

# SIEMENS

HR.32GE.3

## 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  | 13 Grundeinstellungen .....           | 17 |
| 2 Sachschäden vermeiden .....   | 5  | 14 Reinigen und Pflegen .....         | 18 |
| 3 Umweltschutz und Sparen ..... | 5  | 15 humidClean .....                   | 20 |
| 4 Kennenlernen .....            | 6  | 16 Entkalken .....                    | 20 |
| 5 Zubehör .....                 | 9  | 17 Gerätetur .....                    | 21 |
| 6 Vor dem ersten Gebrauch ..... | 10 | 18 Gestelle .....                     | 24 |
| 7 Grundlegende Bedienung .....  | 11 | 19 Störungen beheben .....            | 25 |
| 8 Schnellaufheizen .....        | 11 | 20 Entsorgen .....                    | 27 |
| 9 Zeitfunktionen .....          | 12 | 21 Kundendienst .....                 | 27 |
| 10 Dampf .....                  | 13 | 22 So gelingt's .....                 | 28 |
| 11 Programme .....              | 15 | 23 MONTAGEANLEITUNG .....             | 33 |
| 12 Kindersicherung .....        | 16 | 23.1 Allgemeine Montagehinweise ..... | 33 |

## ⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Definition der Signalwörter

Hier finden Sie die Bedeutung der in dieser Anleitung verwendeten Signalwörter.

#### ⚠ WARNUNG

Beachten Sie diese Hinweise, um mögliche schwere oder tödliche Verletzungen zu verhindern.

#### ACHTUNG

Beachten Sie diese Hinweise, um Schäden am Gerät oder andere Sachschäden zu vermeiden.

**Hinweis:** Dies weist Sie auf wichtige Informationen hin.

### 1.2 Allgemeine Hinweise

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

### 1.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

### 1.4 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

## 1.5 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 9

### ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- ▶ Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

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

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

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

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

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

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- ▶ Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.

- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  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 5
- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

## ⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
  - ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
  - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
  - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.
- Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
  - ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
  - ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
  - ▶ Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
  - ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
  - ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
  - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
  - ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 27
- 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 erstickten.
- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
  - ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch erstickten.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

## **1.6 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.

## **1.7 Dampf**

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie eine Dampf-Funktion verwenden.

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

Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätetrieb stark erhitzen.

- ▶ Wassertank nach jedem Gerätetrieb mit Dampf leeren.

Heißer Dampf entsteht im Garraum.

- ▶ Während des Gerätetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

- ▶ Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.

### ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

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

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

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

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

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

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

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

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

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

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

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

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.

- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

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

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

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

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

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

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

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

### 2.2 Dampf

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Dampf-Funktion verwenden.

#### ACHTUNG

Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.

- ▶ Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Geschirr mit Roststellen kann eine Korrosion im Garraum verursachen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion führen.

▶ Kein Geschirr mit Roststellen verwenden. Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.

- ▶ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.

- ▶ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ▶ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

## 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 28

## de Kennenlernen

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

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- ✓ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

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

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

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

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

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

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- ✓ Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- ✓ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

**Hinweis:** 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)

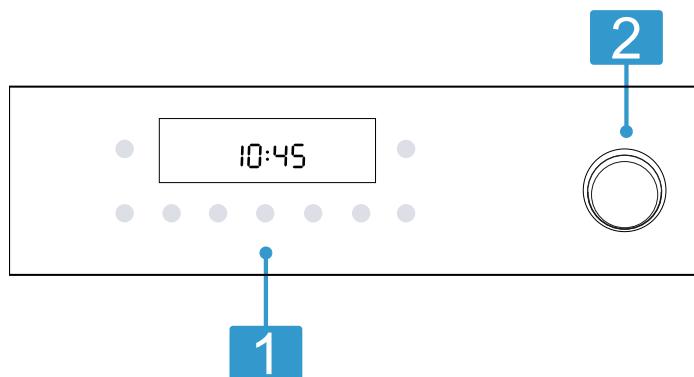
Definitionsgemäß liegt also weder ein „Aus-“ noch ein „Bereitschaftszustand“ vor, weshalb die Bezeichnung Stromsparmodus verwendet wird. Zur Messung des Stromsparmodus ist die EN IEC 60350-1:2023 heranzuziehen.

## 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 berührungsempfindliche 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

#### Wassertank

2

Wassertank füllen und leeren.

→ "Wassertank füllen", Seite 13

→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 14

### 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   |
|--------|----------------------------|--|
| ⊕      | Hauptschalter              | Backofen einschalten und ausschalten.  |
| ▷      | Start/Pause                | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kurz drücken: Betrieb starten oder anhalten.</li><li>▪ Lang drücken: Betrieb abbrechen</li></ul> |
| □      | Menü                       | Menü Heizarten und Heizfunktionen öffnen.  |
| °C/kg  | Temperatur oder Grillstufe | Temperatur oder Grillstufe wählen.   |

| Symbol | Funktion         | Verwendung  |
|--------|------------------|---|
| °C/kg  | Gewicht          | Gewicht für Programme wählen.   |
| —      | Minus            | Die Zeitfunktion und die Temperatur einstellen oder die Heizarten wählen.   |
| +      | Plus             |   |
| (L)    | Zeitfunktionen   | Uhrzeit ⏱, Wecker ⏸, Dauer ⏴ und Ende ⏵ wählen.<br>Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach auf die Taste ⏱ drücken.<br>→ "Zeitfunktionen", Seite 12 |
| »☰     | Schnellaufheizen | Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen.<br>→ "Schnellaufheizen", Seite 11   |
| ☒      | Kindersicherung  | Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren.<br>→ "Kindersicherung", Seite 16  |

### 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     | Funktion  | Verwendung  |
|------------|---|---|
| ⌚          | 3D Heißluft<br>30 - 275 °C  | Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten.<br>Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.   |
| ☰          | Ober-/Unterhitze<br>30°-275°C   | Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag.<br>Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.<br>Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.  |
| ⌚          | Heißluft Sanft<br>125 - 275 °C  | Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen.<br>Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.<br>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.<br>Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet. |
| ☴          | Umluftgrillen<br>30 - 275 °C  | Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten.<br>Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus.<br>Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.  |
| ✧          | Heißluft mit Dampfunterstützung<br>80 - 240 °C  | Backen und Braten mit Dampfunterstützung eignet sich besonders zum Braten von Fleisch und zum Backen von Brot und Kuchen.<br>Der Ventilator verteilt die Hitze und den Dampf gleichmäßig im Garraum.  |
|            | <b>Hinweise</b>   |   |
|            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nur mit gefülltem Wassertank verwenden.</li> <li>▪ Die Angaben zu Dampf und Entkalken beachten.<br/>→ "Dampf", Seite 13<br/>→ "Entkalken", Seite 20</li> </ul> |   |
| weathermap | Grill, große Fläche<br>Grillstufen:<br>1 = schwach<br>2 = mittel<br>3 = stark   | Flaches Grillgut grillen, wie Gemüse, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren.<br>Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.   |
| 🍕          | Pizzastufe<br>30°-275°C   | Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen.<br>Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.  |
| 🍟          | Air Fry<br>30 - 275 °C  | Knuspriges Garen auf einer Ebene mit wenig Fett. Besonders geeignet für üblicherweise in Öl frittierte Speisen, z. B. Pommes frites.  |

### Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

| Symbol | Funktion             | Verwendung  |
|--------|----------------------|---|
|        | Reinigungsfunktionen | Reinigungsfunktion für den Garraum wählen.<br>→ "Entkalken", Seite 20         |
|        | Schnellaufheizen     | Den Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen.<br>→ "Schnellaufheizen", Seite 11 |
|        | Backofenlampe        | Den Garraum ohne Heizung beleuchten.  |
|        | Programme            | Die Programmefunktion einstellen.<br>→ "Programme", Seite 15                  |
|        | Entkalken            | Hält ihr Gerät funktionsfähig.<br>→ "Entkalken", Seite 20                     |

## 4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

Die Einstellungen erscheinen im Display.

Bis 100 °C ist die Temperatur in 1-Grad-Schritten einstellbar, darüber in 5-Grad-Schritten.

### Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.

Wenn das Gerät heizt, leuchtet im Display.

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

Wenn beim Start die Temperatur im Garraum zu hoch ist, erscheint bei einigen Heizarten im Display. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist und erlischt.

### Hinweise

- Die Aufheizanzeige erscheint nur bei Heizarten, bei denen Sie eine Temperatur einstellen können. Bei Grillstufen z. B. erscheint die Aufheizanzeige nicht.
- 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

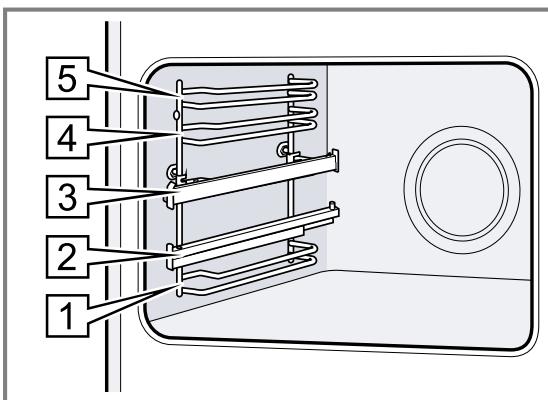
In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.

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 24



### Selbstreinigende Flächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen 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.

