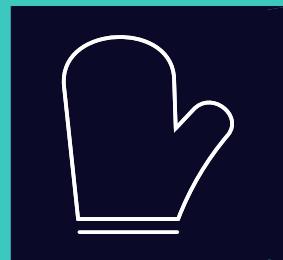


SIEMENS

HB.57GF.3C

Einbaubackofen



DE Gebrauchs- 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

| | |
|---------------------------------------|----|
| GEBRAUCHSANLEITUNG | |
| 1 Sicherheit | 2 |
| 2 Sachschäden vermeiden | 4 |
| 3 Umweltschutz und Sparen | 5 |
| 4 Kennenlernen | 6 |
| 5 Zubehör | 8 |
| 6 Vor dem ersten Gebrauch | 9 |
| 7 Grundlegende Bedienung | 10 |
| 8 Schnellaufheizen | 10 |
| 9 Zeitfunktionen | 10 |
| 10 Kindersicherung | 12 |
| 11 Grundeinstellungen | 12 |
| 12 Programme | 13 |
| 13 Bratenthermometer | 14 |
| 14 Reinigen und Pflegen | 15 |
| 15 Reinigungsfunktion | 17 |
| 16 humidClean | 19 |
| 17 Gerätetür | 19 |
| 18 Gestelle | 22 |
| 19 Störungen beheben | 23 |
| 20 Entsorgen | 24 |
| 21 Kundendienst | 24 |
| 22 So gelingt's | 25 |
| 23 MONTAGEANLEITUNG | 29 |
| 23.1 Allgemeine Montagehinweise | 29 |

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheits-hinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Ge-bräuch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Trans-portschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Gerä-te ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein An-spruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

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 re-sultierenden 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 8

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

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

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

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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

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

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- ▶ Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\% \text{ vol.}$) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Geräts heiß.

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

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

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

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

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

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

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

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

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

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

→ "Sachschäden vermeiden", Seite 4

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

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.

- Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Den Kundendienst rufen. → Seite 24
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 Halogenlampe

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- Glasabdeckung nicht berühren.
- Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

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

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

1.6 Bratenthermometer

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.

- Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Das Bratenthermometer ist spitz.

- Vorsichtig mit dem Bratenthermometer handhaben.

1.7 Reinigungsfunktion

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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

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

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

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

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

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

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

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

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.
- ▶ Nichts in die Gerätetur 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 Gerätetur vollständig entfernen. Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließe die Gerätetur 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 Gerätetur als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetur beschädigt werden.

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

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetur 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.

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 25

- ✓ 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 Gerätetur im Betrieb möglichst selten öffnen.

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

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

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

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

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

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- ✓ Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- ✓ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

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

Auch während die Hauptfunktion nicht aktiv ist, benötigt das Gerät Energie zur:

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

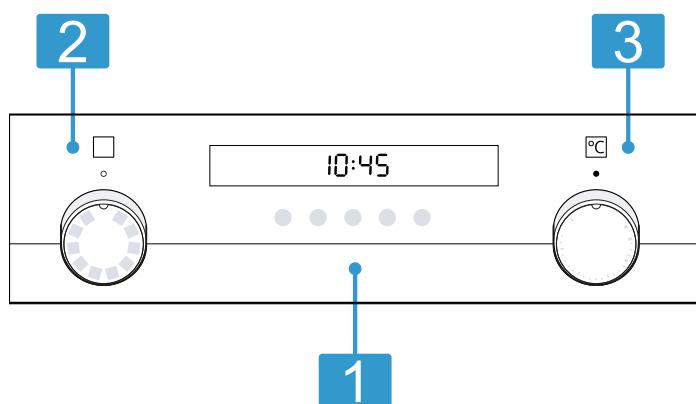
Definitionsgemäß liegt also weder ein „Aus-“ noch ein „Bereitschaftszustand“ vor, weshalb die Bezeichnung Stromsparmodus verwendet wird. Zur Messung des Stromsparmodus ist die EN IEC 60350-1:2023 heranzuziehen.

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

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

Hinweis: Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



Tasten und Display

Die Tasten sind berührungssempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken.

1

Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

→ "Tasten und Display", Seite 6

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

2

Den Funktionswähler können Sie aus der Nullstellung o heraus nach rechts und links drehen.

Je nach Gerätetyp ist der Funktionswähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung o auf den Funktionswähler drücken.

→ "Heizarten und Funktionen", Seite 6

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein und wählen Einstellungen für weitere Funktionen.

3

Den Temperaturwähler können Sie aus der Nullstellung • heraus nur nach rechts drehen bis zum Anschlag, nicht darüber hinaus.

Je nach Gerätetyp ist der Temperaturwähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung • auf den Temperaturwähler drücken.

4.2 Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Funktionen Ihres Geräts einstellen. Im Display sehen Sie die Einstellungen. Wenn eine Funktion aktiv ist, leuchtet das entsprechende Symbol im Display. Das Uhrzeitsymbol ☰ leuchtet nur, wenn Sie die Uhrzeit ändern.

| Symbol | Funktion | Verwendung |
|--------|-----------------|---|
| ⌚ | Zeitfunktionen | Uhrzeit ☰, Wecker ⏱, Dauer ⏳ und Ende ⏲ wählen. Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach auf die Taste ⌚ drücken. Zu welcher Funktion die Einstellung im Display angezeigt wird, zeigen die Pfeile ⬇ über und unter dem jeweiligen Symbol. → "Zeitfunktionen", Seite 10 |
| - | Minus | Einstellwerte verringern. |
| + | Plus | Einstellwerte erhöhen. |
| kg | Gewicht | Gewicht für Programme wählen. |
| ☞ | Kindersicherung | Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren. → "Kindersicherung", Seite 12 |

4.3 Heizarten und Funktionen

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

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.

| Symbol | Heizart | Verwendung und Funktionsweise |
|--------|----------------|---|
| Ⓐ | 3D Heißluft | Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. |
| Ⓑ | Heißluft Sanft | Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. |

| Symbol | Heizart | Verwendung und Funktionsweise |
|--------|---|--|
| | | 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 Restwärmeverwendung weiter. |
| | | Wählen Sie eine Temperatur zwischen 120°C und 230°C. |
| | | Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet. |
| | Pizzastufe | Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen. |
| | Unterhitze | Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten. |
| | Umluftgrillen | 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: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark | Flaches Grillgut grillen, wie Gemüse, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. |
| | Ober-/Unterhitze | 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. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet. |

Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

| Symbol | Funktion | Verwendung |
|--------|--------------------|---|
| | Schnellaufheizen | Den Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen. → "Schnellaufheizen", Seite 10 |
| | Backofenlampe | Den Garraum ohne Heizung beleuchten. |
| | Programme | Die Programmfunction einstellen. → "Programme", Seite 13 |
| | Reinigungsfunktion | Regeneriert die selbstreinigenden Flächen im Garraum. → "Reinigungsfunktion", Seite 17 |

4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

Hinweis: Bei Temperatureinstellungen über 250 °C senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 10 Minuten auf ca. 240 °C ab. Wenn Ihr Gerät die Heizart Ober-/Unterhitze oder Unterhitze hat, erfolgt die Temperaturabsenkung dort nicht.

| Symbol | Funktion | Verwendung |
|-------------------------|-------------------|--|
| ● | Nullstellung | Das Gerät heizt nicht. |
| 50 - 275 | Temperaturbereich | Die Temperatur in °C im Garraum einstellen. |
| 1, 2, 3 oder I, II, III | Grillstufen | Die Grillstufen einstellen für Grill, große Fläche und Grill, kleine Fläche (je nach Gerätetyp). 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark |

Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.

Wenn das Gerät heizt, leuchtet im Display das Symbol

In den Heizpausen erlischt das Symbol.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald das Symbol das erste Mal erlischt.

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

4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

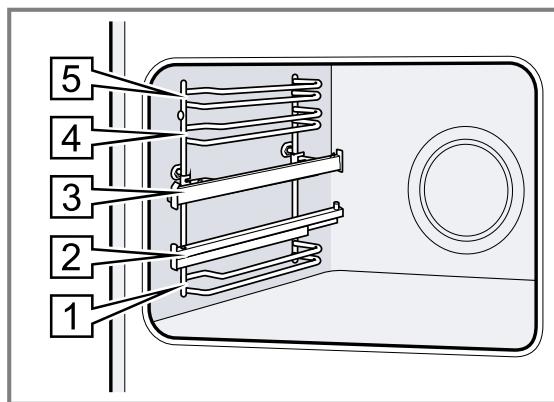
In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.

Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Je nach Gerätetyp sind die Gestelle mit Auszügen oder Klipp-Auszügen ausgestattet. Die Auszüge sind fest montiert und können nicht abgenommen werden. Die Klipp-Auszüge können Sie nach Ihrem Bedarf an allen freien Einschubhöhen einsetzen.

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

→ "Gestelle", Seite 22



Selbstreinigende Flächen

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

Die folgenden Flächen sind selbstreinigend:

- Rückwand
- Decke
- Seitenwände

Verwenden Sie regelmäßig die Reinigungsfunktion, damit die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen erhalten bleibt und keine Schäden entstehen.

→ "Reinigungsfunktion", Seite 17

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs automatisch ein. Die Luft entweicht über der Tür.

ACHTUNG

Das Abdecken der Lüftungsschlitz verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- Lüftungsschlitz 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 12

Gerätetür

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

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

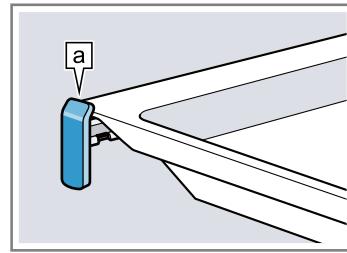
Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

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

5.1 Rastfunktion

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

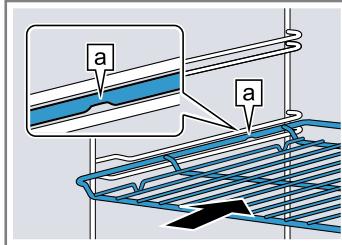


5.2 Zubehör in den Garraum schieben

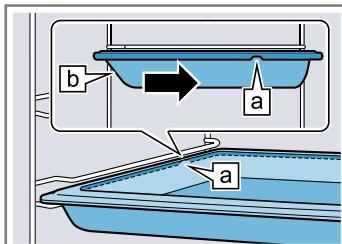
Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

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

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



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



Das Zubehör auf die eingeschobenen Auszugsschienen auflegen.

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

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

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

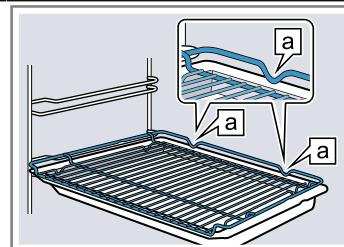
Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Zubehör kombinieren

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

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

Rost auf Universalpfanne



6 Vor dem ersten Gebrauch

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

6.1 Erste Inbetriebnahme

Sie müssen Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden können.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

5.3 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:
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.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste – oder + einstellen.
2. Auf die Taste ⏴ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

6.2 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 Styroporkü-

| Zeitfunktion | Verwendung |
|--------------|---|
| Dauer ↳ | Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen. |
| 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. |
| Uhrzeit ⌂ | Sie können die Uhrzeit einstellen. |

9.2 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

1. Auf die Taste ⌂ so oft drücken, bis im Display ⌂ markiert ist.
2. Die Weckerzeit mit der Taste – oder + einstellen.

| Taste | Vorschlagswert |
|-------|----------------|
| – | 5 Minuten |
| + | 10 Minuten |

Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekundenabschritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

- ✓ Nach einigen Sekunden startet der Wecker und die Weckerzeit läuft ab.
- ✓ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Weckerzeit auf null.
- 3. Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist:
 - Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist ⌂ markiert.

- Die Weckerzeit mit der Taste – oder + ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist ⌂ markiert.

- Die Weckerzeit mit der Taste – auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und ⌂ erlischt.

9.3 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Voraussetzung: Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.

1. Auf die Taste ⌂ so oft drücken, bis im Display ↳ markiert ist.
2. Die Dauer mit der Taste – oder + einstellen.

| Taste | Vorschlagswert |
|-------|----------------|
| – | 10 Minuten |

| Taste | Vorschlagswert |
|-------|--|
| + | 30 Minuten |
| | Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenabschritten einstellen, danach in 5-Minutenabschritten. |
| ✓ | Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab. |
| ✓ | Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null. |
| 3. | Wenn die Dauer abgelaufen ist: <ul style="list-style-type: none"> ► Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken. ► Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken. ► Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten. |

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist ↳ markiert.

- Die Dauer mit der Taste – oder + ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist ↳ markiert.

- Die Dauer mit der Taste – auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und heizt ohne Dauer weiter.

9.4 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschieben.

Hinweise

- Bei Heizarten mit Grillfunktion ist das Ende nicht einstellbar.
- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie das Ende nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

Voraussetzungen

- Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
- Eine Dauer ist eingestellt.
- 1. Auf die Taste ⌂ so oft drücken, bis im Display → markiert ist.
- 2. Auf die Taste – oder + drücken.
- ✓ Das Display zeigt das berechnete Ende.
- 3. Das Ende mit der Taste – oder + verschieben.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellung und das Display zeigt das eingestellte Ende.
- ✓ Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
- 4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
 - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
 - Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
 - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Ende ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, können Sie das eingestellte Ende nur ändern, bis der Betrieb startet und die Dauer abläuft.

Voraussetzung: Im Display ist → markiert.

- Das Ende mit der Taste – oder + verschieben.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Ende abbrechen

Sie können das eingestellte Ende jederzeit löschen.

Voraussetzung: Im Display ist → markiert.

- Das Ende mit der Taste – auf die aktuelle Uhrzeit plus eingestellter Dauer zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und beginnt zu heizen. Die Dauer läuft ab.

9.5 Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste – oder + einstellen.
2. Auf die Taste ⌂ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

10 Kindersicherung

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

10.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler ist auf der Nullstellung o.

- Um die Kindersicherung zu aktivieren, die Taste ⌂ gedrückt halten, bis im Display ⌂ erscheint.

Hinweis: Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung deaktiviert.

10.2 Kindersicherung deaktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler ist auf der Nullstellung o.

- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste ⌂ gedrückt halten, bis im Display ⌂ erlischt.

11 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

11.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

| Anzeige | Grundeinstellung | Auswahl |
|---------|---|---|
| c1 | Anzeige der Uhrzeit | 0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen ¹ |
| c2 | Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit | 1 = 10 Sekunden 2 = 30 Sekunden ¹ 3 = 2 Minuten |
| c3 | Tastenton beim Drücken auf eine Taste | 0 = aus 1 = ein ¹ |
| c4 | Nachlaufzeit des Kühlebläses | 1 = kurz 2 = mittel 3 = lang ¹ 4 = extra lang |
| c5 | Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist | 1 = 3 Sekunden ¹ 2 = 6 Sekunden 3 = 10 Sekunden |
| c6 | Kindersicherung einstellbar | 0 = nein 1 = ja ¹ |
| c7 | Wasserhärte ² | 0 = enthärzt 1 = weich (bis 1,5 mmol/l) |

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

² Nur für Gerätetypen mit Dampffunktion

| Anzeige | Grundeinstellung | Auswahl |
|---------|------------------|--|
| | | 2 = mittel (1,5 - 2,5 mmol/l) |
| | | 3 = hart (2,5 - 3,8 mmol/l) |
| | | 4 = sehr hart (über 3,8 mmol/l) ¹ |

11.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. Die Taste ⊕ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
- ✓ Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. .
2. Die Einstellung mit der Taste – oder + ändern.
3. Mit der Taste ⊕ zur nächsten Grundeinstellung wechseln.

4. Um Änderungen zu speichern, die Taste ⊕ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.

Hinweis: Nach einem Stromausfall werden die Grundeinstellungen auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

11.3 Grundeinstellungen abbrechen

- Den Funktionswähler drehen.
- ✓ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

12 Programme

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

12.1 Geschirr für Programme

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist.

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Der Braten sollte den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.

Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:

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

12.2 Programmtabelle

Die Programmnummern sind bestimmten Speisen zugeordnet.

