SIEMENS

HB.79G5.7F

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:

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit 2
2 Sachschäden vermeiden 5
3 Umweltschutz und Sparen 6
4 Kennenlernen 7
5 Zubehör 10
6 Vor dem ersten Gebrauch 11
7 Grundlegende Bedienung 12
8 Schnellaufheizen 12
9 Zeitfunktionen 12
10 Bratenthermometer 14
11 Programme 15
12 Kindersicherung 18
13 Sabbateinstellung 18
14 Grundeinstellungen 19
15 Home Connect 20
16 Reinigen und Pflegen 21
17 Selbstreinigung 23
18 humidClean 25
19 Gerätetür 25
20 Gestelle 28
21 Störungen beheben 30
22 Entsorgen 32
23 Kundendienst 32
24 Konformitätserklärung 32
25 So gelingt's 33

26 MONTAGEANLEITUNG 38
26.1 Allgemeine Montagehinweise 38

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 10*

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.
- Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.
- Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- Gerätetür vorsichtig öffnen.

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 (≥ 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 dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

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

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Den Kundendienst rufen. → *Seite 32*

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- Kleinteile von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.
- Glasabdeckung nicht berühren.
- Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.
- Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1.6 Bratenthermometer

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.
- Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Das Bratenthermometer ist spitz.
- Vorsichtig mit dem Bratenthermometer hantieren.

1.7 Reinigungsfunktion

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.
- Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.
- Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- Vorderseite des Geräts frei halten.
- Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.
- Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

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

⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

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

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

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

⚠ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

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

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

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

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

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

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

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

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

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

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

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

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

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

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

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

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

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

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.
- Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.
- Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

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 33*
- 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.

Produktinformationen nach (EU) 65/2014 und (EU) 66/2014 finden Sie unterhalb des Energielabels und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

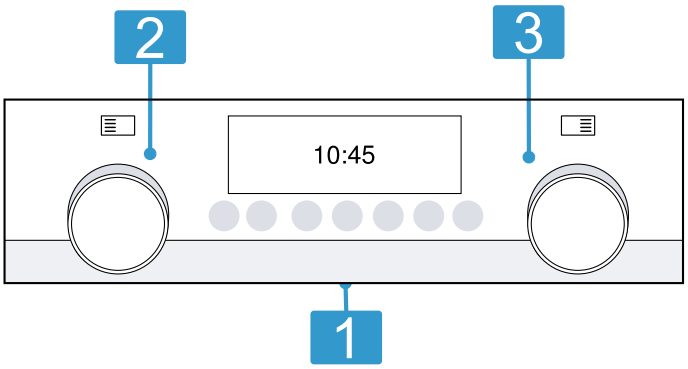
Hinweis:
Das Gerät benötigt:
- im vernetzten Standby max. 2 W
- im nicht vernetzten Standby mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im nicht vernetzten Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

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.



1 Tasten und Display
Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken.
Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.
→ *"Tasten und Display", Seite 7*

2 Funktionswähler
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.
Den Funktionswähler können Sie frei nach rechts und links drehen, er hat keine Nullstellung.
Je nach Gerätetyp ist der Funktionswähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten auf den Funktionswähler drücken.
→ *"Heizarten und Funktionen", Seite 8*

3 Temperaturwähler
Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein und wählen Einstellungen für weitere Funktionen.
Den Temperaturwähler können Sie frei nach rechts und links drehen, er hat keine Nullstellung.
Je nach Gerätetyp ist der Temperaturwähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten auf den Temperaturwähler drücken.
→ *"Temperatur und Einstellstufen", Seite 9*

4.2 Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Funktionen Ihres Geräts einstellen. Im Display sehen Sie die Einstellungen.
Im Display wird die gewählte Heiz- oder Betriebsart zusammen mit der eingestellten Garraumtemperatur oder Stufe angezeigt.

Sie können die Einstellungen zu den aktiven Zeitfunktionen je links und rechts neben der aktuellen Uhrzeit ablesen.

Symbol	Funktion	Verwendung
⏻	an/aus	Gerät einschalten und ausschalten.
	Menü	Menü für Heizarten und Betriebsarten öffnen.
	Home Connect	Das Gerät ist Wi-Fi-fähig und über ein Mobiles Gerät steuerbar. ▪ Heimnetzwerk und Home Connect-Server verbunden Anzahl der Linien zeigt Signalstärke des Heimnetzwerks ▪ Heimnetzwerk nicht verbunden ▪ Home Connect-Server nicht verbunden ▪ Fernstart aktiviert ▪ Ferndiagnose aktiviert → *"Home Connect ", Seite 20*
P	Programme	Menü für Programme mit abgestimmten Einstellwerten öffnen. → *"Programme", Seite 15*
	Reinigung	Selbstreinigung öffnen. → *"Selbstreinigung", Seite 23*
	Schnellaufheizen	Schnellaufheizen für den Garraum starten oder abbrechen. → *"Schnellaufheizen", Seite 12*

Symbol	Funktion	Verwendung
	Zeitfunktionen Grundeinstellungen	Wecker, Dauer oder Ende einstellen. → *"Zeitfunktionen", Seite 12* Geräteeinstellungen individuell anpassen. → *"Grundeinstellungen", Seite 19*
	Information	Hinweise anzeigen lassen.

4.3 Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.
Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

Symbol	Heizart und Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise
	3D Heißluft 30 - 275 °C	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Heißluft Sanft 125 - 275 °C	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Wenn Sie die Gerätetür auch nur kurz öffnen, heizt das Gerät danach ohne Restwärmenutzung weiter. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Ober-/Unterhitze 30°-°275°°C	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
	Umluftgrillen 30 - 275 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Intensivhitze 30°-°275°°C	Speisen mit knusprigem Boden zubereiten. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.
	Grill, große Fläche Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, wie Gemüse, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill, kleine Fläche Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Kleinen Mengen grillen, wie Gemüse, Würstchen oder Toast. Kleine Mengen gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Warmhalten 60°-°100°°C	Gegarte Speisen warmhalten.
	Pizzastufe 30°-°275°°C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Sanftgaren 70°-°120°°C	Angebratene, zarte Fleischstücke in offenem Geschirr schonend und langsam garen. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	Unterhitze 30 - 250 °C	Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten.
	Pizzastufe 30°-°275°°C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Geschirr vorwärmen 30°-°70°°C	Geschirr vorwärmen.

Symbol	Heizart und Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise
	coolStart-Funktion 30 - 275 °C	Tiefkühlprodukte schnell zubereiten, ohne vorheizen. Richten Sie sich bei der Temperatur und der Gardauer nach den Herstellerangaben auf der Verpackung. Die höchste angegebene Temperatur einstellen, die Gardauer wie angegeben oder kürzer einstellen. Die Speise auf Höhe 3 einschieben.
	Air Fry 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
	Selbstreinigung	Reinigt den Garraum nahezu selbständig. → *"Selbstreinigung", Seite 23*
	Home Connect	Gerät über die Home Connect App starten und bedienen. ■ Heimnetzwerk nicht verbunden ■ Ferndiagnose aktiviert ■ Heimnetzwerk und Home Connect-Server verbunden Anzahl der Linien zeigt Signalstärke des Heimnetzwerks ■ Home Connect-Server nicht verbunden ■ Fernstart aktiviert

Hinweis: Wenn Sie Ihr Gerät mit der Home Connect App bedienen, stehen Ihnen noch mehr Funktionen zur Verfügung. Informationen dazu finden Sie in der App.