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

→ "Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 19

### Kühlgebläse

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

### ACHTUNG

Das Abdecken der Lüftungsschlüsse verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- Lüftungsschlüsse 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 17

### Gerätetür

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

## 5 Zubehör

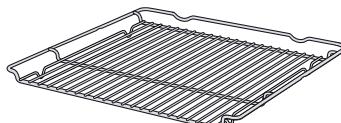
Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

**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.

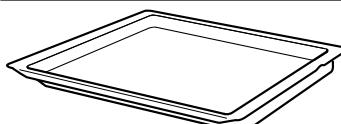
Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

### Zubehör

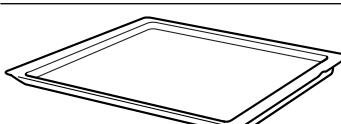
Rost



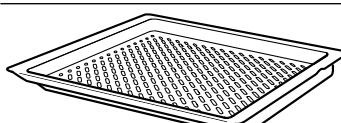
Universalpfanne



Backblech



Air Fry & Grillblech, emailiert gelocht



### Verwendung

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

- Saftige Kuchen
- Gebäck
- Brot
- Große Braten
- Tiefkühlgerichte
- Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

- Blechkuchen
- Kleingebäck

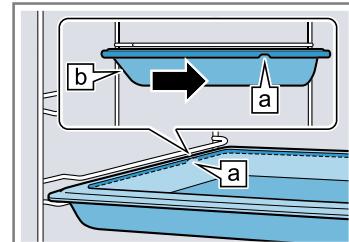
- Speisen knusprig backen, die üblicherweise in Öl frittiert werden, z. B.: Pommes frites.
- Speisen grillen.

### 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.

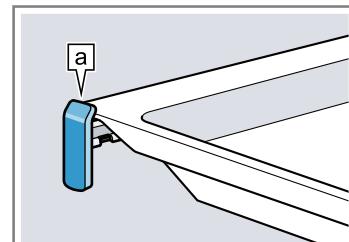
z. B. Universalpfanne oder Backblech



Das Zubehör auf die eingeschobenen Auszugsschienen auflegen.

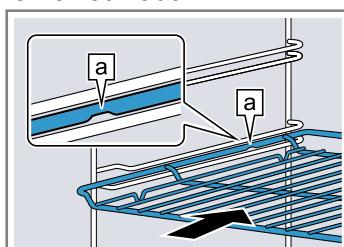
Rost oder Blech

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



Rost

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



Blech

Das Blech mit der Abschrägung **b** zur Gerätetür einschieben.

**Hinweis:** Wenn die Auszugsschienen vollständig eingeschoben oder herausgezogen sind, rasten sie je nach Gerätetyp ein. Die Auszugsschienen mit etwas Druck aus der Position lösen.

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

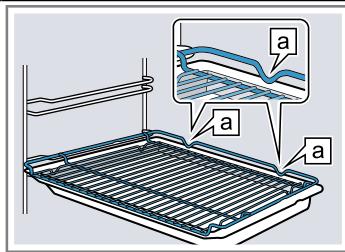
**Hinweis:** Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

## Zubehör kombinieren

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

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

Rost auf Universalpfanne



## 5.3 Weiteres Zubehör

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

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten: [siemens-home.bsh-group.com](http://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.

## 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.

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

#### Wasserhärte einstellen

##### ACHTUNG

Wenn eine falsche Wasserhärte eingestellt ist, wird die Dampffunktion beeinträchtigt und das Gerät kann Sie nicht rechtzeitig an das Entkalken erinnern.

- Wasserhärte richtig einstellen.

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

- Kein destilliertes Wasser oder andere Flüssigkeiten verwenden.
- Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

**Voraussetzung:** Bevor Sie die Wasserhärte einstellen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers.

1. Die Grundeinstellung zur Wasserhärte ändern.
  - Wie Sie Grundeinstellungen ändern, lesen Sie bitte im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 17 nach.

**Hinweis:** Wenn Ihr Leitungswasser stark kalkhaltig ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.

| Grundeinstellung<br>Wasserhärte | Wasser-<br>härte in<br>mmol/l | Deut-<br>sche<br>Härte<br>°dH | Französi-<br>sche Här-<br>te °FH |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| 0 = enthärtet <sup>1</sup>      | -                             | -                             | -                                |
| 1 = weich                       | bis 1,5                       | bis 8,4                       | bis 15                           |
| 2 = mittel                      | 1,5-2,5                       | 8,4-14                        | 15-25                            |
| 3 = hart                        | 2,5-3,8                       | 14-21,3                       | 25-38                            |
| 4 = sehr hart <sup>2</sup>      | über 3,8                      | über<br>21,3                  | über 38                          |

2. Die Änderung der Grundeinstellung bestätigen.

### 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 Styroporkügelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Den Wassertank füllen.  
→ "Wassertank füllen", Seite 13
4. Heizart mit Dampfunterstützung und Temperatur einstellen.  
→ "Grundlegende Bedienung", Seite 11  
→ "Dampf", Seite 13

|            |                    |
|------------|--------------------|
| Heizart    | Dampfunterstützung |
| Temperatur | 200 °C             |
| Dauer      | 30 Minuten         |

<sup>1</sup> Nur einstellen, wenn ausschließlich enthärtetes Wasser verwendet wird.

<sup>2</sup> Auch für Mineralwasser einstellen. Ausschließlich Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

5. Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
6. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
7. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.

8. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.
9. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.  
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 14

## 7 Grundlegende Bedienung

### 7.1 Gerät einschalten

- Auf Taste die  drücken.
- ✓ Das Gerät ist eingeschaltet.

### 7.2 Heizart und Temperatur einstellen

1. Mit – oder + eine Heizart wählen.
2. Auf  drücken.
3. Eine Temperatur oder eine Grillstufe mit – oder + wählen.
4. Auf  drücken.
- ✓ Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
5. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit  ausschalten.

**Hinweis:** Die am besten geeignete Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.

→ "Heizarten und Funktionen", Seite 7

**Tipp:** Sie können am Gerät Dauer und Ende für den Betrieb einstellen.

→ "Zeitfunktionen", Seite 12

### Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- Eine Temperatur oder eine Grillstufe mit den Tasten – oder + wählen.

### Heizart ändern

Sie können die Heizart immer ändern. Bei einer Änderung während des Backofenbetriebs wird dieser unterbrochen.

1. Auf  drücken.
2. Eine Heizart – oder + ändern.
3. Auf  drücken.

### Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb kurz anhalten und danach fortsetzen.

1. Um den Betrieb zu unterbrechen auf  drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen auf  drücken.

### Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb vollständig abbrechen. Es werden die Einstellungen zurückgesetzt.

- Um den Betrieb zu abzubrechen  gedrückt halten.

### 7.3 Betrieb starten

Sie müssen jede Betriebsart starten.

- Auf  drücken.

### 7.4 Gerät ausschalten

- Auf Taste die  drücken.
- ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet.

## 8 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie mit dem Schnellaufheizen die Aufheizdauer verkürzen.

### 8.1 geeignete Heizarten bei Schnellaufheizen

Schnellaufheizen kann bei eingestellten Temperaturen über 100°C die Aufheizdauer verkürzen.

Bei diesen Heizarten ist Schnellaufheizen möglich:

- **3D Heißluft** 
- **Ober-/Unterhitze** 

### 8.2 Schnellaufheizen einstellen

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

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

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.  
Ab einer eingestellten Temperatur von 200 °C schaltet sich das Schnellaufheizen automatisch zu.
2. Wenn das Schnellaufheizen nicht automatisch zuschaltet, auf die Taste »» drücken.  
✓ Im Display erscheint »».  
✓ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.  
✓ Wenn das Schnellaufheizen endet, ertönt ein Signal und im Display erlischt das Symbol »».
3. Die Speise in den Garraum geben.

# 9 Zeitfunktionen

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

## 9.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Mit der Taste  wählen Sie die verschiedenen Zeitfunktionen.

| Zeitfunktion  | Verwendung  |
|---|---|
| Wecker   | Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.  |
| 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     |
| +     | 30 Minuten     |

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenabschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

3. Auf  drücken.
- ✓ 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.
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.

## Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

**Voraussetzung:** Im Display ist  markiert.

- Die Dauer mit der Taste – auf null zurückstellen.
- ✓ 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.
4. Den Betrieb mit  starten.
- ✓ 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.
5. 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.

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

# 10 Dampf

Mit Dampf garen Sie Speisen besonders schonend.

### ⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

- Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Kinder fernhalten.

### ⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

- Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

## 10.1 Vor jedem Dampfbetrieb

Stellen Sie vor jedem Betrieb mit Dampf sicher, dass das Gerät mit ausreichend Wasser versorgt ist.

### Wassertank füllen

#### ⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

#### ⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

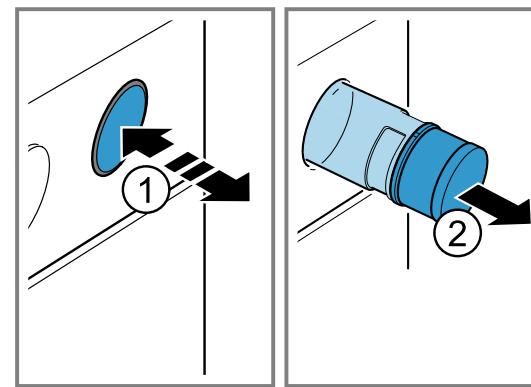
Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

- Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

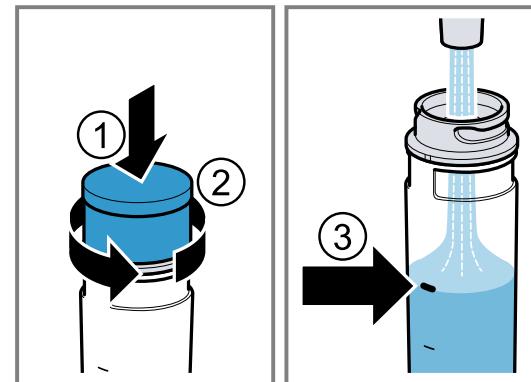
**Voraussetzung:** Die Wasserhärte ist richtig eingestellt.

→ "Wasserhärte einstellen", Seite 10

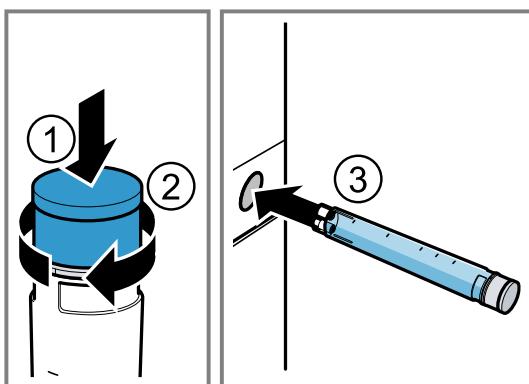
1. Auf den Wassertank drücken  und den Wassertank herausziehen .