Das Gewicht ist in einem Bereich zwischen 0,5 kg und 2,5 kg einstellbar.

| Nr. | Speise | Geschirr | Einstellgewicht | Flüssigkeit zugeben | Ein-schub-höhe | Hinweise |
|-----|---|-------------------------|-------------------|--|----------------|---|
| 01 | Hähnchen, ungefüllt küchenfertig, gewürzt | Bräter mit Glasdeckel | Hähnchengewicht | nein | 2 | mit der Brust nach oben ins Geschirr legen |
| 02 | Putenbrust am Stück, gewürzt | Bräter mit Glasdeckel | Putenbrustgewicht | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben | 2 | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 03 | Eintopf, mit Gemüse vegetarisch | hoher Bräter mit Deckel | Gesamtgewicht | nach Rezept | 2 | Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten) |
| 04 | Gulasch Rind- oder Schweinefleisch, gewürfelt, mit Gemüse | hoher Bräter mit Deckel | Gesamtgewicht | nach Rezept | 2 | Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken Fleisch vorher nicht anbraten |
| 05 | Hackbraten, frisch Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch | Bräter mit Deckel | Bratengewicht | nein | 2 | - |

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| Nr. | Speise | Geschirr | Einstellgewicht | Flüssigkeit zugeben | Ein-schub-höhe | Hinweise |
|-----|---|-----------------------|----------------------------------|---|----------------|-------------------------------|
| 06 | Rinderschmorbraten z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten | Bräter mit Deckel | Fleischgewicht | Fleisch mit Flüssigkeit fast bedecken | 2 | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 07 | Rinderrouladen mit Gemüse oder Fleisch gefüllt | Bräter mit Deckel | Gewicht aller gefüllten Rouladen | Rouladen fast bedecken z. B. mit Brühe oder Wasser | 2 | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 08 | Lammkeule, durchgegart ohne Knochen, gewürzt | Bräter mit Deckel | Fleischgewicht | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben | 2 | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 09 | Kalbsbraten, mager z. B. Lende oder Nuss | Bräter mit Deckel | Fleischgewicht | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben | 2 | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 10 | Schweinenackenbraten ohne Knochen, gewürzt | Bräter mit Glasdeckel | Fleischgewicht | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben | 2 | Fleisch vorher nicht anbraten |

12.3 Speise für Programm vorbereiten

Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlenschranktemperatur.

1. Die Speise wiegen.
Das Gewicht der Speise ist notwendig, um das Programm richtig einzustellen.
2. Die Speise in das Geschirr geben.
3. Das Geschirr auf den Rost stellen.
Immer in den kalten Garraum stellen.

12.4 Programm einstellen

Das Gerät wählt die optimale Heizart, die Temperatur und die Dauer. Sie müssen nur das Gewicht einstellen.

Hinweise

- Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.
 - Nach dem Programmstart können Sie das Programm und das Gewicht nicht mehr ändern.
1. **Programme**  mit dem Funktionswähler einstellen.
 2. **Programme**  mit dem Temperaturwähler einstellen.

3. Das gewünschte Programm mit der Taste – oder + einstellen.
4. Auf die Taste kg drücken.
5. Das Gewicht Ihrer Speise mit der Taste – oder + einstellen. Immer das nächsthöhere Gewicht einstellen.
 - Das Display zeigt die berechnete Dauer. Die Dauer kann nicht geändert werden.
 - Bei einigen Programmen kann das Ende mit der Taste ⌂ verschoben werden.
 - Um das Programm zu ändern, auf die Taste kg drücken.
- ✓ Nach einigen Sekunden startet das Programm und die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
6. Wenn das Programm beendet ist:
 - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
 - Um eine Dauer zum Nachgaren einzustellen, auf die Taste + drücken. Das Gerät heizt mit den Einstellung des Programms weiter.
 - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

13 Bratenthermometer

Garen Sie punktgenau, indem Sie das Bratenthermometer in das Gargut stecken und am Gerät eine Kerntemperatur einstellen. Sobald die eingestellte Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, hört das Gerät automatisch auf zu heizen.

13.1 Geeignete Heizarten mit Bratenthermometer

Nur bestimmte Heizarten sind für den Betrieb mit dem Bratenthermometer geeignet.

Geeignete Heizarten sind:

- **3D Heißluft** 
- **Heißluft Sanft** 

- **Pizzastufe** ☈
- **Umluftgrillen** ☈
- **Ober-/Unterhitze** ☈

Hinweis: Wenn Sie bei eingestecktem Bratenthermometer eine ungeeignete Heizart wählen, ertönt ein Signal.

13.2 Bratenthermometer einstecken

Verwenden Sie das mitgelieferte Bratenthermometer oder bestellen Sie ein geeignetes Bratenthermometer über unseren Kundendienst.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.

- ▶ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

ACHTUNG

Das Bratenthermometer kann beschädigt werden.

- ▶ Kabel des Bratenthermometers nicht einklemmen.
- ▶ Damit das Bratenthermometer nicht durch zu große Hitze beschädigt wird, muss der Abstand zwischen Grillheizkörper und Bratenthermometer einige Zentimeter sein. Das Fleisch kann während des Garens aufgehen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Das Bratenthermometer ist spitz.

- ▶ Vorsichtig mit dem Bratenthermometer hantieren.

1. Das Bratenthermometer an der dicksten Stelle schräg in das Fleisch stecken.

Achten Sie darauf, dass die Spitze des Bratenthermometers richtig im Fleisch positioniert ist:

- Die Spitze muss ungefähr in der Mitte des Garguts sein.
- Die Spitze darf nicht im Fett stecken.
- Die Spitze darf kein Geschirr oder Knochen berühren.

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

Das Gargut, am besten in einem Geschirr, in die Mitte des Rosts stellen.

3. Den Anschluss des Bratenthermometers in die Buchse links im Garraum stecken.

Hinweise

- Wenn Sie das Bratenthermometer während des Betriebs abstecken, werden alle Einstellungen zurückgesetzt.

- Wenn Sie das Gargut wenden, stecken Sie das Bratenthermometer nicht ab. Prüfen Sie nach dem Wenden die korrekte Position des Bratenthermometers im Gargut.

13.3 Bratenthermometer einstellen

Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Inneren des Garguts zwischen 30 °C und 99 °C.

Voraussetzungen

- Das Gargut mit dem Bratenthermometer steht im Garraum.

- Das Bratenthermometer ist im Garraum eingesteckt.

1. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.

- ✓ Im Display ist ↘ markiert und die Kerntemperaturanzeige erscheint.

2. Die Kerntemperatur mit Taste – oder + einstellen.

Links steht die aktuelle Kerntemperatur im Gargut, rechts die eingestellte, z. B. 15°C|75°C.

Hinweis: Die aktuelle Kerntemperatur erscheint erst ab 10 °C.

3. Die Garraumtemperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.

Die Garraumtemperatur mindestens 10 °C höher einstellen als die Kerntemperatur.

Die Garraumtemperatur nicht höher als 250 °C einstellen.

- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

- ✓ Wenn die Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, ertönt ein Signal und im Display ist die aktuelle Kerntemperatur gleich der eingestellten Kerntemperatur, z. B. 75°C|75°C.

4. ⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Garraum, Zubehör und Bratenthermometer werden sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör und Bratenthermometer immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Wenn die Kerntemperatur erreicht ist:

- ▶ Das Gerät ausschalten.
- ▶ Das Bratenthermometer aus der Buchse im Garraum ziehen.
- ▶ Das Bratenthermometer aus dem Gargut ziehen und aus dem Garraum nehmen.

14 Reinigen und Pflegen

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

14.1 Reinigungsmittel

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.

- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen. Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.
- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

14.2 Geeignete Reinigungsmittel

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

Gerätefront

| Oberfläche | Geeignete Reinigungs-mittel | Hinweise |
|--|---|---|
| Edelstahl | <ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen | Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen. |
| Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld | <ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge | Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. |

Gerätetür

| Bereich | Geeignete Reinigungs-mittel | Hinweise |
|--------------|--|---|
| Türscheiben | <ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Edelstahlspirale | Keinen Glasschaber verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → "Gerätetür", Seite 19 |
| Türabdeckung | <ul style="list-style-type: none"> ■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge | Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → "Gerätetür", Seite 19 |
| Türgriff | <ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge | Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen. |
| Türdichtung | <ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge | Nicht abnehmen und nicht scheuern. |

Garraum

| Bereich | Geeignete Reinigungs-mittel | Hinweise |
|--------------|--|---|
| Emailflächen | <ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger ■ Edelstahlspirale | <p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p>Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür öffnet lassen.</p> <p>Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen. |

| Bereich | Geeignete Reinigungs-mittel | Hinweise |
|---------------------------------|---|--|
| Selbstreinigende Flächen | - | Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten. → "Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 17 |
| Glasabdeckung der Backofenlampe | ■ Heiße Spüllauge | Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden. |
| Gestelle | ■ Heiße Spüllauge ■ Edelstahlspirale | Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Tipp: Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → "Gestelle", Seite 22 |
| Auszugssystem | ■ Heiße Spüllauge | Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugsschienen eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen. Tipp: Zum Reinigen das Auszugssystem aushängen. → "Gestelle", Seite 22 |
| Zubehör | ■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger ■ Edelstahlspirale | Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet. |
| Bratenthermometer | ■ Heiße Spüllauge | Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Nicht im Geschirrspüler reinigen. |

14.3 Gerät reinigen

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
► Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ 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 15

- Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
► Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 16
- Mit einem weichen Tuch trocknen.

14.4 Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Rückwand, Decke und Seitenwände im Garraum sind selbstreinigend und haben eine rauhe Oberfläche.

ACHTUNG

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

- Wenn auf den selbstreinigenden Flächen dunkle Flecken sichtbar sind, den Garraum mit der Reinigungsfunktion reinigen.
- Wenn im Display eine Aufforderung zur Reinigung erscheint, den Garraum mit der Reinigungsfunktion reinigen.
- Keinen Backofenreiniger oder scheuernde Reinigungshilfen verwenden. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben.
- Die Reinigungsfunktion verwenden.
→ "Reinigungsfunktion", Seite 17

15 Reinigungsfunktion

Verwenden Sie regelmäßig die Reinigungsfunktion **Reinigungsfunktion** , damit die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen erhalten bleibt und keine Schäden entstehen.

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

Die folgenden Flächen sind selbstreinigend:

- Rückwand
- Decke
- Seitenwände

ACHTUNG

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

- Wenn auf den selbsterneigenden Flächen dunkle Flecken sichtbar sind, den Garraum mit der Reinigungsfunktion reinigen.
- Wenn im Display eine Aufforderung zur Reinigung erscheint, den Garraum mit der Reinigungsfunktion reinigen.
- Keinen Backofenreiniger oder scheuernde Reinigungshilfen verwenden. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die selbsterneigenden Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben.

15.1 Reinigungsempfehlung

Das Gerät erfasst die Art und Dauer des Gerätebetriebs und empfiehlt bei Bedarf, die Reinigungsfunktion zu verwenden.

1. Wenn bei ausgeschaltetem Gerät im Display  leuchtet, die Reinigungsfunktion so bald wie möglich verwenden.
 - Um den Hinweis im Display zu entfernen, auf eine beliebige Taste drücken, außer auf die Taste **—**. Der Hinweis erscheint jedoch immer wieder, bis die Reinigungsfunktion vollständig durchgeführt ist.
 - Um die Reinigungsempfehlung zurückzusetzen, ca. 4 Sekunden lang auf die Taste **—** drücken. Der Hinweis erscheint nicht mehr, bis das Gerät erneut entsprechend viele Gerätebetriebe erfasst hat.

Hinweise

- Wenn das Gerät vorzeitig verschmutzt, z. B. durch fetthaltiges Geflügel oder Braten, oder wenn dunkle Flecken an den selbsterneigenden Flächen entstehen, warten Sie nicht mit der Reinigungsfunktion, bis der Hinweis im Display erscheint. Je öfter Sie die Reinigungsfunktion verwenden, desto länger bleibt die Reinigungsfähigkeit der selbsterneigenden Flächen erhalten.
- Nach einem Stromausfall wird die Reinigungsempfehlung zurückgesetzt. Am besten nach einem Stromausfall die Reinigungsfunktion starten.

15.2 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

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

ACHTUNG

Backofenreiniger auf den selbsterneigenden Flächen beschädigt die Oberflächen.

- Keinen Backofenreiniger auf den selbsterneigenden Flächen verwenden. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.

2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
→ "Gestelle", Seite 22
3. Grobe Verschmutzungen mit Spülflüssigkeit und einem weichen Tuch entfernen:
 - vom Garraumboden
 - von der Gerätetür innen
 - von der Glasabdeckung der BackofenlampeSo vermeiden Sie nicht entfernbare Flecken.
4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.

15.3 Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

- ⚠ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.
- Nie die Gerätetür berühren.
 - Das Gerät abkühlen lassen.
 - Kinder fernhalten.

Voraussetzung:

→ "Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten", Seite 18

1. **Reinigungsfunktion**  mit dem Funktionswähler einstellen.
 - ✓ Das Display zeigt die Dauer. Die Dauer von 1 Stunde kann nicht geändert werden.
2. Die Reinigungsstufe  mit dem Temperaturwähler einstellen.
 - ✓ Nach einigen Sekunden startet die Reinigungsfunktion und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
3. Das Gerät ausschalten.
 - Wenn nach der Reinigungsfunktion dunkle ölige Verschmutzungen zurückbleiben, die Reinigungsfunktion wiederholen.
4. → "Gerät nach der Reinigungsfunktion auswischen", Seite 18

15.4 Gerät nach der Reinigungsfunktion auswischen

1. Das Gerät abkühlen lassen.

2. Den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.

Hinweis: Auf den selbsterneigenden Flächen können sich Flecken bilden. Rückstände von Zucker und Eiweißen im Lebensmittel werden nicht abgebaut und bleiben auf den Flächen haften. Rötliche Flecken sind Rückstände von salzhaltigen Lebensmitteln, die Flecken sind kein Rost. Die Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend. Die Flecken schränken die Reinigungsfähigkeit der selbsterneigenden Flächen nicht ein.

3. Die Gestelle einhängen.
→ "Gestelle", Seite 22

16 humidClean

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

16.1 Reinigungsunterstützung einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Voraussetzung: Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen. Die Gerätetür schließen.
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
3. Die Heizart **Unterhitze** mit dem Funktionswähler einstellen.
4. 80 °C mit dem Temperaturwähler einstellen.
5. Auf die Taste ⓧ so oft drücken, bis im Display ⌂ markiert ist.

6. Die Dauer mit der Taste – oder + auf 4 Minuten einstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
7. Das Gerät ausschalten und den Garraum ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

16.2 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.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Das Restwasser im Garraum mit einem saugfähigen Schwammtuch aufwischen.
2. Glatte Emailflächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkräder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen und mit klarem Wasser nachwischen.
4. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
5. Wenn der Garraum ausreichend gereinigt ist:
 - ▶ Um den Garraum schnell zu trocknen, das Gerät bei geöffneter Tür ca. 5 Minuten mit **3D Heißluft**  und 50 °C aufheizen.

17 Gerätetür

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

17.1 Gerätetür aushängen

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ 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.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

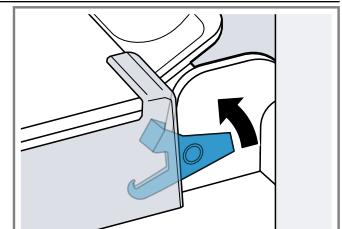
⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.

- ▶ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

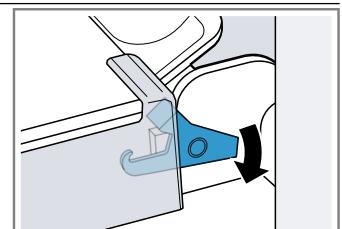
Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt



Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.

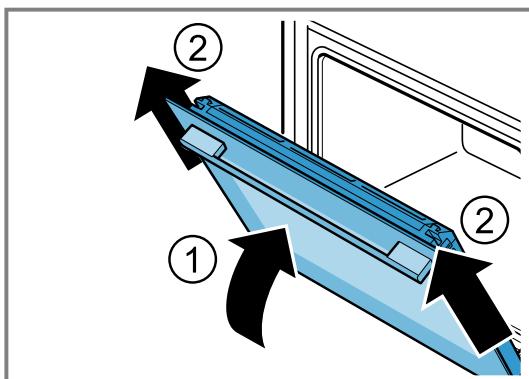
Sperrhebel zugeklappt



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ①. Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und nach oben herausziehen ②.