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.

Hinweis: Bei der Einstellung Grillstufe 3 senkt das Gerät nach ca. 20 Minuten auf Grillstufe 1 ab.

Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.
Die Linie im Display füllt sich von links nach rechts je weiter der Garraum aufgeheizt ist.
Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald die Linie gefüllt ist.

Restwärme-Anzeige

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt die Linie im Display die Restwärme im Garraum an. Je weiter die Temperatur im Garraum sinkt, desto weniger ist die Linie gefüllt.

Hinweise

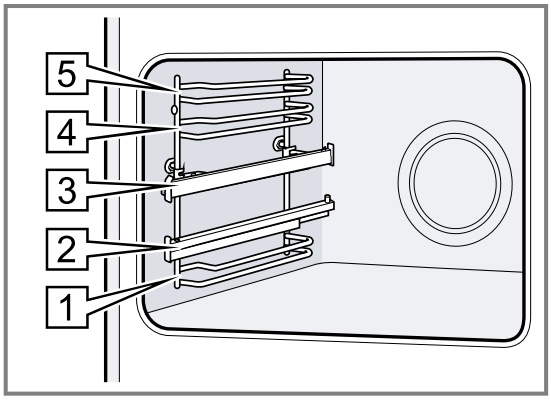
- Die Aufheizanzeige füllt sich nur bei Heizarten, bei denen eine Temperatur eingestellt wird. Bei Grillstufen z.B. ist die Aufheizanzeige sofort gefüllt.
- Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

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 28*



Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs automatisch ein. Die Luft entweicht über der Tür.
Das Gerät erkennt erhöhte Feuchtigkeit im Garraum. Um die Feuchtigkeit zu regulieren, können die Intensität und das Betriebsgeräusch des Kühlgebläses variieren.

ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- Lüftungsschlitze nicht abdecken.

Damit nach dem Betrieb das Gerät schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Gerätetür

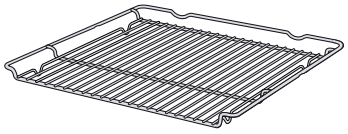
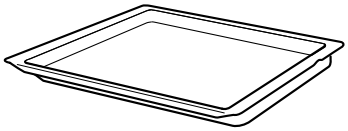
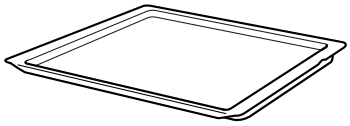
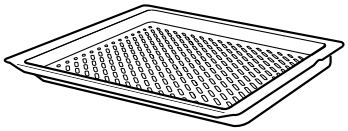
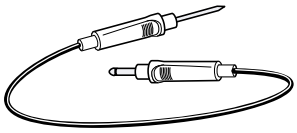
Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb automatisch weiter.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

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

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		■ Kuchenformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		■ Saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.
Backblech		■ Blechkuchen ■ Kleingebäck
Air Fry & Grillblech, emailliert gelocht		■ Speisen knusprig backen, die üblicherweise in Öl frittiert werden, z. B.: Pommes frites. ■ Speisen grillen.
Bratenthermometer		Punktgenaues Braten oder Garen.

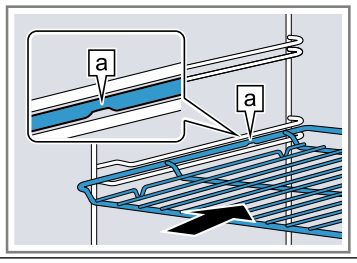
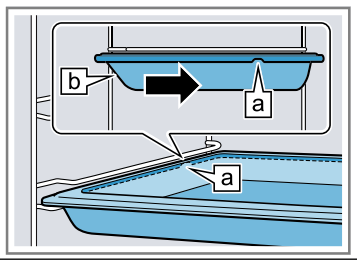
5.1 Rastfunktion

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

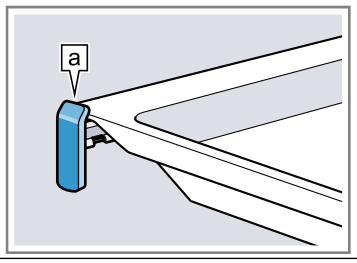
5.2 Zubehör in den Garraum schieben

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

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

Rost	Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung ⌣ nach unten einschieben. 
Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech	Das Blech mit der Abschrägung [b] zur Gerätetür einschieben. 

3. Um das Zubehör bei Einschubhöhen mit Auszugsschienen aufzulegen, die Auszugsschienen herausziehen.

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

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

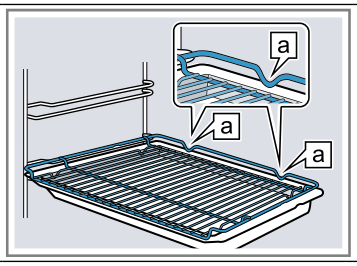
4. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

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
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.

Einstellungen vornehmen

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display das Menü für die erste Inbetriebnahme.

1. Um bei Bedarf eine Einstellung zu ändern, den Wert mit dem Temperaturwähler ändern.
2. Mit dem Funktionswähler zur nächsten Einstellung wechseln.
   Mögliche Einstellungen:
   - Sprache
   - Home Connect → *"Home Connect ", Seite 20*
     Sie können die Einrichtungsschritte während der ersten Inbetriebnahme vornehmen oder überspringen und später einrichten.
   - Uhrzeit
3. Um die erste Inbetriebnahme abzuschließen, die Taste ⏲ ca. 3 Sekunden gedrückt halten.

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. Heizart und Temperatur einstellen.
   → *"Grundlegende Bedienung", Seite 12*

Heizart	3D Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

4. Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.

5. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
7. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- ▸ Auf Taste die ⏻ drücken.
- ✔ Das Gerät ist eingeschaltet.

7.2 Heizart und Temperatur einstellen

1. Die Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die Temperatur oder Grillstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.
- ✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
3. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Tipp: Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.
→ *"Heizarten und Funktionen", Seite 8*

7.3 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**
- **Intensivhitze**

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.
2. 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.

9.2 Wecker einstellen

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

1. Auf die Taste ⏲ drücken.
✔ Im Display erscheint 🔔.
2. Die Weckerzeit mit dem Temperaturwähler einstellen.
   Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekundenschritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.
3. Mit der Taste ⏲ bestätigen.
✔ 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.
4. 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 dem Temperaturwähler 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 dem Temperaturwähler 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 ⏲ drücken.
2. Mit dem Funktionswähler Dauer ⊢⊣ auswählen.
3. Die Dauer mit dem Temperaturwähler einstellen.
   Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.
✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen. Im Display läuft die Dauer ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht "Betrieb beendet".
4. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ⊢⊣ markiert.

▸ Die Dauer mit dem Temperaturwähler ändern.
✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist ⊢⊣ markiert.

▸ Die Dauer mit dem Temperaturwähler 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

- 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 ⏲ drücken.
2. Mit dem Funktionswähler Ende →| auswählen.
✔ Das Display zeigt das berechnete Ende.
3. Das Ende mit dem Temperaturwähler verschieben.
4. Mit der Taste ⏲ bestätigen.
✔ 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 "Betrieb beendet".
5. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät mit 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 dem Temperaturwähler 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 dem Temperaturwähler auf die aktuelle Uhrzeit plus eingestellter Dauer zurückstellen.
✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und beginnt zu heizen. Die Dauer läuft ab.

