sie in der Home Connect App oder auf unserer Homepage <a href="http://siemens-home.bsh-group.com">siemens-home.bsh-group.com</a>.</p>  |
| Ergebnis der Reinigungsfunktion ist nicht zufriedenstellend.             | <p>Garraum war zu stark verschmutzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Entfernen Sie grobe Verschmutzungen vor der Reinigungsfunktion aus dem Garraum.</li> <li>▶ Nehmen Sie die Gestelle aus dem Garraum, um Energie zu sparen und um ein besseres Reinigungsergebnis im Garraum zu erhalten.</li> <li>▶ Achten Sie auf die Reinigung und Pflege Ihres Geräts.<br/>→ "Reinigen und Pflegen", Seite 23</li> </ul>   |

## 25 Entsorgen

### 25.1 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.

## 26 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.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts.  
Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

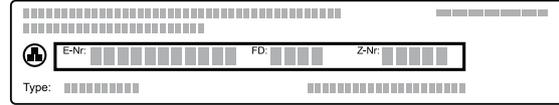
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

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

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



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

Sie können sich die Geräteinformationen auch in den Grundeinstellungen anzeigen lassen.

→ "Grundeinstellungen", Seite 20

## 27 Informationen zu freier und Open Source Software

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

Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“. <sup>1</sup> Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com)

oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.

Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.

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

Betreff: „OSSREQUEST“

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

## 28 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 [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.



2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 200 mW

|  |    |    |    |    |    |         |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
|  | 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.

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

## 29 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 [simens-home.bsh-group.com](https://www.bsh-home.com).

### 29.1 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*

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

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

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

→ *"Lüftungsfunktion Crisp Finish", Seite 18*

### 29.2 Zubereitungshinweise zum Backen

- Zum Backen von Kuchen, Gebäck oder Brot sind dunkle Backformen aus Metall am besten geeignet.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins breites, flaches Geschirr. In schmalen, hohem Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Backformen aus Silikon sind nicht geeignet.
- Wenn Sie Aufläufe direkt in der Universalpfanne zubereiten, diese auf Ebene 1 einschieben.
- Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.

- Die Einstellempfehlungen für Backen in Kombination mit Mikrowelle gelten für Metallformen.

#### ACHTUNG

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

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

#### Einschubhöhen

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

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

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

Verwenden Sie die Heizart 4D Heißluft.

#### Hinweise

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

### 29.3 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.  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{2}{3}$  der angegebenen Zeit.

#### Braten auf dem Rost

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

- Braten Sie Stücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie das Bratgut direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene unter dem Rost ein.
- Geben Sie je nach Größe und Art des Bratguts bis zu  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser in die Universalpfanne. Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.

#### Braten in Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

### Allgemeines zum Braten in Geschirr

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

### Braten in offenem Geschirr

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

### Braten in geschlossenem Geschirr

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

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

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

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

### Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen. Umluftgrillen 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 Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

## 29.4 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.

### Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

| Speise              | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C / Grillstufe | Mikrowellenleistung in W | Dauer in Min. |
|---------------------|--------------------|------|---------|-------------------------------|--------------------------|---------------|
| Rührkuchen, einfach | Kranzform oder     | 1    | ☉       | 160-180                       | 90                       | 30-40         |

- Im Hauptteil der Gebrauchsanleitung finden Sie Informationen dazu, wie Sie die Mikrowelle und Mikrowellenzugabe einstellen.  
→ "Mikrowelle", Seite 16  
→ "Mikrowellenzugabe", Seite 17

### Tipp

Weitere Zubereitungen mit Mikrowelle finden Sie hier:

- → "Auftauen", Seite 39
- → "Erwärmen mit Mikrowelle", Seite 40

## 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.

## 29.5 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.

## 29.6 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisekategorien.

| Speise                                       | Zubehör / Geschirr              | Höhe | Heizart   | Temperatur in °C / Grillstufe                         | Mikrowellenleistung in W     | Dauer in Min.                      |
|--|---------------------------------|------|---|---|------------------------------|------------------------------------|
|  | Kastenform                      |      |   |   |                              |                                    |
| Rührkuchen, fein                             | Kranzform oder Kastenform       | 1    |    | 150-170   | -                            | 60-80                              |
| Obsttorte oder Quarktorte mit Mürbeteigboden | Springform Ø 26 cm              | 1    |    | 160-170   | -                            | 65-85                              |
| Obsttorte oder Quarktorte mit Mürbeteigboden | Springform Ø 26 cm              | 1    |    | <b>1.</b> 160-180<br><b>2.</b> 100                    | <b>1.</b> 180<br><b>2.</b> - | <b>1.</b> 30-40<br><b>2.</b> 20    |
| Biskuittorte, 6 Eier                         | Springform Ø 28 cm              | 1    |    | 150-170 <sup>1</sup>                                  | -                            | 30-50                              |
| Biskuittorte, 6 Eier                         | Springform Ø 28 cm              | 1    |    | 150-160   | -                            | 50-60                              |
| Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag           | Universalpfanne                 | 1    |    | 160-180 <sup>2</sup>                                  | -                            | 60-80                              |
| Hefekuchen mit saftigem Belag                | Universalpfanne                 | 1    |    | 180-190 <sup>2</sup>                                  | -                            | 30-45                              |
| Biskuitrolle                                 | Backblech                       | 1    |    | 180-190 <sup>1</sup>                                  | -                            | 10-20                              |
| Muffins                                      | Muffinblech                     | 1    |    | 170-190   | -                            | 15-30                              |
| Hefekleingebäck                              | Backblech                       | 1    |    | 160-170   | -                            | 30-40                              |
| Plätzchen                                    | Backblech                       | 2    |    | 140-160   | -                            | 15-30                              |
| Plätzchen, 2 Ebenen                          | Universalpfanne + Backblech     | 3+1  |    | 130-150   | -                            | 20-35                              |
| Brot, 750 g                                  | Universalpfanne oder Kastenform | 1    |  | <b>1.</b> 210-220<br><b>2.</b> 180-190 <sup>1,2</sup> | -                            | <b>1.</b> 10-15<br><b>2.</b> 25-35 |
| Brot, 1500 g                                 | Universalpfanne oder Kastenform | 1    |  | <b>1.</b> 210-220<br><b>2.</b> 180-190 <sup>1,2</sup> | -                            | <b>1.</b> 10-15<br><b>2.</b> 40-50 |
| Brot, 1500 g                                 | Universalpfanne oder Kastenform | 1    |  | 200-210   | -                            | 35-45                              |
| Fladenbrot                                   | Universalpfanne                 | 1    |  | 250-270   | -                            | 20-30                              |
| Brötchen, frisch                             | Backblech                       | 1    |  | 180-190   | -                            | 25-35                              |
| Pizza, frisch                                | Backblech                       | 1    |  | 200-220 <sup>2</sup>                                  | -                            | 20-30                              |
| Pizza, frisch, 2 Ebenen                      | Universalpfanne + Backblech     | 3+1  |  | 180-190 <sup>2</sup>                                  | -                            | 35-45                              |
| 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    |  | 190-210   | -                            | 30-45                              |
| Flammkuchen                                  | Universalpfanne                 | 1    |  | 260-270 <sup>1</sup>                                  | -                            | 10-20                              |
| Auflauf, pikant, gegarte Zutaten             | Auflaufform                     | 1    |  | 200-220   | -                            | 35-55                              |
| Auflauf, pikant, gegarte Zutaten             | Auflaufform                     | 1    |  | 140-160   | 360                          | 20-30                              |
| Lasagne, gefroren, 350-450 g, 3 cm hoch      | Offenes Geschirr                | 1    |  | 200-210   | 180                          | 20-25                              |

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.<sup>2</sup> Die Lüftungsfunktion Crisp Finish zuschalten.