4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

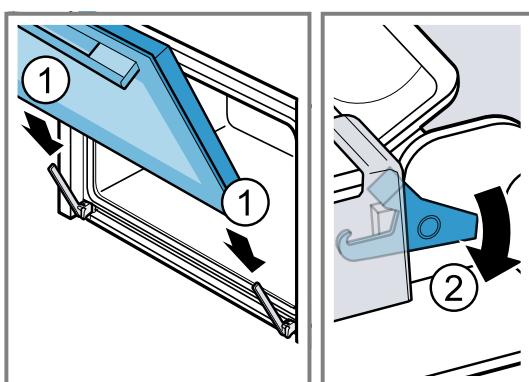
17.2 Gerätetür einhängen

⚠️ 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.
Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
- Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

1. Die Gerätetür gerade auf die beiden Scharniere schieben ①. Die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.
2. Die Gerätetür ganz öffnen.
3. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



- ✓ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

4. Die Gerätetür schließen.

17.3 Türscheiben ausbauen

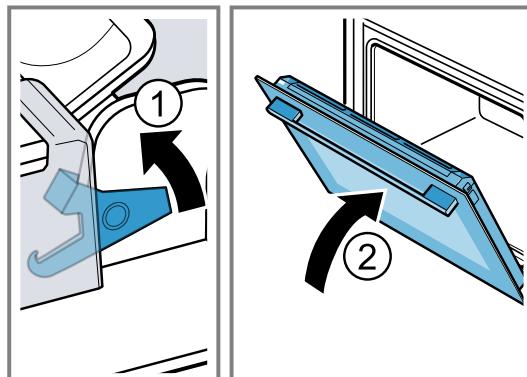
⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

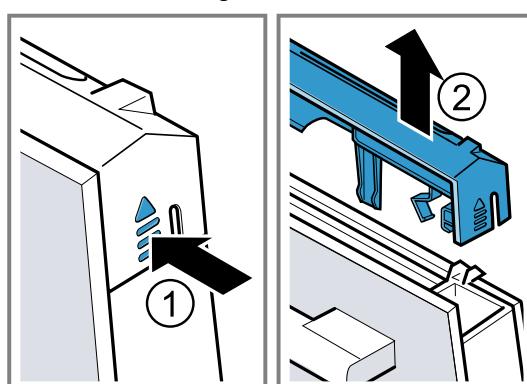
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

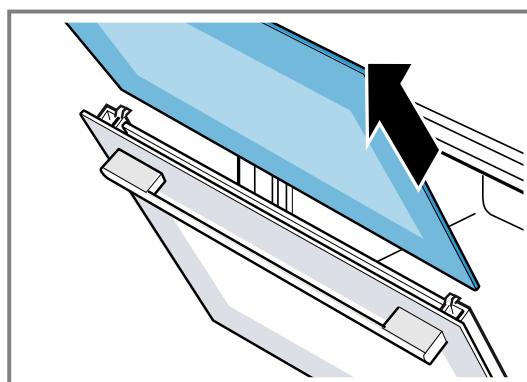
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.
✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.



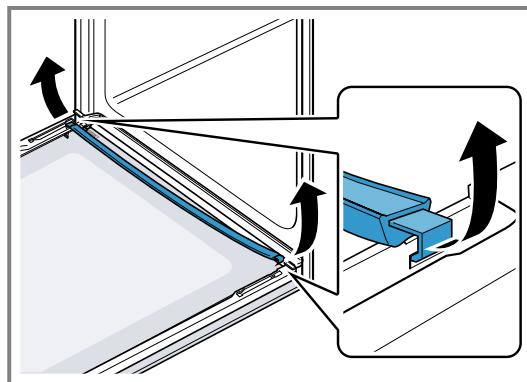
4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



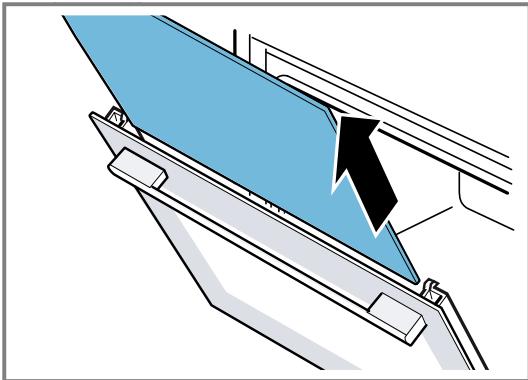
6. Die Innenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



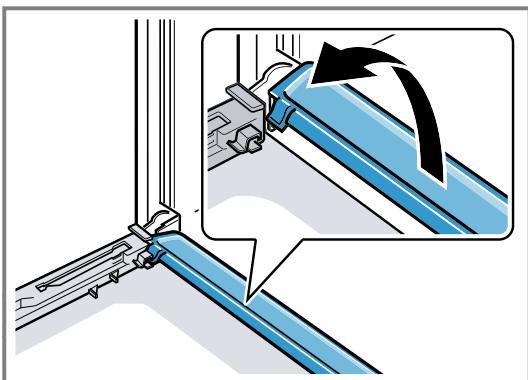
7. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung abnehmen.



8. Die Zwischenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



9. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen.
► Die Gerätetür öffnen.
► Die Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen.



10. **⚠️ 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 ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

11. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spülflüssigkeit reinigen.

12. Die Gerätetür reinigen.

→ "Geignete Reinigungsmittel", Seite 16

13. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.

→ "Türscheiben einbauen", Seite 21

17.4 Türscheiben einbauen

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

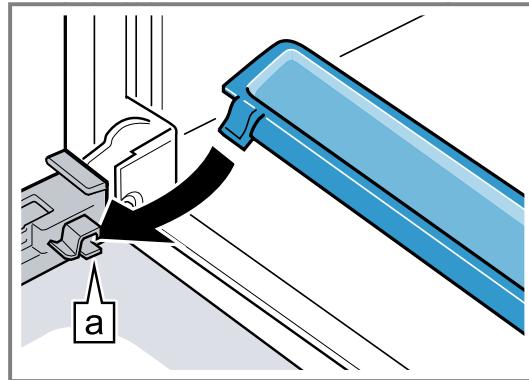
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

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

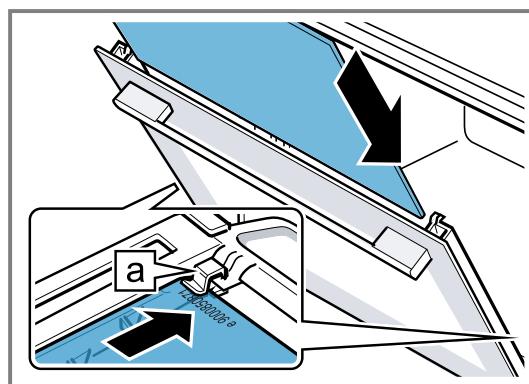
- Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

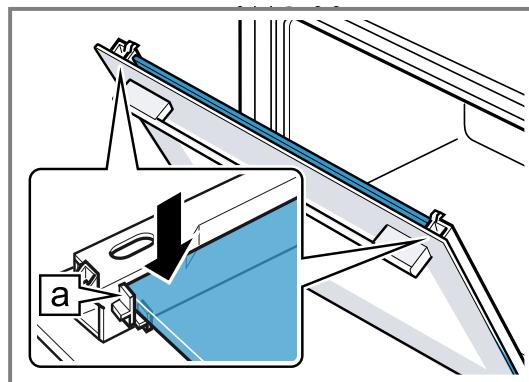
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung **a** setzen und nach unten drehen.



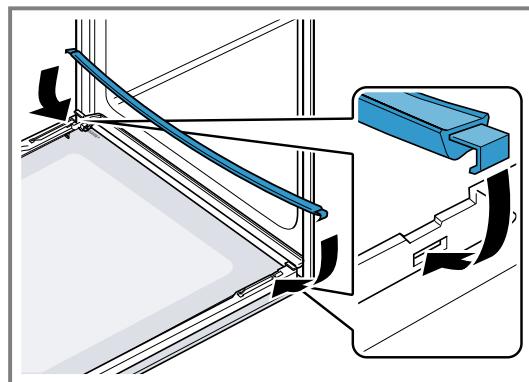
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung **a** schieben.