2. Auf den Wassertankdeckel drücken  und aufdrehen .
3. Das Wasser bis zur Markierung in den Wassertank füllen .



4. Auf den Wassertankdeckel drücken ① und zudrehen ②.
5. Den Wassertank in die Öffnung einsetzen und drücken, bis er einrastet ③.



## 10.2 Dampfunterstützung

Beim Garen mit der Dampfunterstützung gibt das Gerät in unterschiedlichen Abständen Dampf in den Garraum. Dadurch erhält das Gargut eine knusprige Kruste und eine glänzende Oberfläche. Fleisch wird innen saftig, zart und reduziert sein Volumen nur minimal.

### Dampfunterstützung einstellen

#### Voraussetzungen

- Der Wassertank ist gefüllt.  
→ "Vor jedem Dampfbetrieb", Seite 13
- Das Menü für Heizarten □ ist gewählt.
- 1. Dampfunterstützung  mit – oder + einstellen.
- 2. Auf  drücken.
- 3. Eine Temperatur zwischen 80 °C und 240 °C mit – oder + einstellen.
- 4. Den Betrieb mit  starten.
- ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und schaltet Dampf zu.
- 5. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.
- 6. Den Garraum trocknen.  
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 14

## 10.3 Nach jedem Dampfbetrieb

Trocknen Sie nach jedem Betrieb mit Dampf das Gerät.

**Hinweis:** Beachten Sie die Angaben zur Reinigung.

→ "Reinigen und Pflegen", Seite 18

### Wassertank leeren

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

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

- Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

#### **ACHTUNG**

Das Trocknen des Wassertanks im heißen Garraum führt zu Schäden am Wassertank.

- Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.

- Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

1. Auf den Wassertank drücken.
2. Den Wassertank herausziehen.
3. Den Deckel des Wassertanks aufdrehen.
4. Den Wassertank leeren, mit einem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Die Dichtung am Deckel trocken reiben.
7. Den Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
8. Den Deckel auf den Wassertank setzen und zudrehen.
9. Den Wassertank einsetzen.

### Tropfrinne trocknen

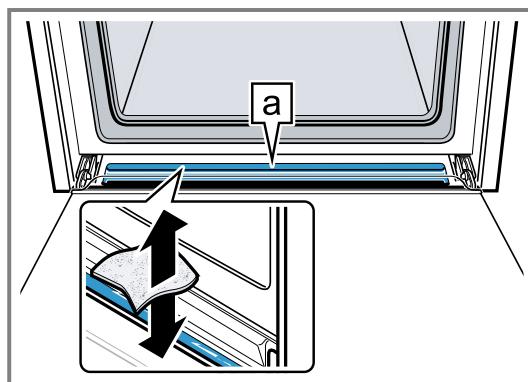
#### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

**Voraussetzung:** Der Garraum ist abgekühlt.

1. Die Gerätetür öffnen.
2. **Hinweis:** Die Tropfrinne  befindet sich unterhalb des Garraums.



Das Wasser in der Tropfrinne  mit einem Schwamm-tuch aufsaugen und vorsichtig auswischen.

### Garraum trocknen

#### **ACHTUNG**

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

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

**Voraussetzung:** Das Gerät ist abgekühlt.

1. Den Garraum mit einem Schwamm oder weichen Tuch trocknen.
2. Mögliche Kalkflecken mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
3. Die Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

# 11 Programme

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

## 11.1 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

## 11.2 Einstellungen zu Programmen

Das Gerät wählt die optimale Heizart, die Temperatur und die Dauer.

Um ein optimales Garergebnis zu erhalten, müssen Sie nur das Gewicht Ihrer Speise einstellen.

**Hinweis:** Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel. Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlzentralkühltemperatur.

### Dampf-Programme

Bei einigen Programmen verwendet das Gerät automatisch die Dampfunterstützung.

Die Programme mit Dampfunterstützung sind in der Programmtabelle markiert. Beachten Sie die Informationen zum Betrieb mit Dampf.

→ "Dampf", Seite 13

## 11.3 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  | <b>Weizenbrot, Weizen-mischbrot auf Backblech<sup>1</sup></b>        | Backblech mit Backpapier | Teiggewicht         | nein  | 2              | Der Garraum muss zum Start kalt sein  |
| 02  | <b>Fladenbrot<sup>1</sup></b>  | Backblech mit Backpapier | Teiggewicht         | nein  | 3              | Der Garraum muss zum Start kalt sein  |
| 03  | <b>Tellergerichte<sup>1</sup></b>                                    | Teller auf Rost          | Gewicht der Spei-se | nein  | 2              | Der Garraum muss zum Start kalt sein  |
| 04  | <b>Pizza regenerieren<sup>1</sup></b><br>Pizza aufheizen             | Rost                     | Pizzagewicht        | nein  | 2              | Der Garraum muss zum Start kalt sein  |
| 05  | <b>Hefeteig gehen lassen<sup>1</sup></b>                             | Schüssel auf Rost        | Teiggewicht         | nein  | 2              | Der Garraum muss zum Start kalt sein  |
| 06  | <b>Hähnchen, ungefüllt</b><br>küchenfertig, gewürzt                  | Bräter mit Glasde-ckel   | Hähnchengewicht     | nein  | 2              | mit der Brust nach oben ins Geschirr le-gen   |
| 07  | <b>Putenbrust</b><br>am Stück, gewürzt                               | Bräter mit Glasde-ckel   | Putenbrustgewicht   | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü-se zugeben | 2              | Fleisch vorher nicht anbraten   |
| 08  | <b>Eintopf, mit Gemüse</b><br>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) |
| 09  | <b>Gulasch</b><br>Rind- oder Schweine-fleisch, gewürfelt, mit Gemüse | hoher Bräter mit Deckel  | Gesamtgewicht       | nach Rezept   | 2              | Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken<br>Fleisch vorher nicht anbraten                                     |

<sup>1</sup> Dampfprogramm (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

| Nr. | Speise  | Geschirr              | Einstellgewicht                  | Flüssigkeit zugeben                                   | Ein-schub-höhe | Hinweise                      |
|-----|---|-----------------------|----------------------------------|---|----------------|-------------------------------|
| 10  | <b>Hackbraten, frisch</b><br>Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch | Bräter mit Deckel     | Bratengewicht                    | nein  | 2              | -                             |
| 11  | <b>Rinderschmorbraten</b><br>z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten   | Bräter mit Deckel     | Fleischgewicht                   | Fleisch mit Flüssigkeit fast bedecken                 | 2              | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 12  | <b>Rinderrouladen</b><br>mit Gemüse oder Fleisch gefüllt                    | Bräter mit Deckel     | Gewicht aller gefüllten Rouladen | Rouladen fast bedecken<br>z. B. mit Brühe oder Wasser | 2              | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 13  | <b>Lammkeule, durchgegart</b><br>ohne Knochen, gewürzt                      | Bräter mit Deckel     | Fleischgewicht                   | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben  | 2              | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 14  | <b>Kalbsbraten, mager</b><br>z. B. Lende oder Nuss                          | Bräter mit Deckel     | Fleischgewicht                   | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben  | 2              | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 15  | <b>Schweinenackenbraten</b><br>ohne Knochen, gewürzt                        | Bräter mit Glasdeckel | Fleischgewicht                   | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben  | 2              | Fleisch vorher nicht anbraten |

## 11.4 Speise für Programm vorbereiten

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.

5. Das Gewicht Ihrer Speise mit der Taste – oder + einstellen.

Immer das nächsthöhere Gewicht einstellen. Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.

Um die Dauer des Programms abzufragen, auf die Taste ⏴ drücken. Die Dauer kann nicht geändert werden.

6. Das Programm mit ▶ starten.

- ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

7. 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 Einstellungen des Programms weiter.
- Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

## 11.5 Programm einstellen

**Hinweis:** Nach dem Programmstart können Sie das Programm und das Gewicht nicht mehr ändern.

**Voraussetzung:** Das Menü für Heizarten □ ist gewählt.

1. **Programme** ¶ mit – oder + einstellen.
2. Auf die Taste <sup>kg</sup> drücken.
3. Das gewünschte Programm mit der Taste – oder + einstellen.
4. Auf die Taste <sup>kg</sup> drücken.

# 12 Kindersicherung

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

## 12.1 Kindersicherung aktivieren

- Um die Kindersicherung zu aktivieren, die Taste ☰ gedrückt halten, bis im Display ☰ erscheint.
- ✓ Die Kindersicherung ist aktiviert.

## 12.2 Kindersicherung deaktivieren

- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste ☰ gedrückt halten, bis im Display ☰ erlischt.
- ✓ Die Kindersicherung ist deaktiviert.