| Speise   | Zubehör / Geschirr     | Höhe | Heizart | Temperatur in °C / Grillstufe | Mikrowellenleistung in W       | Dauer in Min.                   |
|--|------------------------|------|---------|-------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Lasagne, gefroren, 600-1000 g, 4-5 cm hoch         | Offenes Geschirr       | 1    |         | 200-210                       | 180                            | 35-45                           |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch           | Auflaufform            | 1    |         | 170-180                       | -                              | 50-65                           |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch           | Auflaufform            | 1    |         | 170-190                       | 360                            | 20-25                           |
| Hähnchen, halbiert                                 | Offenes Geschirr       | 1    |         | 180-200                       | 360                            | 25-35                           |
| Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt                        | Rost                   | 1    |         | 200-220 <sup>1</sup>          | -                              | 60-70                           |
| Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt                        | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | 230-250                       | 360                            | 25-35                           |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g                       | Rost                   | 2    |         | 220-230                       | -                              | 30-35                           |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g                       | Offenes Geschirr       | 1    |         | 190-210                       | 360                            | 20-30                           |
| Gans, ungefüllt, 3 kg                              | Offenes Geschirr       | 1    |         | 160-170                       | -                              | 120-150                         |
| Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Offenes Geschirr       | 1    |         | 180-200                       | -                              | 120-130                         |
| Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | 180-200                       | 180                            | 55-65                           |
| Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Offenes Geschirr       | 1    |         | 180-190                       | -                              | 120-140                         |
| Rinderfilet, medium, 1 kg                          | Offenes Geschirr       | 1    |         | 210-220                       | -                              | 40-50                           |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg                         | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | 200-220                       | -                              | 130-140                         |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg                         | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | 200-220                       | -                              | 140-160                         |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg                          | Offenes Geschirr       | 1    |         | 220-230                       | -                              | 60-70                           |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg                          | Offenes Geschirr       | 1    |         | 240-260                       | 180                            | 30-40                           |
| Burger, 3-4 cm hoch                                | Rost                   | 2    |         | 3                             | -                              | 20-30 <sup>2</sup>              |
| Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg             | Offenes Geschirr       | 1    |         | 170-190                       | -                              | 50-70                           |
| Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg             | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | 240-260                       | <b>1.</b> 360<br><b>2.</b> 180 | <b>1.</b> 30<br><b>2.</b> 35-40 |
| Hackbraten, 1 kg + 50 ml Wasser                    | Offenes Geschirr       | 1    |         | 170-190                       | 360                            | 30-40                           |
| Fisch, gegrillt, ganz, 300 g, z. B. Forelle        | Offenes Geschirr       | 1    |         | 170-190                       | -                              | 20-30                           |
| Fisch, gegrillt, ganz, 300 g, z. B. Forelle        | Rost                   | 1    |         | 2                             | 90                             | 15-20                           |
| Gemüse, frisch, 250 g                              | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | -                             | 600                            | 8-12 <sup>3</sup>               |
| Mischgemüse, 250 g + 25 ml Wasser                  | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | -                             | 600                            | 10-14 <sup>3</sup>              |
| Gebackene Kartoffeln, halbiert, 1 kg               | Universalpfanne        | 2    |         | 200-220                       | 360                            | 15-20                           |

<sup>1</sup> Die Lüftungsfunktion Crisp Finish zuschalten.

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

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

| Speise  | Zubehör / Geschirr     | Höhe | Heizart   | Temperatur in °C / Grillstufe | Mikrowellenleistung in W | Dauer in Min.       |
|---|------------------------|------|---|-------------------------------|--------------------------|---------------------|
| Salzkartoffeln, geviertelt, 500 g             | Geschlossenes Geschirr | 1    |  | -                             | 600                      | 12-15 <sup>1</sup>  |
| Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser           | Geschlossenes Geschirr | 1    |  | -                             | 1. 600<br>2. 180         | 1. 7-9<br>2. 13-16  |
| Hirse ganz, 250 g + 600 ml Wasser             | Geschlossenes Geschirr | 1    |  | -                             | 1. 600<br>2. 180         | 1. 8-10<br>2. 10-15 |
| Polenta oder Maisgrieß, 125 g + 500 ml Wasser | Geschlossenes Geschirr | 1    |  | -                             | 600                      | 6-8 <sup>1</sup>    |

## 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.

### Einstellempfehlungen für Desserts, Kompott

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

## 29.7 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

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

6. Den Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### Popcorn mit Mikrowelle zubereiten

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

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.