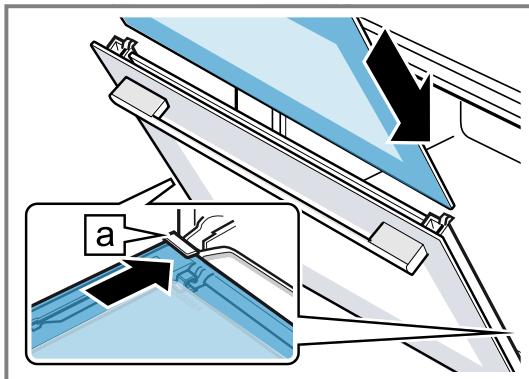
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung **a** ist.



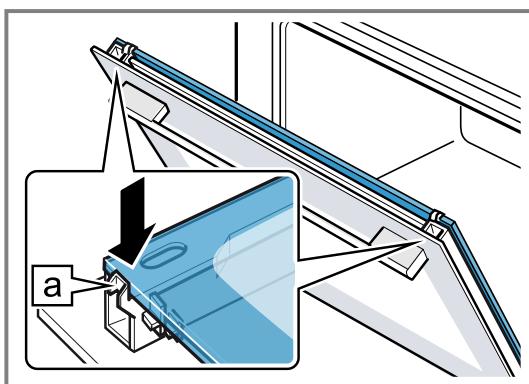
5. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung einhängen.



6. Die Innenscheibe in die linke und rechte Halterung **a** schieben.



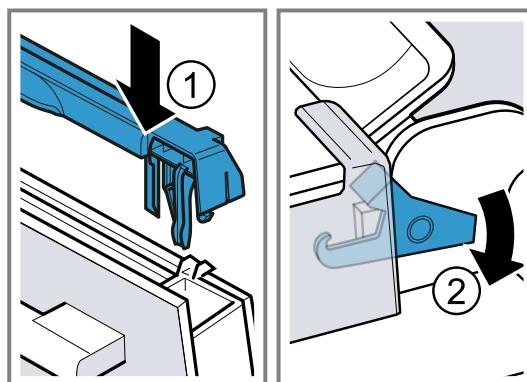
7. Die Innenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung **a** ist.



8. Die Türabdeckung aufsetzen **①** und andrücken, bis sie hörbar einrastet.

9. Die Gerätetür ganz öffnen.

10. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen **②**.



- ✓ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

11. Die Gerätetür schließen.

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

18 Gestelle

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

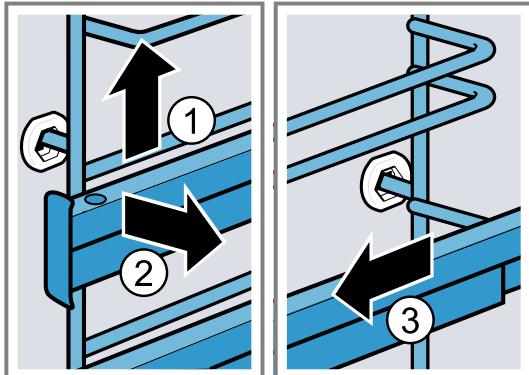
18.1 Gestelle aushängen

⚠️ WÄRNGUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Gestelle werden sehr heiß

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

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



3. Das Gestell reinigen.

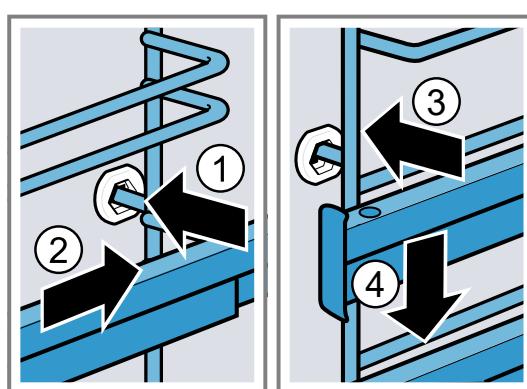
→ "Reinigungsmittel", Seite 15

18.2 Gestelle einhängen

Hinweise

- Die Gestelle passen nur rechts oder links.
- Achten Sie bei beiden Auszugsschienen darauf, dass sie sich nach vorn herausziehen lassen.

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



19 Störungen beheben

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 24

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

19.1 Funktionsstörungen

| Störung | Ursache und Störungsbehebung |
|---|---|
| Gerät funktioniert nicht. | <p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. |
| | <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. |
| | <p>Elektronikfehler</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. 2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → "Grundeinstellungen", Seite 12 |
| Gerät schaltet nach Ablauf einer Dauer nicht vollständig aus. | <p>Nach Ablauf einer Dauer hört das Gerät auf zu heizen. Backofenlampe und Kühlgebläse schalten nicht aus. Bei Heizarten mit Umluft läuft der Ventilator in der Garraumrückwand weiter.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet. ✓ Backofenlampe und Ventilator in der Rückwand sind ausgeschaltet. ✓ Das Kühlgebläse schaltet automatisch aus, sobald das Gerät abgekühlt ist. |
| Im Display leuchtet ⚡ und Gerät lässt sich nicht einstellen. | <p>Kindersicherung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste ⚡. → "Kindersicherung", Seite 12 |
| Im Display erscheint L. | <p>Reinigungsempfehlung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Führen Sie die Reinigungsfunktion vollständig durch. → "Reinigungsfunktion", Seite 17 Den Hinweis im Display können Sie vorübergehend mit einer beliebigen Taste entfernen. → "Reinigungsempfehlung", Seite 18 |
| Im Display erscheint eine Meldung mit E, z. B. E05-32. | <p>Elektronikstörung</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie auf die Taste ⌂. ▶ Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung. 2. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an. → "Kundendienst", Seite 24 |
| Garergebnis ist nicht zufriedenstellend. | <p>Einstellungen waren unpassend.</p> <p>Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein. |



19.2 Backofenlampe auswechseln

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

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 40 - 43 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

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

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

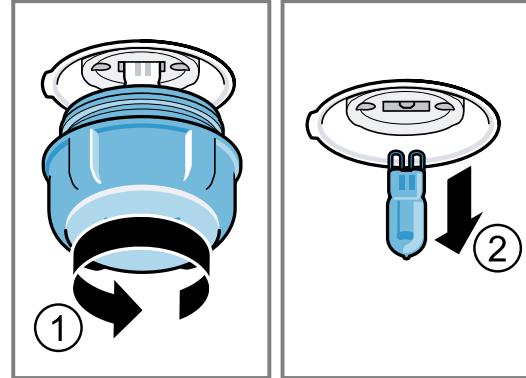
Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

- ▶ Vorsicht beim Einbau oder Ausbau der Glasabdeckung.

- ▶ Handschuhe oder Geschirrtuch verwenden.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
 - Der Garraum ist abgekühlt.
 - Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
 2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
 3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



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

20 Entsorgen

20.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

21 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

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.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

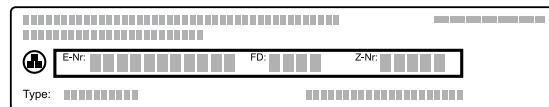
Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite

und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

21.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

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

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



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

22 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.

22.1 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 9

22.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

| Backen auf einer Ebene | Höhe |
|-------------------------------------|------|
| hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost | 2 |
| flache Gebäcke bzw. im Backblech | 3 |

| Backen auf zwei Ebenen | Höhe |
|------------------------|------|
| Universalpfanne | 3 |
| Backblech | 1 |

| Formen auf dem Rost: | Höhe |
|----------------------|------|
| erster Rost | 3 |
| zweiter Rost | 1 |

Backen auf drei Ebenen

Höhe

| | |
|-----------------|---|
| Backblech | 5 |
| Universalpfanne | 3 |
| Backblech | 1 |

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

22.3 Hinweise zum Braten und Grillen

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlzentralkühltemperatur in den kalten Garraum.

- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Garzeit.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Braten und Grillen auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig

- Je nach Größe und Art des Bratguts bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne geben. Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.
- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschuhshöhe darunter ein. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

Offenes Geschirr

- Eine hohe Bratform verwenden.

- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, die Universalpfanne verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- ▶ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C / Grillstufe | Dauer in Min. |
|--|---------------------------------|-------|---------|--|----------------------|
| Rührkuchen, einfach | Kranzform oder Kastenform | 2 | □ | 150-170 | 50-70 |
| Rührkuchen, fein (in der Kastenform) | Kranzform oder Kastenform | 2 | □ | 150-170 | 60-80 |
| Rührkuchen, 2 Ebenen | Kranzform oder Kastenform | 3+1 | ◎ | 140-150 | 70-85 |
| Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden | Springform Ø 26 cm | 2 | □ | 170-190 | 55-80 |
| Brioche, 900 g, ungefüllt | Springform Ø 28 cm | 2 | ◎ | 155 | 25-40 |
| Biskuittorte, 6 Eier | Springform Ø 28 cm | 2 | □ | 150-160 ¹ | 30-40 |
| Biskuitrolle | Universalpfanne | 3 | ◎ | 180-200 ¹ | 10-15 |
| Marmorkuchen, 2 kg | Universalpfanne | 3 | ◎ | 170 | 30-50 |
| Nussecken, 1,6 kg | Universalpfanne | 3 | ◎ | 165 | 25-45 |
| Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag | Universalpfanne | 2 | □ | 160-180 | 55-95 |
| Butterkuchen, 900 g | Universalpfanne | 3 | ◎ | 150 | 20-35 |
| Hefekuchen mit saftigem Belag | Universalpfanne | 3 | □ | 180-200 | 30-55 |
| Muffins | Muffinblech | 2 | □ | 170-190 | 20-40 |
| Hefekleingebäck | Universalpfanne | 3 | □ | 160-180 | 25-35 |
| Plätzchen | Universalpfanne | 3 | □ | 140-160 | 15-25 |
| Plätzchen, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | ◎ | 140-160 | 15-25 |
| Plätzchen, 3 Ebenen | Universalpfanne + 2x Backblech | 5+3+1 | ◎ | 140-160 | 15-25 |
| Baiser | Universalpfanne | 3 | ◎ | 80-90 ¹ | 120-150 |
| Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben) | Universalpfanne oder Kastenform | 2 | ◎ | 1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹ | 1. 10-15 2. 40-50 |
| Pizza, frisch - auf dem Backblech | Universalpfanne | 2 | □ | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, frisch - auf dem Backblech | Universalpfanne | 3 | ◎ | 180-200 | 20-30 |

⚠️ 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.

22.4 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

¹ Das Gerät vorheizen.

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C / Grillstufe | Dauer in Min. |
|---|------------------------------|------|---------|-------------------------------|------------------------|
| Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform | Pizzablech | 2 | □ | 250-270 ¹ | 15-20 |
| Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform | Pizzablech | 2 | □ | 250-270 ¹ | 8-13 |
| Quiche | Tarteform oder Schwarzblech | 1 | □ | 210-230 | 30-40 |
| Quiche | Tarteform oder Schwarzblech | 2 | □ | 190-210 | 25-35 |
| Börek | Universalpfanne | 1 | □ | 180-200 | 40-50 |
| Auflauf, pikant, gegarten Zutaten | Auflaufform | 2 | □ | 200-220 | 30-60 |
| Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt | Offenes Geschirr | 2 | ☒ | 200-220 | 60-70 |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g | Offenes Geschirr | 3 | ☒ | 220-230 | 30-35 |
| Gans, ungefüllt, 3 kg | Offenes Geschirr | 2 | ☒ | 1. 140 2. 160 | 1. 130-140 2. 50-60 |
| Schweinebraten ohne Schwarze z. B. Nacken, 1,5 kg | Offenes Geschirr | 2 | ☒ | 160-170 | 130-150 |
| Rinderfilet, medium, 1 kg ² | Rost + Universalpfanne | 3 | □ | 210-220 | 40-50 ³ |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg ⁴ | Geschlossenes Ge- schirr | 2 | ☒ | 200-220 | 130-150 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Rost + Universalpfanne | 3 | ☒ | 200-220 | 60-70 ³ |
| Burger, 3-4 cm hoch ⁵ | Rost | 4 | □ | 3 | 25-30 ⁶ |
| Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,0 kg, gebunden ⁷ | Offenes Geschirr | 2 | ☒ | 170-190 | 70-80 ⁸ |
| Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle ² | Rost | 2 | ☒ | 160-180 | 20-30 |

Joghurt

Bereiten Sie Joghurt mit Ihrem Gerät zu.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.

Einstellempfehlungen für Desserts

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---------|--------------------|----------------|--------------|------------------|-----------------------------|
| Joghurt | Portionsformen | Garraum- boden | 1. □ 2. ☒ | 1.100 2.- | 1.- ⁹ 2.8-9 h |

3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

¹ Das Gerät vorheizen.

² Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

³ Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.

⁴ Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

⁵ Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.

⁶ Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

⁷ Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.

⁸ Die Speise nicht wenden.

⁹ Das Gerät 15 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

22.5 Prüfgerichte

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 fertig werden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost:
Erster Rost: Höhe 3
Zweiter Rost: Höhe 1
- Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
 - Backblech: Höhe 5
 - Universalpfanne: Höhe 3
 - Backblech: Höhe 1
- Wässerbiskuit
 - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen jeweils mittig 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 | Dauer in Min. |
|-------------------------|--------------------------------|-------|---------|----------------------|---------------|
| Spritzgebäck | Universalpfanne | 3 | □ | 140-150 ¹ | 25-35 |
| Spritzgebäck | Universalpfanne | 3 | ⊗ | 140-150 ¹ | 20-30 |
| Spritzgebäck, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | ⊗ | 140-150 ¹ | 25-35 |
| Spritzgebäck, 3 Ebenen | Universalpfanne + 2x Backblech | 5+3+1 | ⊗ | 130-140 ¹ | 35-55 |
| Small Cakes | Universalpfanne | 3 | □ | 150-160 ¹ | 25-35 |
| Small Cakes | Universalpfanne | 3 | ⊗ | 150 ¹ | 20-30 |
| Small Cakes | Universalpfanne | 3 | ⊗ | 155 | 25-40 |
| Small Cakes, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | ⊗ | 150 ¹ | 25-35 |
| Small Cakes, 3 Ebenen | Universalpfanne + 2x Backblech | 5+3+1 | ⊗ | 140 ¹ | 30-40 |
| Wässerbiskuit | Springform Ø 26 cm | 2 | □ | 160-170 ² | 25-35 |
| Wässerbiskuit | Springform Ø 26 cm | 2 | ⊗ | 160 | 25-45 |
| Wässerbiskuit, 2 Ebenen | Springform Ø 26 cm | 3+1 | ⊗ | 150-160 ² | 35-50 |

Grillen

Einstellempfehlungen zum Grillen

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C / Grillstufe | Dauer in Min. |
|---------------|--------------------|------|---------|-------------------------------|---------------|
| Toast bräunen | Rost | 5 | □ | 3 ¹ | 0,5-1,5 |

¹ Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

² Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

23 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

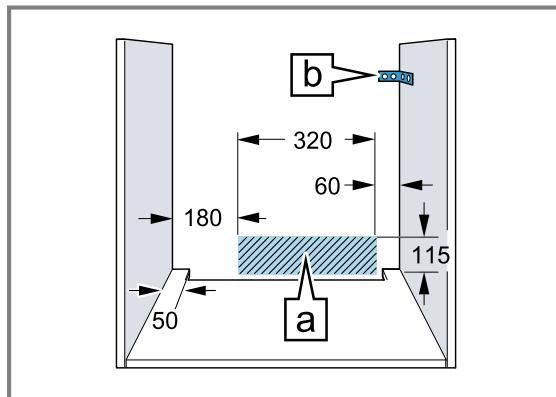


mm

⚠ 23.1 Allgemeine Montagehinweise

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

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
 - 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 **a** oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
- 1 Nicht befestigte Möbel müssen mit einem 0.handelsüblichen Winkel **b** an der Wand befestigt werden.