# 13 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

## 13.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

| Anzeige | Grundeinstellung                                    | Auswahl   |
|---------|---|---|
| c1      | Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit | 1 = 10 Sekunden<br>2 = 30 Sekunden <sup>1</sup><br>3 = 2 Minuten  |
| c2      | Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist      | 1 = 3 Sekunden <sup>1</sup><br>2 = 6 Sekunden<br>3 = 10 Sekunden  |
| c3      | Tastenton beim Drücken auf eine Taste               | 0 = aus<br>1 = ein <sup>1</sup>   |
| c4      | Helligkeit der Display-Beleuchtung                  | 1 = dunkel<br>2 = mittel<br>3 = hell <sup>1</sup>   |
| c5      | Anzeige der Uhrzeit                                 | 0 = Uhrzeit ausblenden<br>1 = Uhrzeit anzeigen <sup>1</sup>   |
| c6      | Kindersicherung einstellbar                         | 0 = nein<br>1 = ja <sup>1</sup>   |
| c7      | Garraumbeleuchtung bei Betrieb                      | 0 = nein<br>1 = ja <sup>1</sup>   |
| c8      | Nachlaufzeit des Kühlgebläses                       | 1 = kurz<br>2 = mittel <sup>1</sup><br>3 = lang<br>4 = extra lang   |
| c9      | Teleskopauszüge nachgerüstet <sup>2</sup>           | 0 = nein <sup>1</sup> (bei Gestellen und 1-fach Auszug)<br>1 = ja (bei 2- und 3-fach Auszug)  |
| cR      | Automatisches Schnellaufheizen ab 200 °C            | 0 = nein<br>1 = ja <sup>1</sup>   |
| cb      | Wasserhärte   | 0 = enthärtet<br>1 = weich (bis 1,5 mmol/l)<br>2 = mittel (1,5 - 2,5 mmol/l)<br>3 = hart (2,5 - 3,8 mmol/l)<br>4 = sehr hart (über 3,8 mmol/l) <sup>1</sup> |
| cc      | Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen        | 0 = nein <sup>1</sup><br>1 = ja   |

## 13.2 Grundeinstellung ändern

**Voraussetzung:** Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. Die Taste ⊖ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
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 bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

## 13.3 Grundeinstellungen abbrechen

- Auf ⊖ drücken.
- ▼ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

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

<sup>2</sup> Je nach Geräteausstattung

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

### Gerätetür

| Bereich      | Geeignete Reinigungsmittel   | Hinweise  |
|--------------|--|---|
| Türscheiben  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Edelstahlspirale</li> </ul>                                  | Keinen Glasschaber verwenden.<br><b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen.<br>→ "Gerätetür", Seite 21                    |
| Türabdeckung | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger</li> <li>▪ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge</li> </ul> | Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.<br><b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen.<br>→ "Gerätetür", Seite 21 |
| Türgriff     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>  | Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.  |
| Türdichtung  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>  | Nicht abnehmen und nicht scheuern.  |

### Garraum

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

| Bereich                         | Geeignete Reinigungs-mittel   | Hinweise   |
|---------------------------------|---|--|
|                                 |   | <p><b>Hinweise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrennt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst.</li> <li>■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.</li> <li>■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.</li> </ul> |
| Selbstreinigende Flächen        | -   | <p>Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten.<br/>→ "Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 19</p>   |
| Glasabdeckung der Backofenlampe | ■ Heiße Spüllauge   | Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.  |
| Gestelle                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heiße Spüllauge</li> <li>■ Edelstahlspirale</li> </ul>                             | <p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p><b>Tipp:</b> Zum Reinigen die Gestelle aushängen.<br/>→ "Gestelle", Seite 24</p>  |
| Auszugssystem                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heiße Spüllauge</li> </ul>   | <p>Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden.<br/>Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugsschienen eingeschoben reinigen.<br/>Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p> <p><b>Tipp:</b> Zum Reinigen das Auszugssystem aushängen.<br/>→ "Gestelle", Seite 24</p>   |
| Zubehör                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heiße Spüllauge</li> <li>■ Backofenreiniger</li> <li>■ Edelstahlspirale</li> </ul> | <p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p>Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.</p>   |
| Wassertank                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heiße Spüllauge</li> </ul>   | <p>Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen.<br/>Um den Wassertank nach der Reinigung zu trocknen, Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Dichtung am Deckel trocknen.<br/>Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>  |

### 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 18

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
  - Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.  
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 18

2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

### 14.4 Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Spritzer vom Backen, Braten oder Grillen auf und bauen diese ab. Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.

#### **ACHTUNG**

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

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

2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.  
→ "Gestelle", Seite 24
3. Grobe Verschmutzungen mit Spüllauge und einem weichen Tuch entfernen:
  - von den glatten Emailflächen
  - von der Gerätetür innen
  - von der Glasabdeckung der Backofenlampe
 So vermeiden Sie nicht entfernbare Flecken.
4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.
5. 3D Heißluft einstellen.
6. Maximale Temperatur einstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

7. Nach 1 Stunde das Gerät ausschalten.
  8. Wenn das Gerät gut abgekühlt ist, den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.
- Hinweis:** Auf den selbstreinigenden Flächen können sich Flecken bilden. Rückstände von Zucker und Eiweißen im Lebensmittel werden nicht abgebaut und bleiben auf den Flächen haften. Rötliche Flecken sind Rückstände von salzhaltigen Lebensmitteln, die Flecken sind kein Rost. Die Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend. Die Flecken schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.
9. Die Gestelle einhängen.  
→ "Gestelle", Seite 24

## 15 humidClean

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

### 15.1 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. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display **humidClean**  markiert ist.
  - ✓ Das Display zeigt die Dauer. Die Dauer kann nicht geändert werden.
  4. Den Betrieb mit  starten.
  - ✓ Die Reinigungsunterstützung startet und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Reinigungsunterstützung beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

5. Das Gerät ausschalten und den Garraum ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

### 15.2 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. Kalkränder 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.

## 16 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, ist regelmäßiges Entkalken  notwendig.

Die Häufigkeit des Entkalkens ist abhängig von den durchgeführten Dampfbetrieben und der Wasserhärte. Zur Erinnerung erscheint das Symbol zum Entkalken im Display, sobald noch ca. 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind. Wenn Sie das Entkalken nicht durchführen, können Sie keinen Betrieb mit Dampf mehr einstellen.

Das Entkalken besteht aus mehreren Schritten, die Ihnen im Display angezeigt werden, und dauert ca. 80 - 110 Minuten:

- Schritt 1: Entkalken (ca. 60 Minuten)
- Schritt 2: Erster Spülgang (ca. 8 Minuten)
- Schritt 3: Zweiter Spülgang (ca. 8 Minuten)
- Schritt 4: Dritter Spülgang (ca. 8 Minuten)

Aus hygienischen Gründen müssen Sie das Entkalken vollständig durchführen. Wenn das Entkalken unterbrochen wird, können Sie keinen Betrieb mehr einstellen.

## 16.1 Entkalken vorbereiten

### ACHTUNG

Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.

- Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel verwenden.
- Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

**Hinweis:** Füllen Sie während des gesamten Entkalkungsprozesses nicht mehr als 150 ml Flüssigkeit in den Wassertank.

1. Für die Entkakerlösung Entkalkungsmittel und Wasser mischen:

| Entkalkungsmittel Version | Entkalkungs- mittel | Wasser |
|---------------------------|---------------------|--------|
| Flaschenvolumen 500 ml    | 50 ml               | 100 ml |
| Flaschenvolumen 250 ml    | 100 ml              | 50 ml  |

2. Den Wassertank entnehmen und mit der Entkakerlösung füllen.  
→ "Wassertank füllen", Seite 13
3. Mit der Entkakerlösung gefüllten Wassertank einsetzen.

## 16.2 Entkalken einstellen

### Voraussetzung:

→ "Entkalken vorbereiten", Seite 21

1. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display **Entkalken**  markiert ist.
2. Das Display zeigt die Dauer. Die Dauer kann nicht geändert werden.

2. Den Betrieb mit  starten.

- ✓ Das Entkalken startet und die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn das Entkalken beendet ist, erscheint im Display "Out And Fill" und .

3. Um das Gerät zu spülen, für jeden der drei Spülgänge:

- Den Wassertank entnehmen .
- Den Wassertank gründlich reinigen.
- Den Wassertank mit 150 ml Wasser füllen .
- Den Wassertank einsetzen.

- ✓ Nach einigen Sekunden oder mit  startet der Spülgang und die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn ein Spülgang beendet ist, erscheint im Display .

4. Wenn der letzte Spülgang beendet ist, steht die Dauer auf null.
- Den Wassertank leeren, trocknen und wieder einsetzen.
- "Wassertank leeren", Seite 14
- Das Gerät ausschalten.

## 16.3 Entkalken unterbrochen

Wenn das Entkalken unterbrochen wird, z. B. durch einen Stromausfall oder durch Ausschalten des Geräts, müssen Sie das Gerät spülen. Das Gerät ist für andere Betriebe gesperrt. Im Display erscheint  und .

1. Den Wassertank leeren und gründlich mit Wasser reinigen.
2. Den leeren Wassertank einsetzen.
3. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display **Entkalken**  markiert ist.
4. Das Display zeigt die Dauer. Die Dauer kann nicht geändert werden.
5. Den Betrieb mit  starten.
6. Nach einigen Sekunden pumpt das Gerät die restliche Flüssigkeit in den Wassertank.
7. Um das Dampfsystem zu spülen, die drei Spülgänge des Entkalkens durchführen.
8. → "Entkalken einstellen", Seite 21
9. Das Entkalken erneut starten.

# 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.

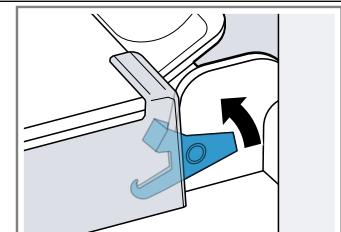
2. **⚠️ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!****

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

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

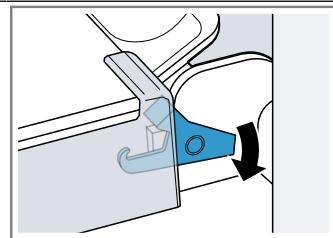
Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt



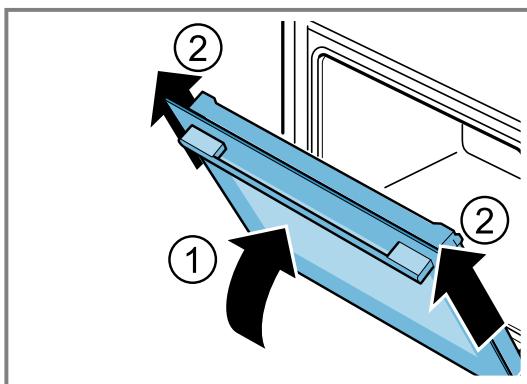
Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.