- ▶ Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
  - ▶ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
1. Mikrowellengeeignete, flache Auflaufform verwenden. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.
  2. Die Popcorn-Tüte 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 Popcorn-Tüte 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 Popcorn-Tüte aus dem Ofen nehmen.
  8. Nach der Zubereitung den Garraum auswischen.

### Sanftgaren

Für alle Edelstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Fleisch und Geflügel bleiben beim langsamen Garen mit niedrigen Temperaturen saftig und zart.

#### Geflügel oder Fleisch sanftgaren

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

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

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

**Voraussetzung:** Der Garraum ist kalt.

1. Frisches, hygienisch einwandfreies Fleisch verwenden. Am besten geeignet sind Stücke ohne Knochen und ohne viel Bindegewebe.
2. Geschirr auf den Rost auf Ebene 1 in den Garraum stellen.
3. Den Garraum und das Geschirr ca. 15 Minuten vorheizen.
4. Das Fleisch auf der Kochstelle von allen Seiten sehr heiß anbraten.
5. Das Fleisch sofort auf das vorgewärmte Geschirr in den Garraum geben.  
Damit die Temperatur im Garraum gleichmäßig bleibt, die Garraumtür während des Sanftgarens geschlossen halten.

### Tipps zum Sanftgaren

Hier finden Sie Tipps für ein gutes Ergebnis beim Sanftgaren.

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

### Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

| Speise                          | Zubehör / Geschirr | Höhe | Anbratdauer in Min. | Heizart   | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dauer in Min. |
|---------------------------------|--------------------|------|---------------------|---|------------------|--------------------------|---------------|
| Entenbrust rosa, je 300 g       | Offenes Geschirr   | 1    | 6-8                 |    | 95 <sup>1</sup>  | -                        | 45-60         |
| Schweinefilet, ganz             | Offenes Geschirr   | 1    | 4-6                 |    | 85 <sup>1</sup>  | -                        | 45-70         |
| Rinderfilet, 1 kg               | Offenes Geschirr   | 1    | 4-6                 |    | 85 <sup>1</sup>  | -                        | 90-120        |
| Kalbsmedaillons, 4 cm dick      | Offenes Geschirr   | 1    | 4                   |  | 80 <sup>1</sup>  | -                        | 40-60         |
| Lammrücken, ausgelöst, je 200 g | Offenes Geschirr   | 1    | 4                   |  | 85 <sup>1</sup>  | -                        | 30-45         |

### 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 Gefriererhaltungstemperatur (-18 °C).

- Auftauen gelingt besser in mehreren Schritten. Die Schritte sind in den Einstellempfehlungen untereinander angegeben.
- Rühren oder wenden Sie die Speisen zwischendurch 1-2 Mal.  
Wenden Sie große Stücke mehrmals. Zerteilen Sie die Speise zwischendurch.  
Nehmen Sie bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum.
- Lassen Sie aufgetaute Speisen noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

### Einstellempfehlungen zum Auftauen

| Speise                 | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart   | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W      | Dauer in Min.                                |
|------------------------|--------------------|------|---|------------------|-------------------------------|--|
| Brot, 500 g            | Offenes Geschirr   | 1    |  | -                | <b>1.</b> 180<br><b>2.</b> 90 | <b>1.</b> 3<br><b>2.</b> 10-15               |
| Brötchen               | Rost               | 1    |  | 140-160          | 90                            | 2-4  |
| Kuchen, saftig, 500 g  | Offenes Geschirr   | 1    |  | -                | <b>1.</b> 180<br><b>2.</b> 90 | <b>1.</b> 2<br><b>2.</b> 10-15               |
| Kuchen, trocken, 750 g | Offenes Geschirr   | 1    |  | -                | 90                            | 10-15  |
| Hähnchen, ganz, 1,3 kg | Offenes Geschirr   | 1    |  | -                | <b>1.</b> 180<br><b>2.</b> 90 | <b>1.</b> 10<br><b>2.</b> 10-20 <sup>2</sup> |