10 Bratenthermometer

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

10.1 Geeignete Heizarten mit Bratenthermometer

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

- **3D Heißluft**
- **Heißluft Sanft**
- **Pizzastufe**
- **Umluftgrillen**
- **Ober-/Unterhitze**

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

10.2 Bratenthermometer einstecken

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

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.

- ▸ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

ACHTUNG!
Das Bratenthermometer kann beschädigt werden.

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

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Das Bratenthermometer ist spitz.

- ▸ Vorsichtig mit dem Bratenthermometer hantieren.

1. Das Bratenthermometer an der dicksten Stelle schräg in das Fleisch stecken.
   Achten Sie darauf, dass die Spitze des Bratenthermometers richtig im Fleisch positioniert ist:
   - Die Spitze muss ungefähr in der Mitte des Garguts sein.
   - Die Spitze darf nicht im Fett stecken.
   - Die Spitze darf kein Geschirr oder Knochen berühren.
2. Das Gargut mit dem Bratenthermometer in den Garraum geben.
   Das Gargut, am besten in einem Geschirr, in die Mitte des Rosts stellen.
3. Den Anschluss des Bratenthermometers in die Buchse links im Garraum stecken.

Hinweise

- Wenn Sie das Bratenthermometer während des Betriebs abstecken, werden alle Einstellungen zurückgesetzt.
- Wenn Sie das Gargut wenden, stecken Sie das Bratenthermometer nicht ab. Prüfen Sie nach dem Wenden die korrekte Position des Bratenthermometers im Gargut.

10.3 Bratenthermometer einstellen

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

Voraussetzungen

- Das Gargut mit dem Bratenthermometer steht im Garraum.
- Das Bratenthermometer ist im Garraum eingesteckt.

1. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
   ✔ Im Display erscheint und die Kerntemperaturanzeige.
2. Die Kerntemperatur mti dem Temperaturwähler einstellen.
3. Auf tippen.
4. Die Garraumtemperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
   Die Garraumtemperatur mindestens 10 °C höher einstellen als die Kerntemperatur.
   Die Garraumtemperatur nicht höher als 250 °C einstellen.
   ✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
   ✔ Links erscheint die aktuelle Kerntemperatur im Gargut, rechts steht die eingestellte, z. B. 15°C|75°C. Die aktuelle Kerntemperatur erscheint erst ab 10 °C.
   ✔ Wenn die Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.
5. ⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
   Garraum, Zubehör und Bratenthermometer werden sehr heiß.
   - ▸ Heißes Zubehör und Bratenthermometer immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

   Wenn die Kerntemperatur erreicht ist:
   - Das Gerät ausschalten.
   - Das Bratenthermometer aus der Buchse im Garraum ziehen.
   - Das Bratenthermometer aus dem Gargut ziehen und aus dem Garraum nehmen.

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 Programmtabelle

Die Programmnummern sind bestimmten Speisen zugeordnet.

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Einschubhöhe	Hinweise
01	**Pizza, dünner Boden** tiefgekühlt, vorgebacken	Universalpfanne mit Backpapier	0,28-0,4 kg Gesamtgewicht	nein	3	für eine zweite Pizza den Verpackungsangaben folgen
02	**Pizza, dicker Boden** tiefgekühlt, vorgebacken	Universalpfanne mit Backpapier	0,28-0,6 kg Gesamtgewicht	nein	3	für eine zweite Pizza den Verpackungsangaben folgen
03	**Lasagne** tiefgekühlt	Originalverpackung	0,3-1,2 kg Gesamtgewicht	nein	3	-
04	**Pommes frites** tiefgekühlt	Universalpfanne mit Backpapier	0,2-0,75 kg Gesamtgewicht	nein	3	nebeneinander auf die Universalpfanne legen
05	**Aufback-Brötchen** tiefgekühlt, vorgebacken	Universalpfanne mit Backpapier	0,1-0,8 kg Gesamtgewicht	nein	3	-
06	**Kartoffelgratin**	Auflaufform ohne Deckel	0,5-3,0 kg Gesamtgewicht	nein	2	-
07	**Nudelauflauf** mit vorgegarten Nudeln	Auflaufform ohne Deckel	0,4-3,0 kg Gesamtgewicht	nein	2	-
08	**Crumble** frische oder gefrorene Früchte mit Streuseln	Form auf Rost	0,5-2,5 kg Gesamtgewicht	nein	3	Streusel mit Haferflocken oder Nüssen werden besonders knusprig
09	**Backofenkartoffeln, ganz** ungeschälte, mehlige Kartoffeln	Universalpfanne	0,3-1,5 kg Gesamtgewicht	nein	3	-
10	**Eintopf, mit Gemüse** vegetarisch	hoher Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten)
11	**Eintopf, mit Fleisch**	hoher Bräter mit Deckel	0,5-3,0 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Fleisch vorher nicht anbraten
12	**Gulasch** Rind- oder Schweinefleisch, gewürfelt mit Gemüse	hoher Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken Fleisch vorher nicht anbraten
13	**Fisch, ganz** küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Deckel	0,3-1,5 kg Fischgewicht	Bräterboden bedecken	2	-

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Einschubhöhe	Hinweise
14	**Hähnchen, ungefüllt** küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,6-2,5 kg Hähnchengewicht	nein	2	mit der Brust nach oben ins Geschirr legen
15	**Hähnchenteile** küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Deckel	0,1-0,8 kg Gewicht des schwersten Teils	Bräterboden bedecken	2	-
16	**Ente, ungefüllt** küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	1,0-2,7 kg Entengewicht	nein	2	-
17	**Gans, ungefüllt** küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	2,5-3,5 kg Gansgewicht	nein	2	-
18	**Gänsekeulen** küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	0,3-0,8 kg Hähnchengewicht	Bräterboden bedecken	2	-
19	**Ungefüllte Babypute** küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	2,0-3,5 kg Fleischgewicht	nein	2	-
20	**Putenbrust** am Stück, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,5-2,5 kg Putenbrustgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	-
21	**Rinderschmorbraten** z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Fleisch mit Flüssigkeit fast bedecken	2	Fleisch vorher nicht anbraten
22	**Roastbeef, englisch** küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	nein	2	mit der Fettseite nach oben ins Geschirr legen Fleisch vorher nicht anbraten
23	**Roastbeef, medium** küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	nein	2	mit der Fettseite nach oben ins Geschirr legen Fleisch vorher nicht anbraten
24	**Rinderrouladen** mit Gemüse oder Fleisch gefüllt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gewicht aller gefüllten Rouladen	Rouladen fast bedecken, z. B. mit Brühe oder Wasser	2	Fleisch vorher nicht anbraten
25	**Hackbraten, frisch** Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Bratengewicht	nein	2	Fleisch vorher nicht anbraten
26	**Lammkeule ohne Knochen, medium** küchenfertig gewürzt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
27	**Lammkeule ohne Knochen, durchgegart** küchenfertig gewürzt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
28	**Lammkeule mit Knochen, durchgegart** küchenfertig gewürzt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Ein-schub-höhe	Hinweise
29	**Kalbsbraten, durchwachsen** z. B. Rücken oder Hüfte	Bräter mit Deckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
30	**Kalbsbraten, mager** z. B. Lende oder Nuss	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
31	**Kalbshaxe**	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
32	**Kalbs-Osso-bucco**	Bräter mit Deckel	0,5-3,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
33	**Hirschkeule ohne Knochen**	Bräter mit Deckel	0,5-2,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	-
34	**Rehkeule ohne Knochen** gesalzen	Bräter mit Deckel	0,5-2,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	-
35	**Kaninchen, ganz** küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	1,0-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	-
36	**Wildschweinbraten** küchenfertig gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	-
37	**Schweinenackenbraten ohne Knochen** küchenfertig gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
38	**Schweinebraten, mit Kruste** z. B. Schulter, gewürzt und Schwarte eingeschnitten	Bräter mit Glasdeckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	mit der Fettseite nach oben ins Geschirr legen, Schwarte gut salzen

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Einschubhöhe	Hinweise
39	**Schweinelendenbraten** gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
40	**Schweinerollbraten** küchenfertig gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten

11.3 Speise für Programm vorbereiten

Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschranktemperatur. Tiefgekühlte Speisen direkt aus dem Tiefkühlfach verwenden.