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

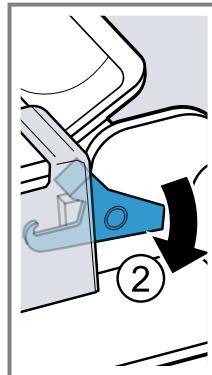
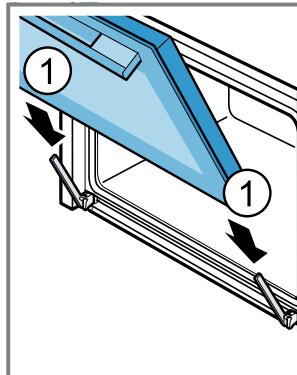
### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt sind.

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

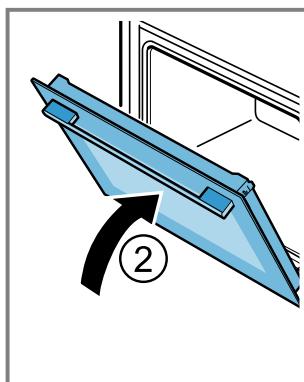
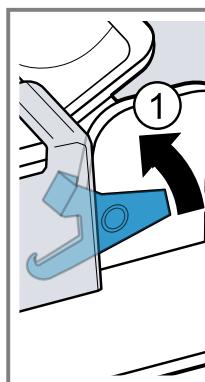
### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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.

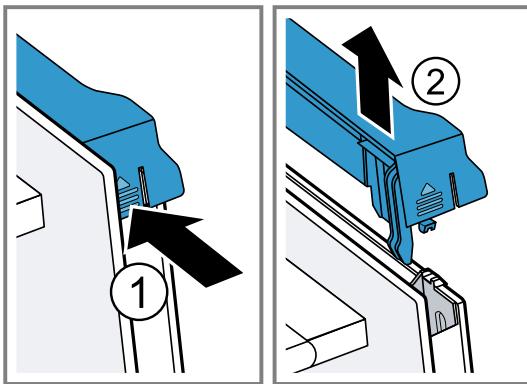
**Hinweis:** Je nach Gerätetyp hat das Gerät eine Türdichtung.

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.



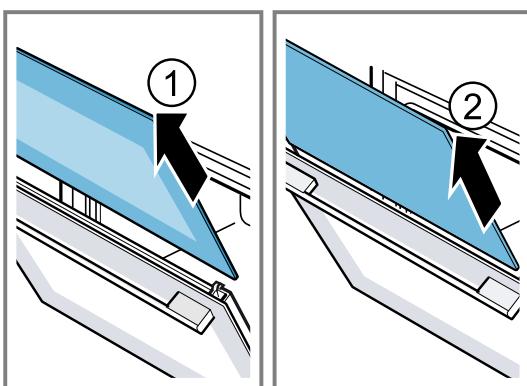
4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.

5. Die Türabdeckung abnehmen ②.

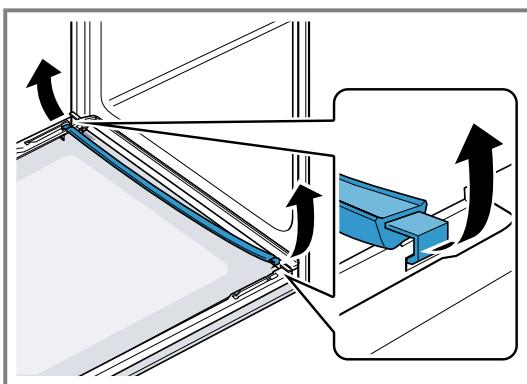


6. Die Innenscheibe herausziehen ① und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.

7. Die Zwischenscheibe herausziehen ② und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



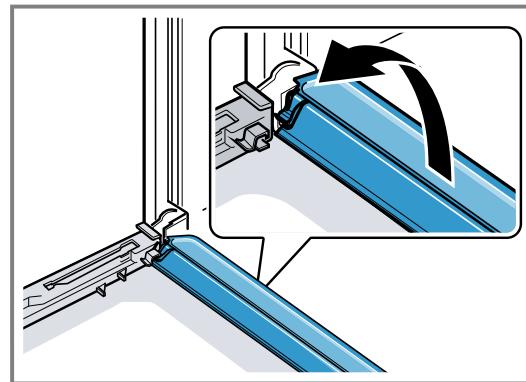
8. Je nach Gerätetyp die Gerätetür öffnen und Türdichtung abnehmen, sofern vorhanden.



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.

→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 18

13. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.

## 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.

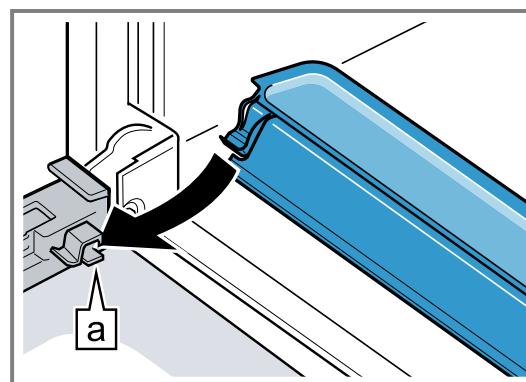
► Schutzhandschuhe tragen.

#### Hinweis

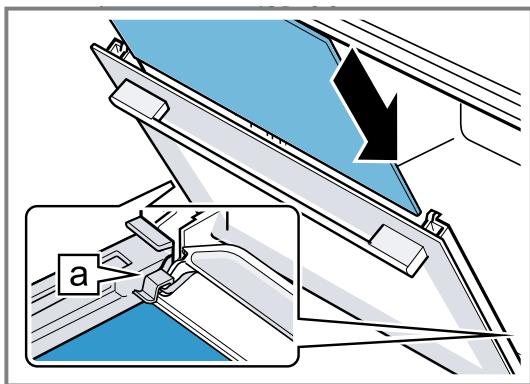
Je nach Gerätetyp hat das Gerät eine Türdichtung.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

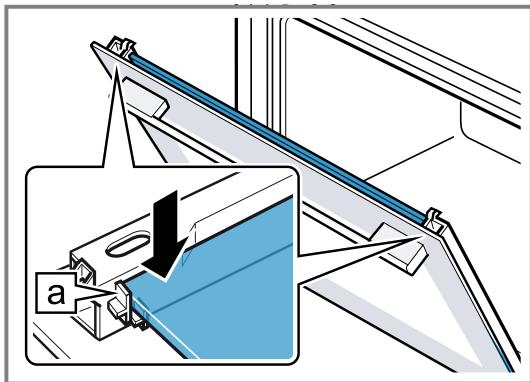
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung **a** setzen und nach unten drehen.



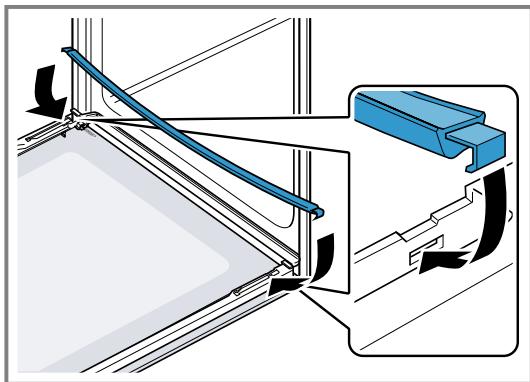
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung **a** schieben.



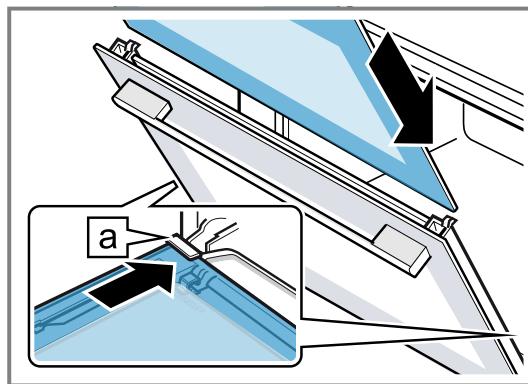
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung **a** ist.



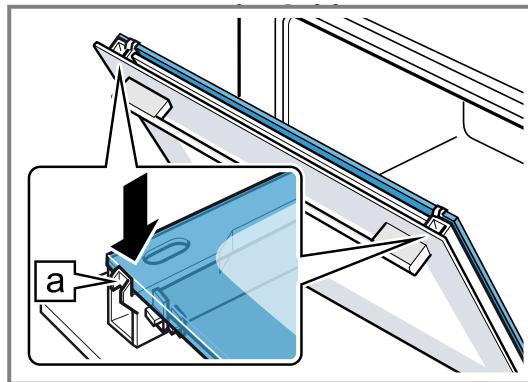
5. Je nach Gerätetyp die Gerätetür öffnen und Türdichtung einhängen, sofern vorhanden.



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



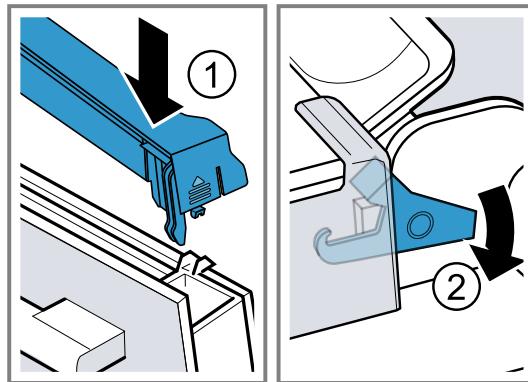
7. Die Innenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung **a** ist.



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

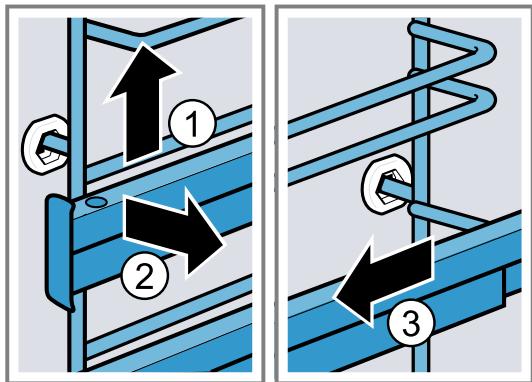
#### ⚠️ **WANRUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß

- Nie die heißen Gestelle berühren.