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

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

| Speise  | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dauer in Min.                  |
|---|--------------------|------|---------|------------------|--------------------------|--------------------------------|
| Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten, rohes Fleisch, 1 kg | Offenes Geschirr   | 1    |         | -                | 1. 180<br>2. 90          | 1. 15<br>2. 20-30 <sup>1</sup> |
| Hackfleisch, gemischt, 500 g                          | Offenes Geschirr   | 1    |         | -                | 1. 180<br>2. 90          | 1. 5<br>2. 10-15 <sup>1</sup>  |
| Fisch, ganz, 300 g                                    | Offenes Geschirr   | 1    |         | -                | 1. 180<br>2. 90          | 1. 3<br>2. 10-15 <sup>1</sup>  |
| 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.

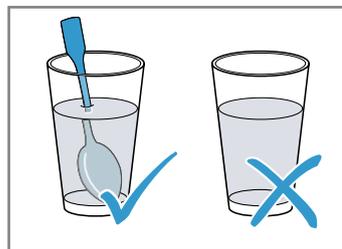
#### Zubereitungshinweise zum Erwärmen mit Mikrowelle

- 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 | Mikrowellenleistung in W | Dauer in Min.    |
|--|------------------------|------|---------|------------------|--------------------------|------------------|
| Getränke erwärmen, 200 ml                                | Offenes Geschirr       | 1    |         | -                | max                      | 1-3 <sup>2</sup> |
| Babykost erhitzen, z. B. Milchfläschchen, 150 ml         | Offenes Geschirr       | 1    |         | -                | 360                      | 1-3 <sup>2</sup> |
| Gemüse, gekühlt, 250 g                                   | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | -                | 600                      | 3-8              |
| Gemüse, gefroren, lose, 250 g                            | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | -                | 600                      | 8-12             |
| Tellergericht, gekühlt, 1 Portion                        | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | -                | 600                      | 4-8              |
| Suppe, Eintopf, gekühlt, 400 ml                          | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | -                | 600                      | 5-7              |
| Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis, gekühlt | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | -                | 600                      | 5-10             |

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

<sup>2</sup> Die Speise gut umrühren.

| Speise  | Zubehör / Geschirr     | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dauer in Min.     |
|---|------------------------|------|---------|------------------|--------------------------|-------------------|
| Tellergericht, gefroren, 1 Portion                              | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | -                | 600                      | 11-15             |
| Suppe, Eintopf, gefroren, 200 ml                                | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | -                | 600                      | 4-6 <sup>1</sup>  |
| Beilagen, 500 g z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis, gefroren | Geschlossenes Geschirr | 1    |         | -                | 600                      | 7-10 <sup>1</sup> |
| Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin, gefroren       | Offenes Geschirr       | 1    |         | 180-200          | 180                      | 20-25             |

## Warmhalten

### Zubereitungshinweise zum Warmhalten

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

## 29.8 Prüfgerichte

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich an Prüfinstitute, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 oder IEC 60350-1 und nach Norm EN 60705, IEC 60705 zu erleichtern.

## Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
  - Universalpfanne: Höhe 3
  - Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
  - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.
  - Alternativ zu einem Rost können Sie auch das von uns angebotene Air Fry Blech verwenden.

### Einstellempfehlungen zum Backen

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

## Grillen

### Einstellempfehlungen zum Grillen

| Speise        | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C / Grillstufe | Mikrowellenleistung in W | Dauer in Min. |
|---------------|--------------------|------|---------|-------------------------------|--------------------------|---------------|
| Toast bräunen | Rost               | 3    |         | 3 <sup>4</sup>                | -                        | 3-6           |

<sup>1</sup> Die Speise gut umrühren.

<sup>2</sup> Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

<sup>3</sup> Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

<sup>4</sup> Das Gerät nicht vorheizen.