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.

11.4 Programm einstellen

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

Hinweise

- Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.
- Nach dem Programmstart können Sie das Programm und das Gewicht nicht mehr ändern.

1. Auf Taste P tippen..
2. Das gewünschte Programm mit dem Funktionswähler einstellen.
3. Das Gewicht Ihrer Speise mit dem Temperaturwähler einstellen. Immer das nächsthöhere Gewicht einstellen.
   – Auf die Taste P tippen.
   – Ein Hinweistext erscheint.
4. Auf die Taste P tippen.
   Ein Hinweistext erscheint.

✔ Nach einigen Sekunden startet das Programm und die Dauer läuft ab.

5. Wenn das Programm beendet ist:
   – Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf die Taste ⏻ tippen.
   – Um das Nachgaren einzustellen, auf die Taste P tippen.
   – Sie können mit dem Temperaturwähler die Dauer zum Nachgaren einstellen.
   – Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

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 i🔑 gedrückt halten, bis im Display 🔑 erscheint.

✔ Die Kindersicherung ist aktiviert.

12.2 Kindersicherung deaktivieren

▸ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste i🔑 gedrückt halten, bis im Display 🔑 erlischt.

✔ Die Kindersicherung ist deaktiviert.

13 Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer über 70 Stunden einstellen. Speisen lassen sich zwischen 85 °C und 140 °C mit **Ober-/Unterhitze** warmhalten, ohne dass Sie das Gerät einschalten oder ausschalten müssen.

13.1 Sabbateinstellung starten

Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, hört das Gerät auf zu heizen. Wenn Sie die Gerätetür schließen, heizt das Gerät weiter.
- Nach dem Start können Sie die Sabbateinstellung nicht mehr ändern oder unterbrechen.
- Das Ende für die Sabbateinstellung können Sie nicht verschieben.
- Wenn Sie die Sabbateinstellung abbrechen wollen, drücken Sie auf die Taste ⏻.

Voraussetzung: Die Sabbateinstellung ist in den Grundeinstellungen aktiviert.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 19*

1. Auf die Taste ☐ tippen.
2. Die Sabbateinstellung mit dem Funktionswähler wählen.

3. Auf die Taste ◷ drücken.
4. Mit dem Funktionswähler "Dauer" wählen.
5. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Dauer einstellen.
✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Dauer und die Sabbateinstellung erscheint.
6. Die Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
7. Wenn die Dauer abgelaufen ist, steht die Dauer auf null. Das Gerät hört auf zu heizen und reagiert wieder wie außerhalb der Sabbateinstellung gewohnt.
   – Das Gerät ausschalten.
   Nach ca. 10 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch aus.

14 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

14.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

Grundeinstellungen	Auswahl
Sprache	Sprache auswählen
Home Connect	Einstellungen zu Home Connect vornehmen und Geräte verbinden. Geräteinfo → *"Home Connect ", Seite 20*
Wi-Fi	Aus An
Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Datum - Jahr	Aktuelles Jahr einstellen
Dateum - Monat	Aktuellen Monat einstellen
Dateum - Tag	Aktuellen Tag einstellen
Signalton	Kurze Dauer Mittlere Dauer[1] Lange Dauer
Tastenton	Ausgeschaltet[1] Eingeschaltet
Display-Helligkeit	Display-Helligkeit ist in 5 Stufen einstellbar
Beleuchtung im Betrieb	Aus An[1]
Kindersicherung	Nur Tastensperre[1] Türverriegelung + Tastensperre Deaktiviert

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Grundeinstellungen	Auswahl
Verstrichene Garzeit	Nicht anzeigen Ab Start[1] Nach Aufheizen
Einschalt-Animation	Nicht anzeigen Anzeigen[1]
Gebläse-Nachlaufzeit	Minimal Mittel Empfohlen[1] Lang
Auszugssystem	Nicht nachgerüstet (bei Gestellen und 1-fach Auszug)[1] Nachgerüstet (bei 2- und 3-fach Auszug)
Sabbateinstellung	Nicht anzeigen[1] Anzeigen
Gerichte	Alle[1] Nur koscher Kein Schweinefleisch
Werkseinstellungen	Ja (zurücksetzen) Nein

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

14.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. Die Taste ◷ ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
✔ Im Display erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Mit dem Funktionswähler zur nächsten oder vorigen Grundeinstellung wechseln.
3. Um Änderungen zu speichern, die Taste ◷ ca. 3 Sekunden gedrückt halten.

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

14.3 Grundeinstellungen abbrechen

▸ Auf ⏻ drücken.
✔ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

15 Home Connect

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

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.
Tipp: Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

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

15.1 Home Connect App einrichten

1. Die Home Connect App auf dem mobilen Endgerät installieren.
2. Die Home Connect App starten und den Zugang für Home Connect einrichten.
Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess.

15.2 Home Connect einrichten

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

1. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.
2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

15.3 Home Connect Einstellungen

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

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
Mit Assisent einstellen	-	Ein Assistent führt Sie durch die Einrichtung und Einstellungen von Home Connect.
Geräte Info	-	Wenn Sie Gerät Info wählen, zeigt das Display Informationen zum Netzwerk oder zum Gerät.
Wi-Fi	Ein Aus	Wenn Wi-Fi aktiviert ist, können Sie Home Connect nutzen. Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 W.
Netzwerk trennen	-	Wenn Sie Netzwerkverbindung trennen, bleiben die Netzwerkinformationen erhalten. Nach dem Einschalten kann es ein paar Sekunden dauern, bis das Gerät die Verbindung zum Netzwerk hergestellt hat.
Mit App verbinden Mit weiterer App verbinden	-	Die Einstellung startet die Verbindung zwischen der Home Connect App und dem Gerät.
Software-Update	-	Die Einstellung wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist.

15.4 Gerät mit Home Connect App bedienen

Wenn der Fernstart aktiviert ist, können Sie das Gerät mit der Home Connect App aus der Ferne einstellen und starten.

Hinweis: Einige Betriebsarten können Sie nur am Backofen starten.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.

1. Um den Fernstart zu aktivieren, ☐ gedrückt halten.
   ✔ Wenn der Fernstart aktiviert ist, zeigt das Dislay .
2. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.
   In folgenden Fällen deaktiviert das Gerät den Fernstart:
   - Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach dem Aktivieren die Backofentür öffnen.
   - Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach dem Betriebsende die Backofentür öffnen.
   - 24 Stunden nach dem Aktvieren des Fernstarts.