- Das Gerät immer abkühlen lassen.
- Kinder fernhalten.

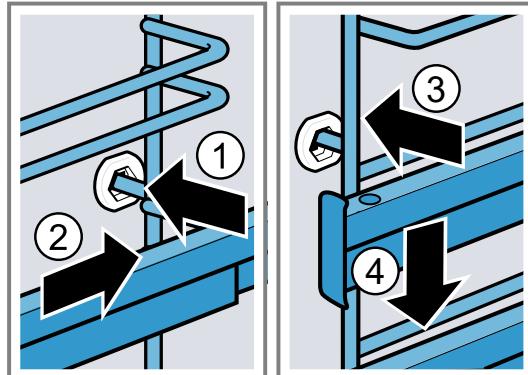
1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.



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

- 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.



## 18.2 Gestelle einhängen

### Hinweise

- Die Gestelle passen nur rechts oder links.

# 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 27

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

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

## 19.1 Funktionsstörungen

| Störung                   | Ursache und Störungsbehebung   |
|---------------------------|--|
| Gerät funktioniert nicht. | <p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.</li> </ul>  |
|                           | <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.</li> </ul>   |
| Elektronikfehler          | <p>1. Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten.</p> <p>2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück.<br/>→ "Grundeinstellungen", Seite 17</p> |

| Störung   | Ursache und Störungsbehebung  |
|---|---|
| Gerät heizt nicht, im Display blinkt der Doppelpunkt.   | <p>Demo-Modus ist aktiviert.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten.</li> <li>2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 5 Minuten, indem Sie die Grundeinstellung  auf den Wert  ändern.<br/>→ "Grundeinstellungen", Seite 17</li> </ol> |
| Betrieb mit Dampfunterstützung startet nicht.   | <p>Wassertank ist leer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Füllen Sie den Wassertank.</li> </ul> <p>→ "Wassertank füllen", Seite 13</p>   |
| Im Display leuchtet  und Gerät lässt sich nicht einstellen.  | <p>Kindersicherung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste .</li> </ul> <p>→ "Kindersicherung", Seite 16</p>  |
| Im Display blinkt  und Gerät startet nicht.  | <p>Garraum ist zu heiß für ausgewählten Betrieb.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.</li> <li>2. Starten Sie den Betrieb erneut.</li> </ol>  |
| Im Display erscheint  B.   | <p>Maximale Betriebsdauer ist erreicht. Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Schalten Sie das Gerät aus.</li> </ul> <p>Bei Bedarf können Sie neu einstellen.</p> <p><b>Tipp:</b> Damit bei sehr langen Zubereitungszeiten das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein.<br/>→ "Zeitfunktionen", Seite 12</p>  |
| Im Display erscheint eine Meldung mit  E, z. B.  05-32. | <p>Elektronikstörung</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drücken Sie auf die Taste .</li> <li>► Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein.</li> <li>✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung.</li> <li>2. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an.<br/>→ "Kundendienst", Seite 27</li> </ol>  |
| Im Display erscheint  51-22.   | <p>Im Dampfsystem ist zu viel Wasser. Das Wasser kann nicht in den Wassertank zurück gepumpt werden.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leeren Sie den Wassertank und setzen Sie den leeren Wassertank ein.<br/>→ "Wassertank leeren", Seite 14</li> <li>2. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.<br/>→ "Uhrzeit einstellen", Seite 13</li> <li>3. Führen Sie "Entkalken unterbrochen" vollständig durch.<br/>→ "Entkalken unterbrochen", Seite 21</li> </ol>   |
| Im Display leuchtet  dauerhaft.  | <p>Wassertank ist leer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Füllen Sie den Wassertank.</li> </ul> <p>→ "Wassertank füllen", Seite 13</p> <p>Wassertank ist nicht ganz eingeschoben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Schieben Sie den Wassertank vollständig ein.</li> </ul> <p>Wassertank ist undicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Bestellen Sie einen neuen Wassertank.</li> </ul> <p>Sensor ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Rufen Sie den Kundendienst → Seite 27.</li> </ul>   |
| Im Display erscheint  15.  | <p>Während dem Entkalken wurde die Stromversorgung unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Führen Sie "Entkalken unterbrochen" vollständig durch.</li> </ul>  |
| Gerät brummt beim Betrieb und nach dem Ausschalten.   | <p>Funktionsprüfung der Pumpe erzeugt Betriebsgeräusch.<br/>Keine Handlung notwendig.</p>   |
| Während dem Betrieb mit Dampfunterstützung entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzten.  | <p>Dampf entweicht aus physikalischen Gründen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Warten Sie, bis das Garen mit der Dampfunterstützung endet.</li> </ul> <p>Nach dem Ende des Garens mit der Dampfunterstützung entweicht nach kurzer Zeit kein Dampf mehr.</p>   |
| Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.  | <p>Einstellungen waren unpassend.<br/>Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig.</p>   |

| Störung                                  | Ursache und Störungsbehebung  |
|--|---|
| Garergebnis ist nicht zufriedenstellend. | <ul style="list-style-type: none"> <li>► Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein.</li> </ul>  |

## 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!

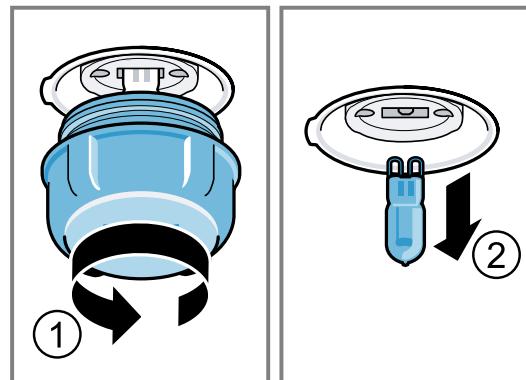
Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

- Vorsicht beim Einbau oder Ausbau der Glasabdeckung.

- Handschuh 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.

Darüber hinaus erhalten Sie bei unserem Kundendienst weitere funktionsrelevante und lagerfähige Original-Ersatzteile bis zu 15 Jahre nach dem Inverkehrbringen Ihres Geräts.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

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

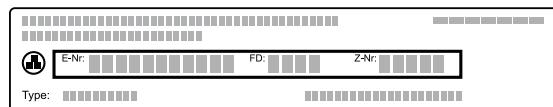
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter [siemens-home.bsh-group.com](https://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)

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD), die Sie auf dem Typenschild des Geräts finden. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Geräterückwand 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 10

## 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.
- Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

## 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 Schmoren mit Dampfunterstützung

- Bei Speisen mit Dampfunterstützung und einer langen Dauer kann der Wassertank leer werden. Füllen Sie den Wassertank bei Bedarf nach.
- Sie müssen den Braten oder Fisch nicht wenden.

## 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 Gerätetur während des Grillens geschlossen.  
Nie bei geöffneter Gerätetur grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetur mindestens eine Einschubhöhe 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.

## Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

| Speise                                   | Zubehör / Geschirr          | Höhe  | Heizart   | Temperatur in °C / Grillstufe | Dauer in Min.     |
|--|-----------------------------|-------|---|-------------------------------|-------------------|
| Rührkuchen, einfach                      | Kranzform oder Kastenform   | 2     | <input type="checkbox"/>  | 150-170                       | 50-70             |
| Rührkuchen, einfach                      | Kranzform oder Kastenform   | 2     | <input checked="" type="checkbox"/>   | 150-160                       | 70-90             |
| Rührkuchen, fein (in der Kastenform)     | Kranzform oder Kastenform   | 2     | <input type="checkbox"/>  | 150-170                       | 60-80             |
| Rührkuchen, 2 Ebenen                     | Kranzform oder Kastenform   | 3+1   | <input checked="" type="checkbox"/>   | 140-150                       | 70-85             |
| Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden | Springform Ø 26 cm          | 2     | <input type="checkbox"/>  | 170-190                       | 55-80             |
| Hefekuchen in der Springform             | Springform Ø 28 cm          | 2     | <input checked="" type="checkbox"/>   | 160-170                       | 25-35             |
| Biskuittorte, 6 Eier                     | Springform Ø 28 cm          | 2     | <input checked="" type="checkbox"/><br>2. <input checked="" type="checkbox"/> | 150-160                       | 1. 15<br>2. 25-30 |
| Biskuitrolle                             | Universalpfanne             | 3     | <input checked="" type="checkbox"/>   | 170-180                       | 15-20             |
| Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag       | Universalpfanne             | 2     | <input type="checkbox"/>  | 160-180                       | 55-95             |
| Hefekuchen mit saftigem Belag            | Universalpfanne             | 3     | <input type="checkbox"/>  | 180-200                       | 30-55             |
| Muffins                                  | Muffinblech                 | 2     | <input type="checkbox"/>  | 170-190                       | 20-40             |
| Hefekleingebäck                          | Universalpfanne             | 3     | <input checked="" type="checkbox"/>   | 160-170                       | 20-30             |
| Hefekleingebäck                          | Universalpfanne             | 3     | <input checked="" type="checkbox"/>   | 160-170                       | 25-45             |
| Plätzchen                                | Universalpfanne             | 3     | <input type="checkbox"/>  | 140-160                       | 15-25             |
| Plätzchen, 2 Ebenen                      | Universalpfanne + Backblech | 3+1   | <input checked="" type="checkbox"/>   | 140-160                       | 15-25             |
| Plätzchen, 3 Ebenen                      | Universalpfanne             | 5+3+1 | <input checked="" type="checkbox"/>   | 140-160                       | 15-25             |

- 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.