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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

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

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

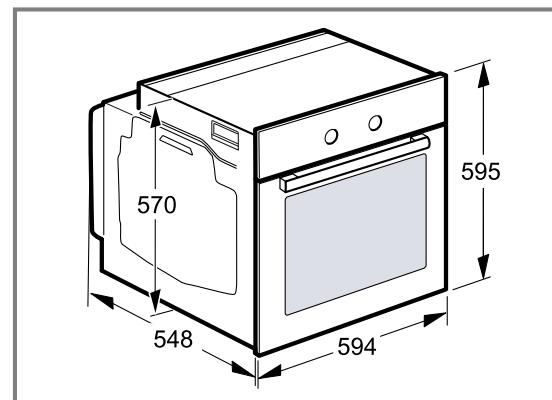
ACHTUNG

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

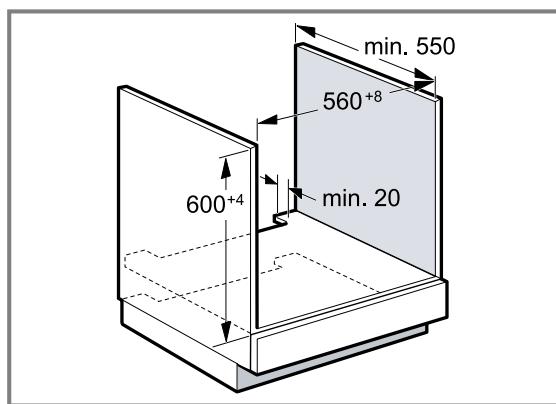
23.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



23.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

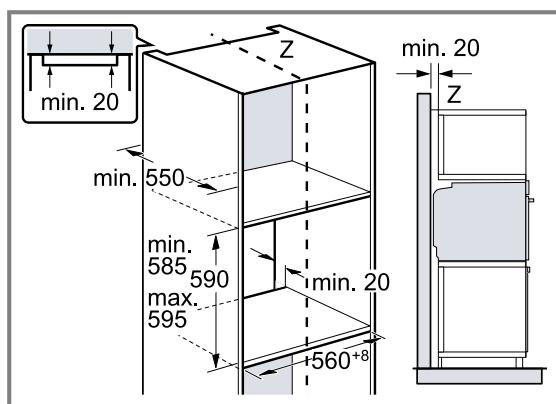
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- In Kombination mit Induktionskochfeldern darf der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

23.4 Einbau in einen Hochschrank

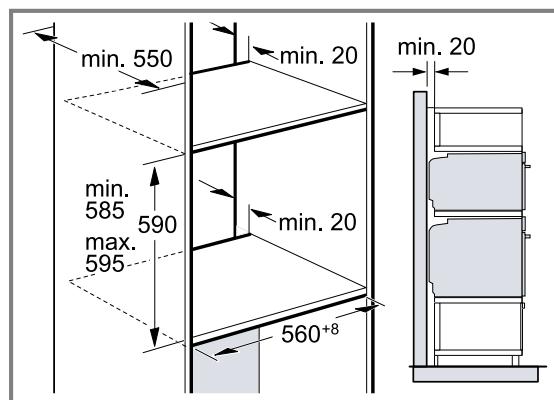
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



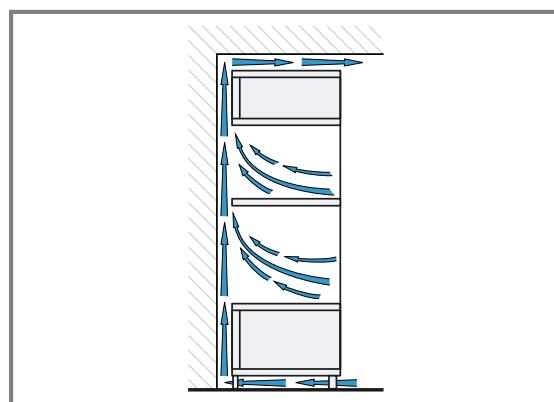
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

23.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

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



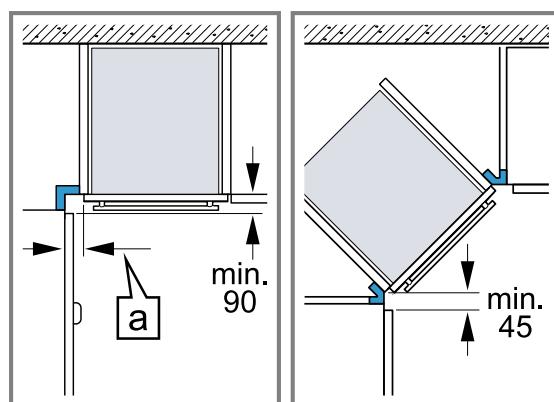
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.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



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

23.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



- Damit die Gerätetur geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß a

ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

23.7 Elektrischer Anschluss

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

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät elektrisch anschließen

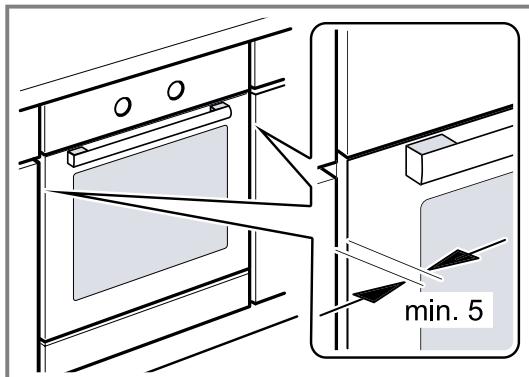
Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

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

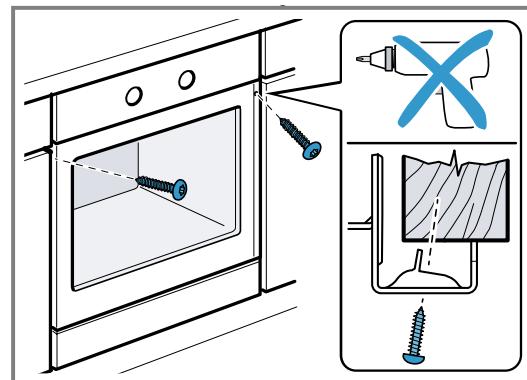
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
Die gelb-grüne Ader für den Schutzleiteranschluss muss geräteseitig 10 mm länger sein, als die anderen Adern.
Spannung siehe Typenschild.
Anschluss 3N~/ 2N~/ 1N~: Netzanschlussleitung Typ H05VV-F oder höherwertig verwenden.

23.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



2. Das Gerät festschrauben.

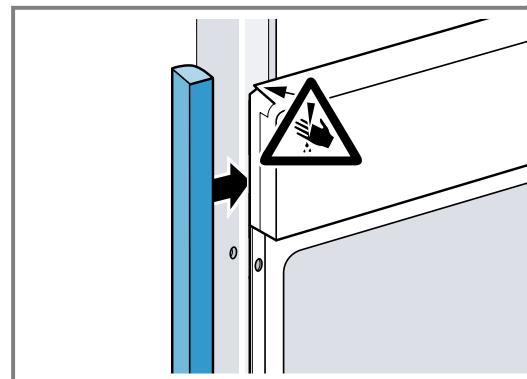


Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

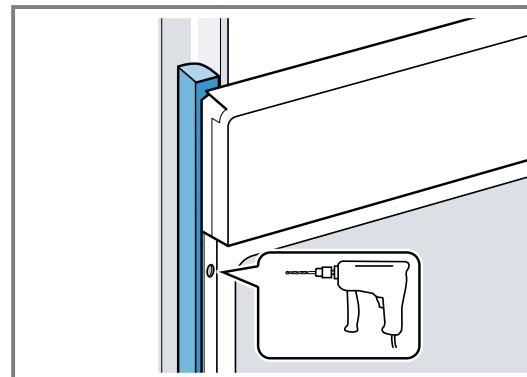
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

23.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

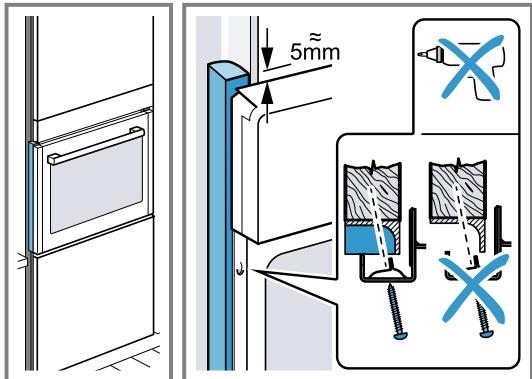
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



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



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



23.10 Gerät ausbauen

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







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



9001934138 (050325) REG25
de