   Hinweis: Wenn Sie den Backofenbetrieb am Gerät starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Sie können die Einstellungen über die Home Connect App ändern oder ein neues Programm starten.

15.5 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste.
Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.
Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

Hinweise

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

15.6 Ferndiagnose

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

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

15.7 Datenschutz

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

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

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

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

16 Reinigen und Pflegen

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

16.1 Reinigungsmittel

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

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

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

ACHTUNG!
Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▸ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.

- Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

16.2 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	■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → *"Gerätetür", Seite 25*
Türabdeckung	■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → *"Gerätetür", Seite 25*
Türgriff	■ Heiße Spüllauge	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. **Tipp:** Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. → *"Selbstreinigung", Seite 23* **Hinweise** ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 28*
Auszugssystem	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugsschienen eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen. **Tipp:** Zum Reinigen das Auszugssystem aushängen. → *"Gestelle", Seite 28*
Zubehör	■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.
Bratenthermometer	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

16.3 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 21*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 22*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

17 Selbstreinigung

Mit der Reinigungsfunktion **Selbstreinigung** reinigt sich der Garraum nahezu selbstständig.

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

Die Reinigungsfunktion benötigt ca. 2,5 - 4,8 Kilowattstunden.

17.1 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

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

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

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

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

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

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

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
   → *"Gestelle", Seite 28*
3. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
4. Die Gerätetür innen und die Garraum-Randflächen im Bereich der Türdichtung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
   Die Türdichtung nicht abnehmen und nicht scheuern.
   Starke Verschmutzungen auf der Türinnenscheibe mit Backofenreiniger entfernen.
5. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.

17.2 Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠ **WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

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

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

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

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

⚠ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

Hinweis: Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungsfunktion nicht.

Voraussetzung: → *"Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten", Seite 24*

1. Auf die Taste ▦ drücken.
2. Die Reinigungsstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.

Reinigungsstufe	Reinigungsgrad	Dauer in Stunden
1	Leicht	Ca. 1:15
2	Mittel	Ca. 1:30
3	Hoch	Ca. 2:00

   Bei stärkeren oder älteren Verschmutzungen eine höhere Reinigungsstufe wählen.
   Die Dauer kann nicht geändert werden.
3. Auf die Taste ▦ drücken.
   Hinweise im Display beachten.
4. Mit der Taste ▦ die Reinigunsfunktion starten.
   - ✔ Nach einigen Sekunden startet die Reinigungsfunktion und die Dauer läuft ab.
   - ✔ Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür kurz nach dem Start. Im Display erscheint 🔒 .
   - ✔ Wenn die Reinigunsfunktion beendet ist, erscheint im Display "Pyrolyse beendet" und die Dauer steht auf null.
5. Das Gerät ausschalten.
   Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, entriegelt die Gerätetür und 🔒 erlischt.
6. → *"Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen", Seite 24*

17.3 Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Weiße Beläge mit Zitronensäure entfernen.
   Hinweis: Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein.
4. Die Gestelle einhängen.
   → *"Gestelle", Seite 28*

18 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.

18.1 Reinigungsunterstützung einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.
- Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Voraussetzung: Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen. Die Gerätetür schließen.
   Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
3. Die Heizart **Unterhitze** mit dem Funktionswähler einstellen.
4. 80 °C mit dem Temperaturwähler einstellen.
5. Auf die Taste drücken.
6. Mit dem Funktionswähler Dauer auswählen.
7. Die Dauer mit dem Temperaturwähler auf 4 Minuten einstellen.
8. Mit der Taste bestätigen.
   - ✔ 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 "Betrieb beendet".
9. Das Gerät ausschalten und den Garraum ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

18.2 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 trocknen zu lassen, die Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) ca. 1 Stunde öffnen.
   - Um den Garraum schnell zu trocknen, das Gerät bei geöffneter Tür ca. 5 Minuten mit **3D Heißluft** und 50 °C aufheizen.

19 Gerätetür

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

Hinweis:
Weitere Informationen:

19.1 Gerätetür aushängen

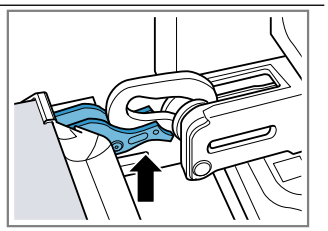
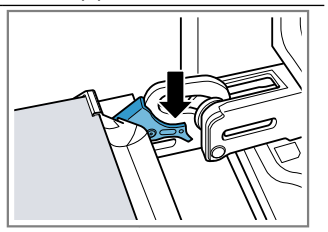
Hinweis: Je nach Gerätetyp sind die Tügriffe unterschiedlich.

⚠ **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.

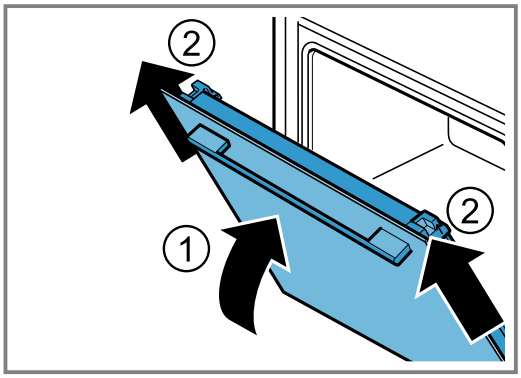
Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
- Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

1. Die Gerätetür ganz öffnen
   → *"Türscheiben ausbauen", Seite 27*.
2. 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.



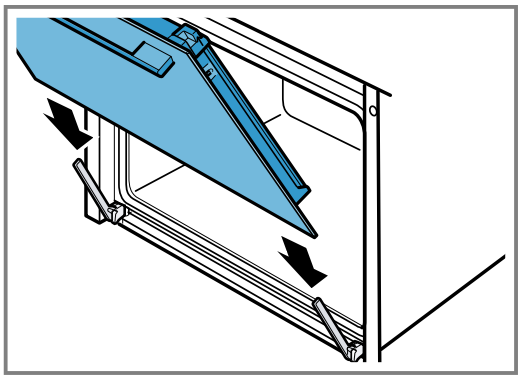
4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

19.2 Gerätetür einhängen

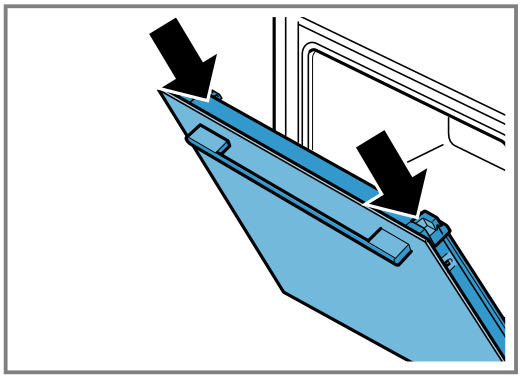
1. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

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

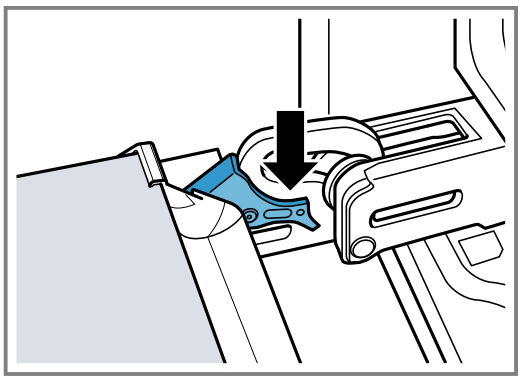
Hinweis:
Achten Sie darauf, dass Sie die Gerätetür ohne Widerstand auf die Scharniere schieben.