## Zubereitung mit Mikrowelle

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

### Einstellempfehlungen zum Auftauen mit Mikrowelle

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

### Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle

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

### Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle kombiniert

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

## 30 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



mm

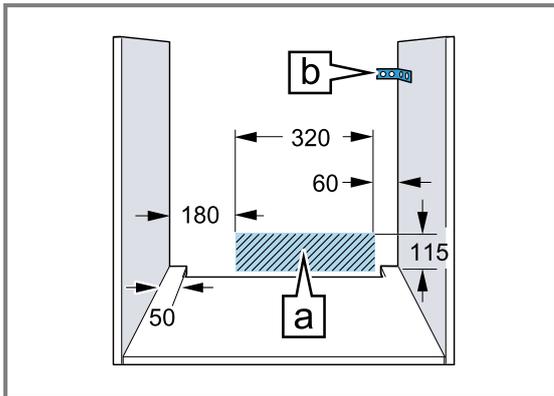
### 30.1 Allgemeine Montagehinweise

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.

- 1 Nicht befestigte Möbel müssen mit einem
2. 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 Schubladen 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.

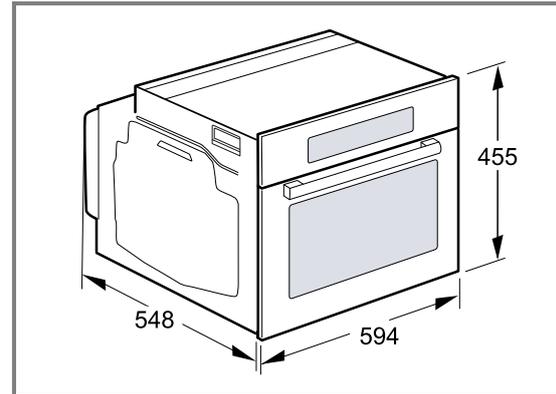
#### **ACHTUNG**

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.

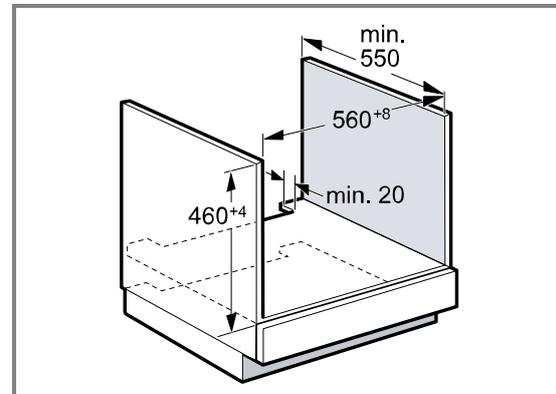
### 30.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



### 30.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

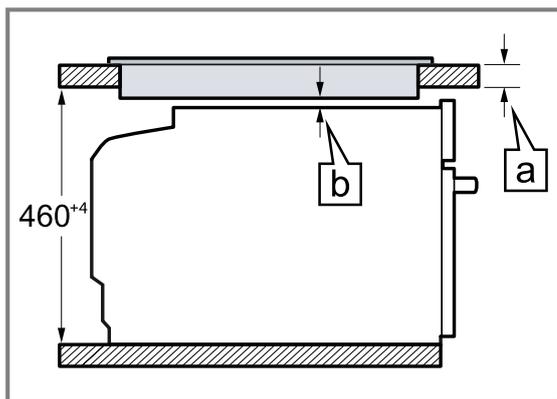
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- 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.

### 30.4 Einbau unter einem Kochfeld

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

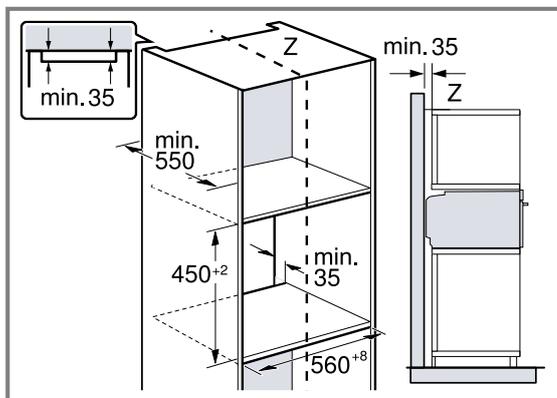


Aufgrund des notwendigen Mindestabstands  $\square$  ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke  $\square$ .