#### ⚠️ **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.

| Speise  | Zubehör / Geschirr              | Höhe | Heizart           | Temperatur in °C / Grillstufe          | Dauer in Min.                    |
|---|---------------------------------|------|-------------------|--|----------------------------------|
|   | +<br>2x<br>Backblech            |      |                   |  |                                  |
| Baiser  | Universalpfanne                 | 3    | ④                 | 80-90 <sup>1</sup>                     | 120-150                          |
| Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)          | Universalpfanne oder Kastenform | 2    | 1.④<br>2.④        | 1. 210-220<br>2. 180-190               | 1. 15<br>2. 35-50                |
| Pizza, frisch - auf dem Backblech                       | Universalpfanne                 | 3    | ④                 | 180-200                                | 20-30                            |
| Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform               | Pizzablech                      | 2    | ④                 | 250-270 <sup>1</sup>                   | 8-13                             |
| Quiche  | Tarteform oder Schwarzblech     | 2    | ④                 | 190-210                                | 25-35                            |
| Börek   | Universalpfanne                 | 1    | □                 | 180-200                                | 40-50                            |
| Auflauf, pikant, gegarte Zutaten                        | Auflaufform                     | 2    | ④                 | 150-170                                | 40-45                            |
| Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt                             | Offenes Geschirr                | 2    | ④                 | 200-220                                | 50-60                            |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g                            | Offenes Geschirr                | 2    | ④                 | 210-220                                | 30-40                            |
| Gans, ungefüllt, 3 kg                                   | Rost                            | 2    | 1.④<br>2.④<br>3.④ | 1. 140-150<br>2. 140-150<br>3. 180-190 | 1. 30-40<br>2. 70-80<br>3. 40-50 |
| Schweinerücken, mager, 1 kg                             | Flache Glasform                 | 2    | ④                 | 180                                    | 90-120                           |
| Schweinebraten ohne Schwarze z. B. Nacken, 1,5 kg       | Offenes Geschirr                | 2    | ④                 | 160-170                                | 130-150                          |
| Schweinebraten ohne Schwarze z. B. Nacken, 1,5 kg       | Offenes Geschirr                | 2    | ④                 | 190-200                                | 120-150                          |
| Rinderfilet, medium, 1 kg <sup>2</sup>                  | Universalpfanne<br>+<br>Rost    | 3    | □                 | 210-220                                | 40-50 <sup>3</sup>               |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg <sup>4</sup>                 | Geschlossenes Ge- schirr        | 2    | ④                 | 200-220                                | 130-150                          |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg                               | Offenes Geschirr                | 2    | ④                 | 180-200                                | 50-60                            |
| Burger, 3-4 cm hoch <sup>5</sup>                        | Rost                            | 4    | □                 | 3                                      | 25-30 <sup>6</sup>               |
| Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,0 kg                  | Offenes Geschirr                | 2    | ④                 | 170-180                                | 65-75                            |
| Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle <sup>2</sup> | Rost                            | 2    | ④                 | 160-180                                | 20-30                            |
| Fisch, gebraten, ganz 300 g, z. B. Forelle              | Universalpfanne                 | 2    | ④                 | 170-180                                | 20-30                            |
| Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle             | Geschlossenes Ge- schirr        | 2    | ④                 | 170-190                                | 30-40                            |
| Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs              | Geschlossenes Ge- schirr        | 2    | ④                 | 180-200                                | 55-65                            |

## Dessert

### Joghurt zubereiten

- Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.

- Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
- Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
- Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

<sup>2</sup> Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

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

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

<sup>5</sup> Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.

<sup>6</sup> Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.

6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

### Einstellempfehlungen für Desserts

| Speise  | Zubehör / Geschirr | Höhe         | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---------|--------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Joghurt | Portionsformen     | Garraumboden | ✉       | 40-45            | 8-9 h         |

## 22.5 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

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

### Air Fry

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

#### Zubereitungshinweise zu Air Fry

Beachten Sie diese Informationen, wenn Sie Speisen mit Air Fry zubereiten.

- Die Zubereitung mit Air Fry ist nur auf einer Ebene möglich.
- Das knusprigste Ergebnis erreichen Sie mit dem emaillierten Air-Fry-Blech. Durch die perforierte Oberfläche ist eine besonders gute Luftzirkulation um das Gargut möglich. Wenn das Air-Fry-Blech nicht stan-

dardmäßig beim Gerät enthalten ist, erhalten Sie das Air-Fry-Blech als Sonderzubehör.

- Den Backofen nicht vorheizen.
- Kein Backpapier verwenden. Die Luft muss im Garraum zirkulieren.
- Tiefgekühlte Speisen nicht auftauen.
- Das Air-Fry-Blech gleichmäßig mit den Speisen belegen. Die Speisen wenn möglich nur einlagig auf dem Zubehör verteilen.
- Das Zubehör auf Höhe 3 in den Garraum einschieben. Wenn Sie das Air-Fry-Blech nutzen, können Sie zum Schutz vor Verschmutzungen eine leere Universalpfanne auf Höhe 1 einschieben.
- Nach der Hälfte der Garzeit das Gargut wenden. Bei größeren Mengen das Gargut 2 Mal wenden.

**Tipp:** Das Gargut erst nach dem Garen salzen. Dadurch wird das Gargut knuspriger.

Paniertes Gemüse ist ebenfalls für die Zubereitung mit Air Fry geeignet. Um Fett zu sparen, die Panade mit einem Zerstäuber mit Öl einsprühen. So entsteht eine knusprige Kruste mit wenig Fett.

### Einstellempfehlungen für Air Fry

| Speise                              | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|-------------------------------------|--------------------|------|---------|------------------|---------------|
| Pommes Frites, gefroren             | Air Fry Blech      | 3    | ✉       | 170-190          | 20-25         |
| Kartoffeltaschen, gefüllt, gefroren | Air Fry Blech      | 3    | ✉       | 170-190          | 20-25         |
| Kartoffel-Rösti, gefroren           | Air Fry Blech      | 3    | ✉       | 170-190          | 20-25         |
| Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren  | Air Fry Blech      | 3    | ✉       | 170-190          | 10-15         |
| Fischstäbchen, gefroren             | Air Fry Blech      | 3    | ✉       | 170-190          | 15-20         |
| Brokkoli, paniert                   | Air Fry Blech      | 3    | ✉       | 170-190          | 15-25         |

### Regenerieren

Wärmen Sie Speisen schonend mit Dampfzugabe auf. Die Speisen schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet.

**Tipp:** Das Regenerieren von Tellergerichten oder Pizza ist in diesem Gerät mithilfe des entsprechenden Automatikprogramms möglich.

→ "Programmtabelle", Seite 15

#### Zubereitungshinweise zum Regenerieren

- Verwenden Sie offenes, hitzebeständiges und dampfgeeignetes Geschirr.
- Verwenden Sie flaches und weites Geschirr. Kaltes Geschirr verlängert das Regenerieren.
- Stellen Sie Geschirr auf den Rost.
- Legen Sie Speisen, die Sie nicht in Geschirr zubereiten, direkt auf den Rost in Ebene 2.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.
- Öffnen Sie während des Regenerierens die Garraumtür nicht, da sonst viel Dampf entweicht.

## 22.6 Prüfgerichte

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

### Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
  - Universalpfanne: Höhe 3
  - Backblech: Höhe 1

- Formen auf dem Rost:  
Erster Rost: Höhe 3  
Zweiter Rost: Höhe 1
- Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
  - Backblech: Höhe 5
  - Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
  - 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 <sup>1</sup> | 25-35             |
| Spritzgebäck            | Universalpfanne                         | 3     | ⊕            | 140 <sup>1</sup>     | 28-38             |
| Spritzgebäck, 2 Ebenen  | Universalpfanne<br>+<br>Backblech       | 3+1   | ⊕            | 140 <sup>1</sup>     | 30-40             |
| Spritzgebäck, 3 Ebenen  | Universalpfanne<br>+<br>2x<br>Backblech | 5+3+1 | ⊕            | 130-140 <sup>1</sup> | 35-55             |
| Small Cakes             | Universalpfanne                         | 3     | □            | 150 <sup>1</sup>     | 25-35             |
| Small Cakes             | Universalpfanne                         | 3     | ⊕            | 150 <sup>1</sup>     | 20-30             |
| Small Cakes             | Universalpfanne                         | 3     | ⊕            | 170                  | 20-30             |
| Small Cakes, 2 Ebenen   | Universalpfanne<br>+<br>Backblech       | 3+1   | ⊕            | 150 <sup>1</sup>     | 25-35             |
| Small Cakes, 3 Ebenen   | Universalpfanne<br>+<br>2x<br>Backblech | 5+3+1 | ⊕            | 140 <sup>1</sup>     | 30-40             |
| Wasserbiskuit           | Springform Ø 26 cm                      | 2     | □            | 160-170 <sup>2</sup> | 25-35             |
| Wasserbiskuit           | Springform Ø 26 cm                      | 2     | 1. ⊕<br>2. ⊕ | 150-160<br>2. 20-25  | 1. 10<br>2. 20-25 |
| Wasserbiskuit           | Springform Ø 26 cm                      | 2     | ⊕            | 160-170              | 30-40             |
| Wasserbiskuit, 2 Ebenen | Springform Ø 26 cm                      | 3+1   | ⊕            | 150-160 <sup>2</sup> | 35-50             |
| Apple Pie, 2 Stück      | 2x<br>Springform Ø 20 cm                | 2     | ⊕            | 180-190              | 75-90             |

### Grillen

#### Einstellempfehlungen zum Grillen

| Speise        | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C / Grillstufe | Dauer in Min. |
|---------------|--------------------|------|---------|-------------------------------|---------------|
| Toast bräunen | Rost               | 5    | □       | 3 <sup>3</sup>                | 5-6           |

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

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

<sup>3</sup> Das Gerät nicht vorheizen.