2. Mit beiden Händen die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.



3. Die Gerätetür ganz öffnen.
4. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen.



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

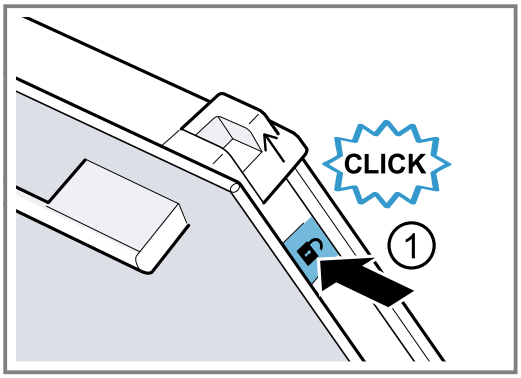
5. Die Gerätetür schließen.

19.3 Türscheiben ausbauen

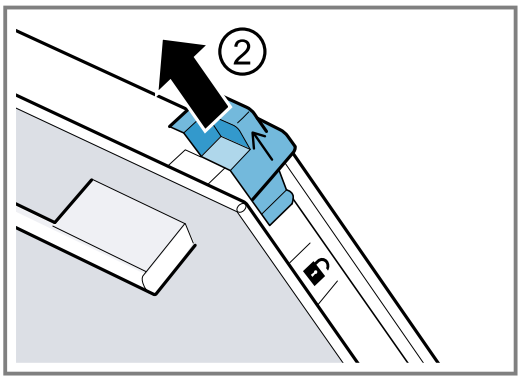
⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

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

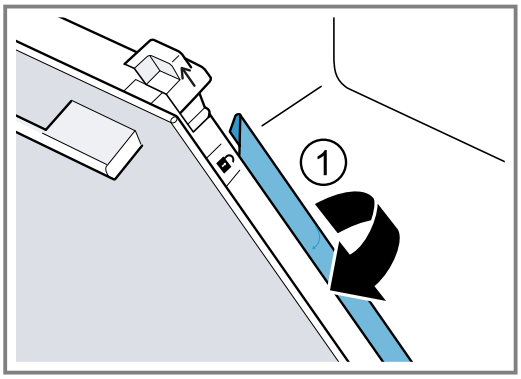
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen
   ✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen.
4. Auf die linke und rechte Druckfläche drücken ①, bis es hörbar klickt.



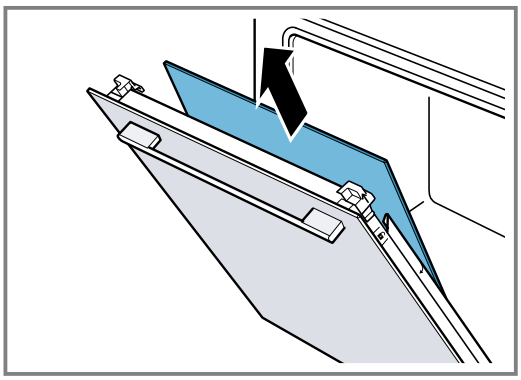
5. Die zwei Schiebekappen in Pfeilrichtung nach oben schieben ②.



6. Die Innenscheibe schräg nach oben herausziehen und auf eine ebene Fläche vorsichtig ablegen.
7. Die linke und rechte Metalleiste in Pfeilrichtung aufklappen ①.



8. Die erste und zweite Zwischenscheibe schräg nach oben herausziehen und auf eine ebene Fläche vorsichtig ablegen.



9. ⚠ **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.
10. Die Gerätetür reinigen.
    → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 22*
11. **Hinweis:** Während der Reinigungsfunktion verfärbt sich der Rahmen an der Innenseite der Gerätetür oder andere Teile aus Edelstahl der Gerätetür. Diese Verfärbungen schränken die Gerätefunktion nicht ein. Die Verfärbungen können mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden.

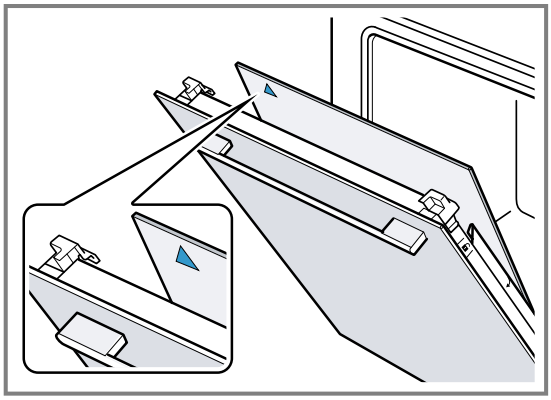
    Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.
    → *"Türscheiben einbauen", Seite 27*

19.4 Türscheiben einbauen

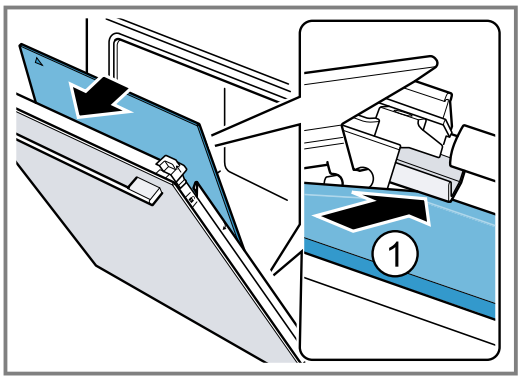
⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

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

Hinweis:
Bei den Zwischenscheiben darauf achten, dass der Pfeil links oben ist.

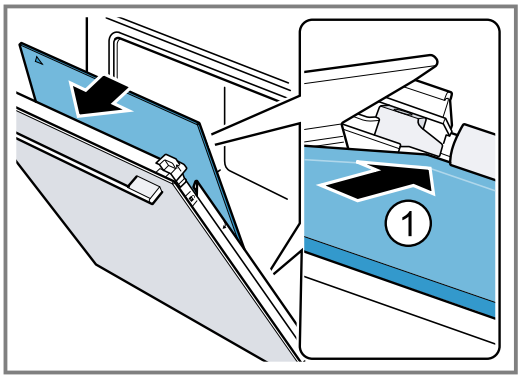


1. Die erste Zwischenscheibe in die untereste Halterung einschieben ① und oben anlegen.

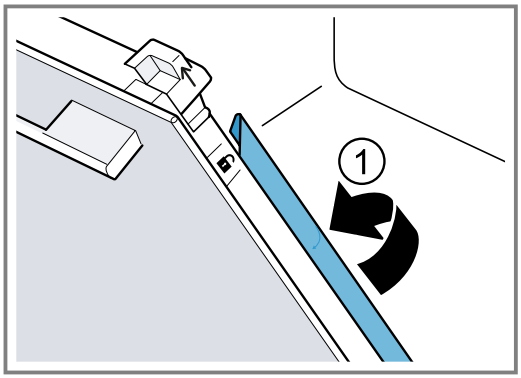


2. **Hinweis:** die Zwischenscheibe positioniert sich automatisch durch die Drehbewegung der Abstandshalterung.

   Die zweite Zwischenscheibe in die mittlere Halterung einschieben ① und oben anlegen.