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

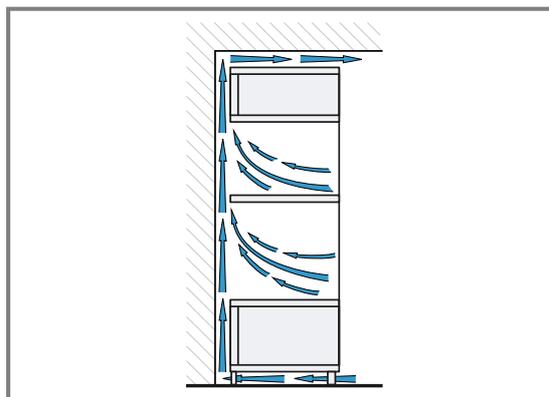
### 30.5 Einbau in einen Hochschrank

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 cm<sup>2</sup> im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter

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

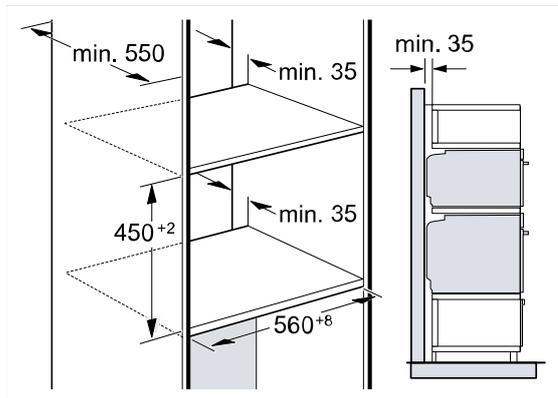


- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

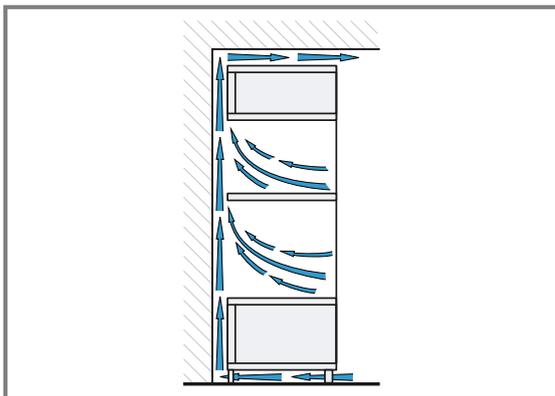
<sup>1</sup> Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

### 30.6 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.



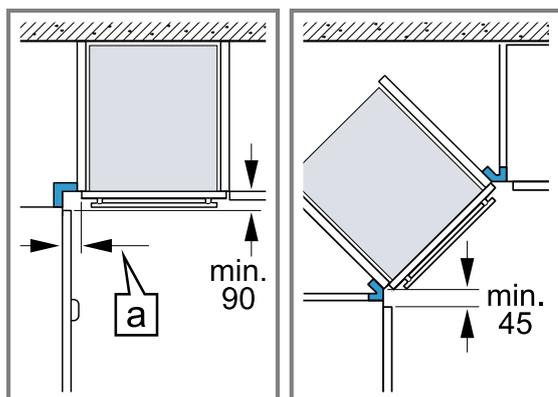
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm<sup>2</sup> im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter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



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

### 30.7 ECKEINBAU

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim ECKEINBAU.