## 23 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



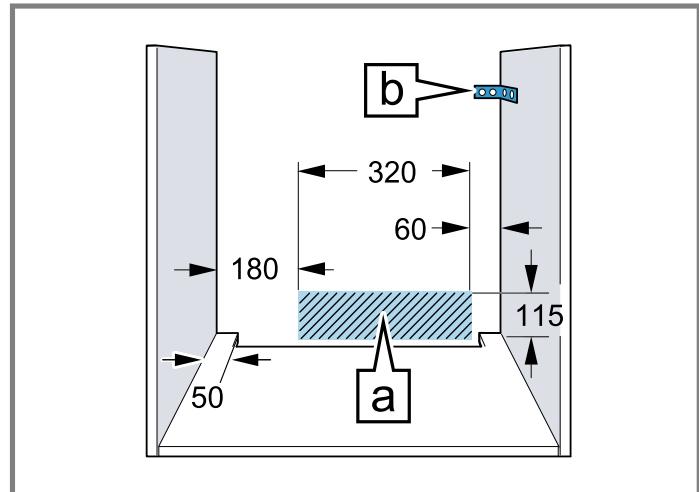
mm

### ⚠ 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.
- Die Installation des Geräts ist für eine Höhe von unter 850 mm über dem Boden zulässig.
- Das Gerät auf einer horizontal ausgerichteten Fläche platzieren.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche **a** oder außerhalb des Einbauraumes liegen.

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



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

### ⚠ WARNUNG – 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.

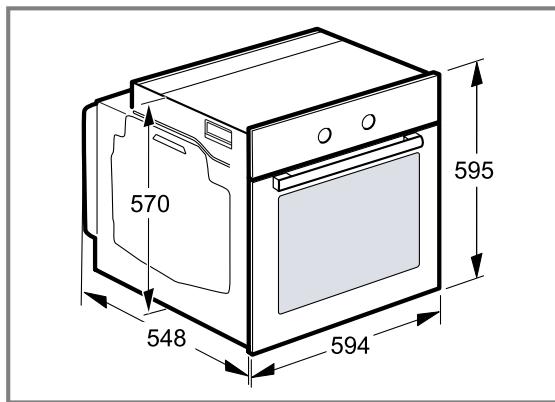
### ACHTUNG

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.

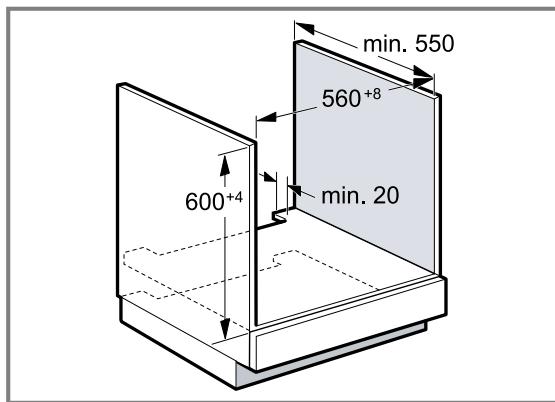
## 23.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



## 23.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

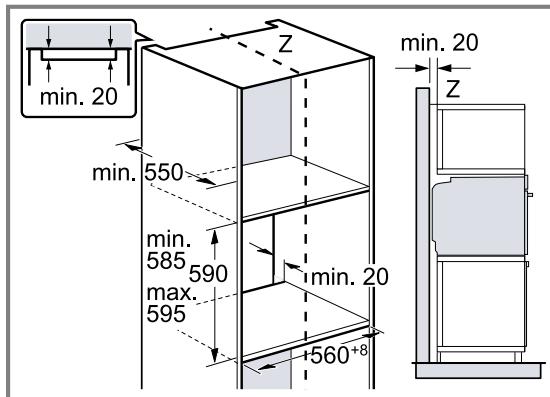
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



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

## 23.4 Einbau in einen Hochschränk

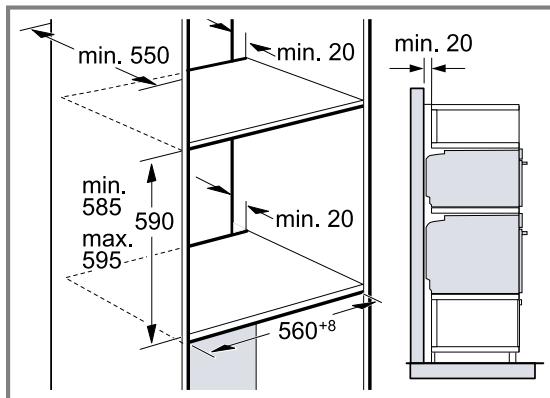
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschränk.



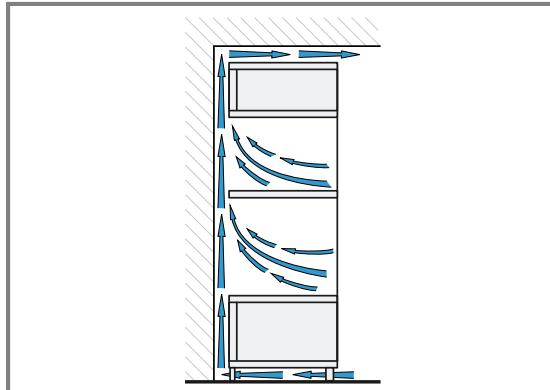
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

## 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.



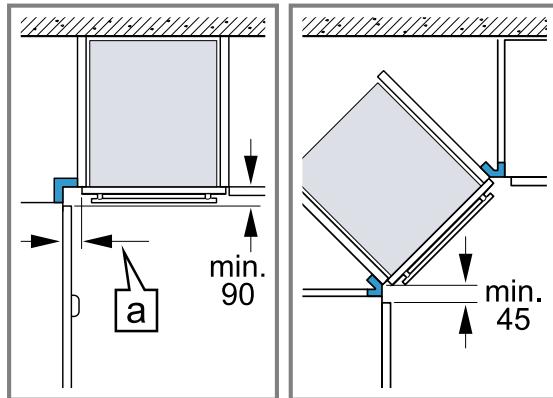
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm<sup>2</sup> im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter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



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

## 23.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.

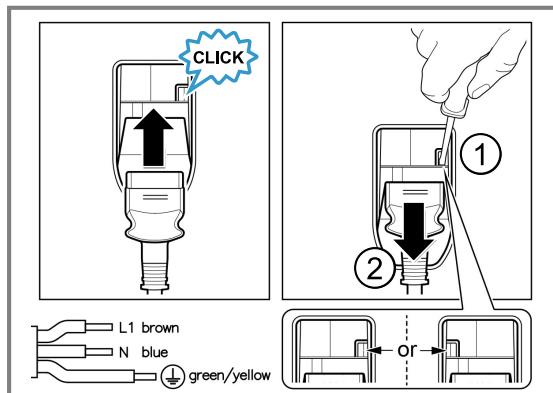


- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß **a** ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

## 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.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.



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

## Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

**Hinweis:** Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken. Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

## Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

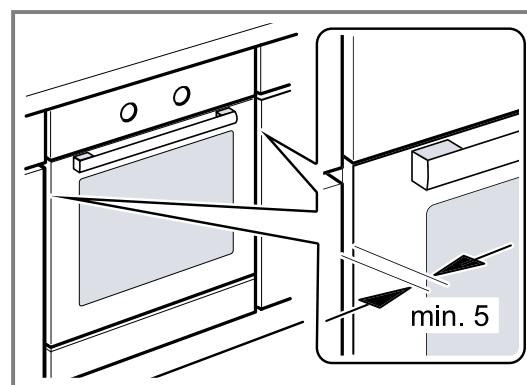
**Hinweis:** Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

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

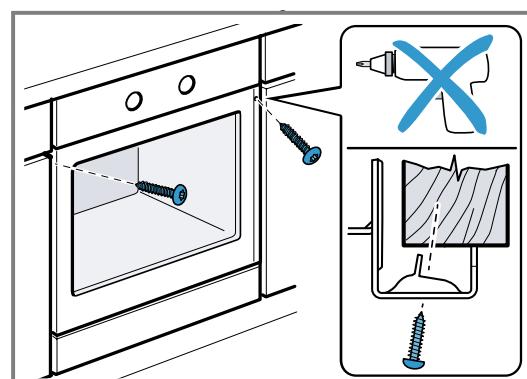
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.  
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.  
Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
  - grün-gelb = Schutzleiter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

## 23.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



2. Das Gerät festschrauben.

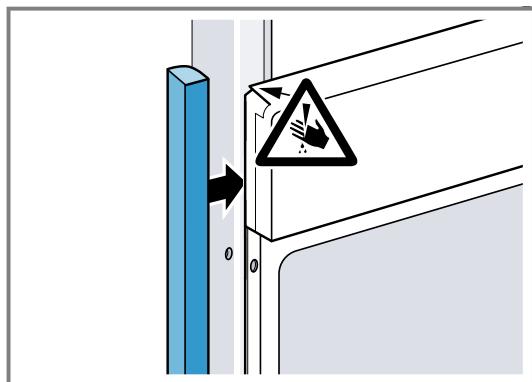


**Hinweis:** Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

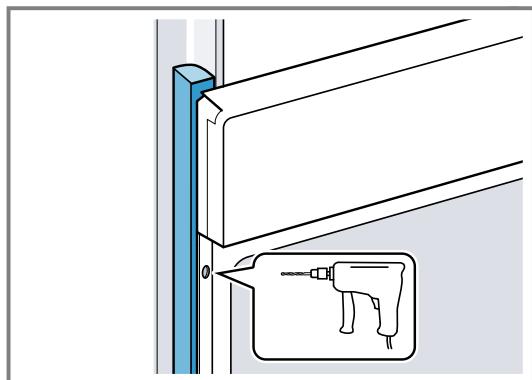
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

## 23.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

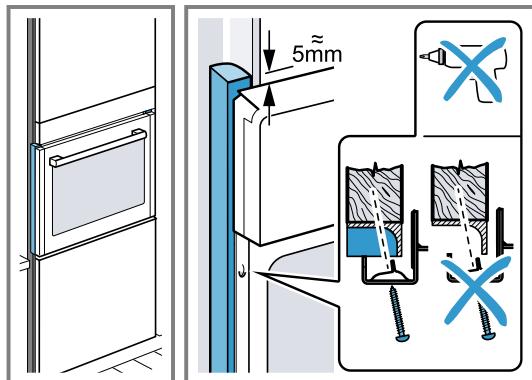
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



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



**9001934144 (060107) REG25**  
de