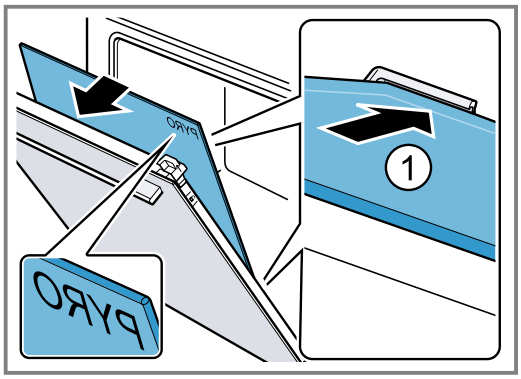


3. Die Metalleiste links und rechts zuklappen ①.

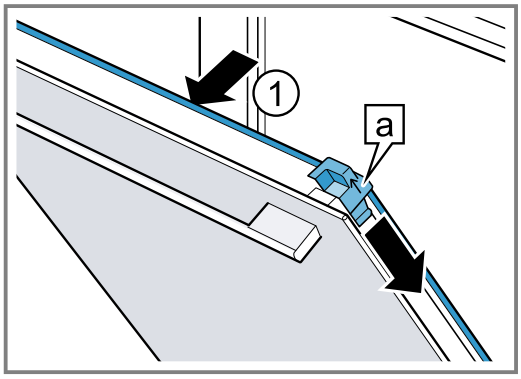


4. **Hinweis:** Der Schriftzug "Pyro" muss oben, wie im Bild lesbar sein.

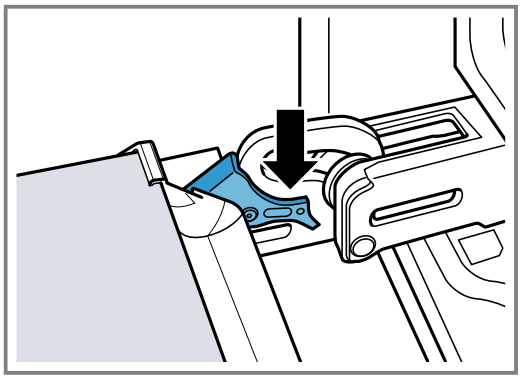
   Die Innenscheibe unten in die Halterung einschieben ① und oben anlegen.



5. Die Innenscheibe oben andrücken ①. Die Schiebekappen [a] in Pfeilrichtung nach unten drücken.



6. Die Gerätetür ganz öffnen.
7. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen



8. Die Gerätetür schließen.

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

20 Gestelle

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

20.1 Gestelle aushängen

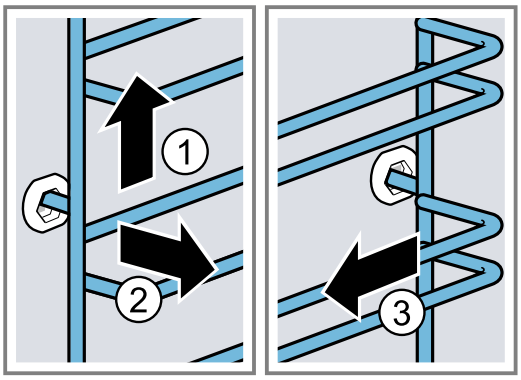
⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß

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

1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.

2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.

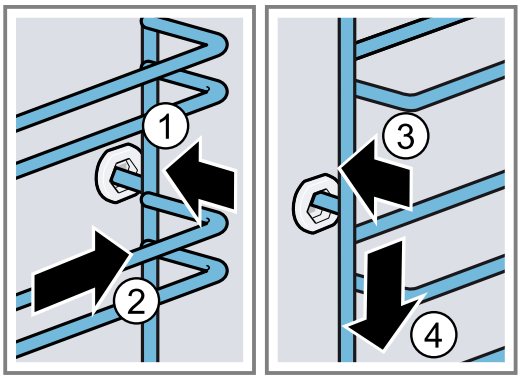


20.2 Gestelle einhängen

Hinweise

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

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



20.3 Auszugsschiene aushängen

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

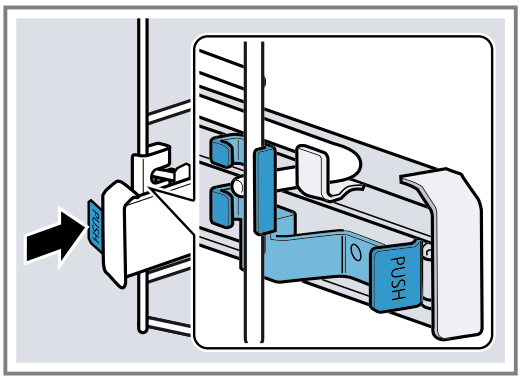
Die Gestelle werden sehr heiß

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

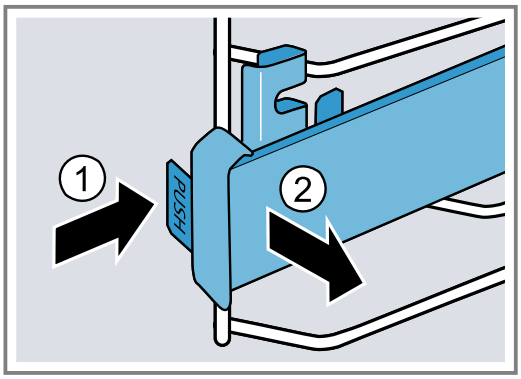
Hinweise

- Je nach Gerätetyp müssen Sie bei Geräten mit Gestellen und Auszugsschienen die Grundeinstellungen für die Teleskopauszüge anpassen.
  → *"Grundeinstellungen", Seite 19*
- Bei Bedarf können Sie alle Ebenen mit einer Auszugsschiene ausstatten.

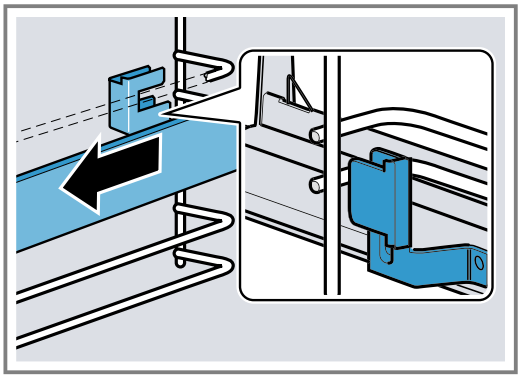
1. Hinter der Schiene auf **PUSH** drücken und die Schiene nach hinten schieben.



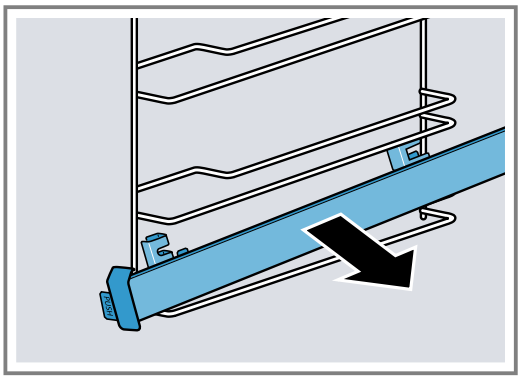
2. **PUSH** gedrückt halten ① und die Schiene nach außen schwenken ②.