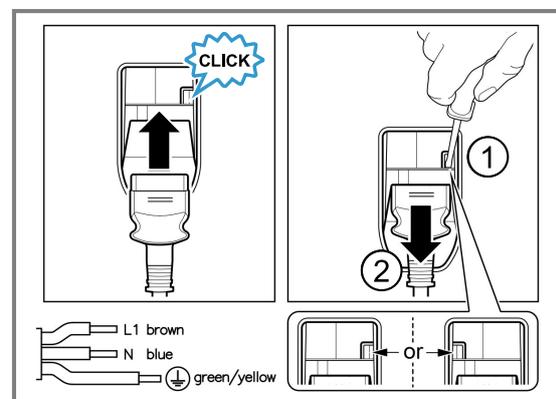
- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim ECKEINBAU die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß 

ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

### 30.8 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

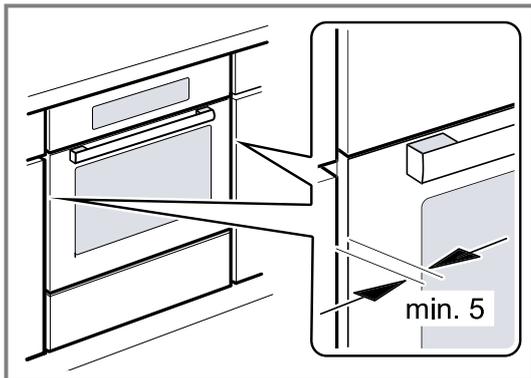
**Hinweis:** Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

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

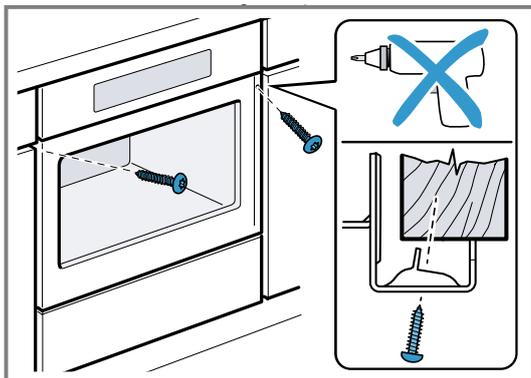
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.  
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.  
Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
  - ▶ grün-gelb = Schutzleiter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

### 30.9 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



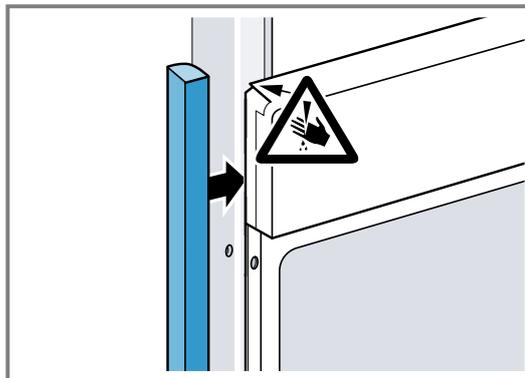
2. Das Gerät festschrauben.



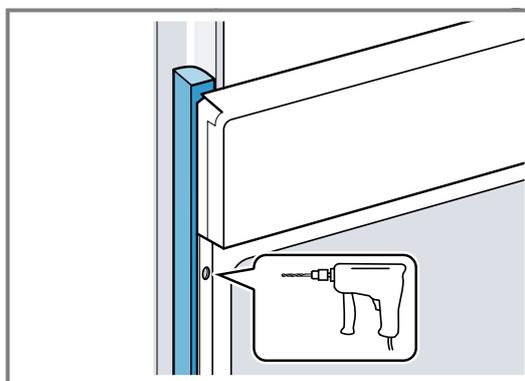
**Hinweis:** Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.  
An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

### 30.10 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

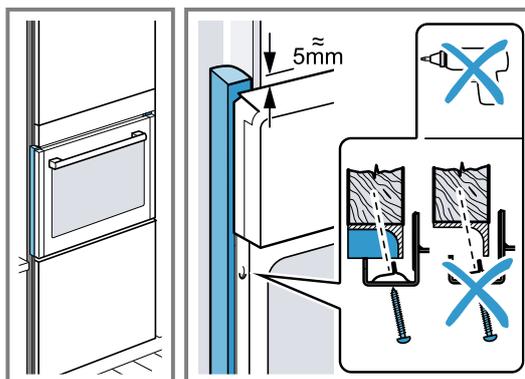
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



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



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



### 30.11 Gerät ausbauen

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001756142** (050512) REG25  
de