3. Die Schiene nach vorn ziehen, bis die Halterung hinten ausgehängt ist.



4. Die Auszugsschiene entfernen.

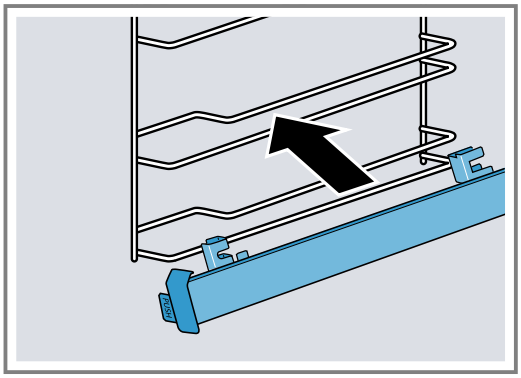


5. Die Auszugsschiene reinigen.
   → *"Reinigungsmittel", Seite 21*

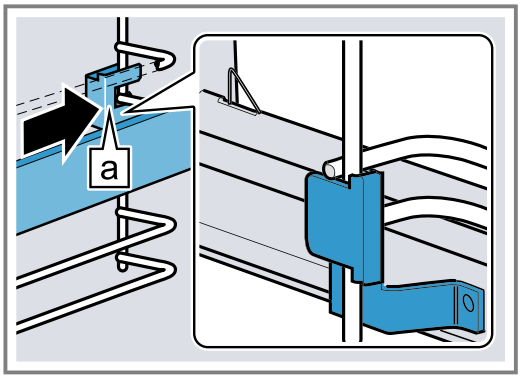
20.4 Auszugsschiene einhängen

Hinweis: Die Auszugsschienen passen nur rechts oder links. Achten Sie beim Einhängen darauf, dass sie sich nach vorn herausziehen lassen.

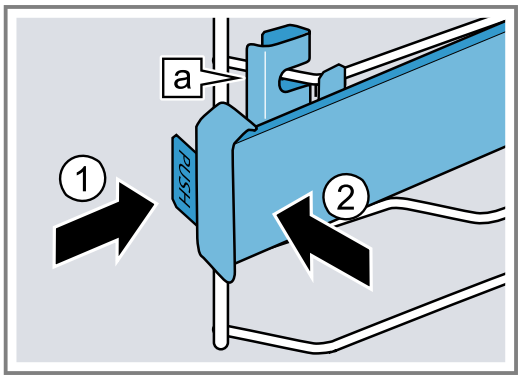
1. Die Auszugsschiene zwischen die beiden Stäbe einsetzen.



2. Die Halterung [a] hinten zwischen dem unteren und oberen Stab einführen.

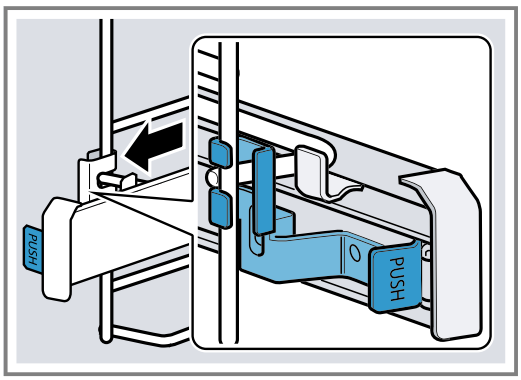


3. **PUSH** gedrückt halten ① und die Auszugsschiene nach innen schwenken, bis sich die Halterung [a] vorn zwischen den beiden Stäben befindet ②.
   – **PUSH** loslassen.



✔ Die Halterung [a] rastet ein.

4. Die Auszugsschiene bis zum Anschlag herausziehen und wieder einschieben.



21 Störungen beheben

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

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
  → *"Kundendienst", Seite 32*

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

21.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Elektronikfehler **1.** Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. **2.** Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → *"Grundeinstellungen", Seite 19*
Das Gerät fordert Sie erneut zur ersten Inbetriebnahme auf.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Erneut erste Inbetriebnahme durchführen
Gerät lässt sich nicht einstellen. Im Display leuchtet 🔒.	
Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet 🔑.	Kindersicherung verriegelt die Gerätetür. ▸ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste ⓘ🔑. → *"Kindersicherung", Seite 18*
Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet 🔒.	Reinigungsfunktion verriegelt die Gerätetür. ▸ Das Gerät abkühlen lassen bis im Display 🔒 erlischt.
Im Display leuchtet 🔑 und Gerät lässt sich nicht einstellen.	Kindersicherung ist aktiviert. ▸ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste ⓘ🔑. → *"Kindersicherung", Seite 18*
Im Display erscheint Meldung mit "E" z. B. E0502	Elektronikstörung **1.** Drücken Sie auf die Taste ⏲. – Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung. **2.** Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an. → *"Kundendienst", Seite 32*
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Gehen Sie auf www.home-connect.com.

21.2 Backofenlampe auswechseln

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

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

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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

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

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

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

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

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

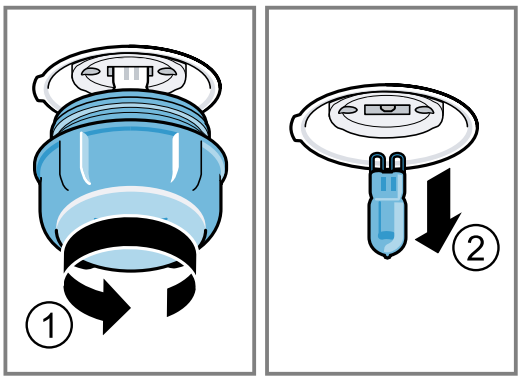
Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

- ▸ Vorsicht beim Einbau oder Ausbau der Glasabdeckung.
- ▸ Handschuhe oder Geschirrtuch verwenden.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
- Der Garraum ist abgekühlt.
- Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.

1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



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

22 Entsorgen

22.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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

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

23 Kundendienst

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

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

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

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

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

24 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

CE

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.							

25 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

Tipp: Viele weitere Angaben zur Zubereitung, zu passenden Einstellwerten und Rezepten finden Sie in der Home Connect App oder auf unserer Homepage siemens-home.bsh-group.com.

25.1 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 11*

25.2 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.

25.3 Hinweise zum Braten und Grillen

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

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

Braten und Grillen auf dem Rost

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

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

25.4 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	2		150-170	50-70
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	2		150-160	70-90
Rührkuchen, fein (in der Kastenform)	Kranzform oder Kastenform	2		150-170	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kranzform oder Kastenform	3+1		140-150	70-85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Hefekuchen in der Springform	Springform Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150-160[1]	30-40
Biskuitrolle	Universalpfanne	3		180-200[1]	10-15
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	55-95
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		170-180	50-60
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinblech	2		170-190	20-40
Hefekleingebäck	Universalpfanne	3		160-180	25-35
Hefekleingebäck	Universalpfanne	3		160-170	25-45
Plätzchen	Universalpfanne	3		140-160	15-25
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	15-25

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.
[3] Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[4] Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen
[5] Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.
[6] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[7] Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
[8] Die Speise nicht wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Plätzchen, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140-160	15-25
Baiser	Universalpfanne	3		80-90[1]	120-150
Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		**1.** 210-220[1] **2.** 180-190[1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Universalpfanne	2		200-220	25-35
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Universalpfanne	3		180-200	20-30
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	2		250-270[1]	15-20
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	2		250-270[1]	8-13
Quiche	Tarteform oder Schwarzblech	1		210-230	30-40
Quiche	Tarteform oder Schwarzblech	1		190-210	40-50
Quiche	Tarteform oder Schwarzblech	2		190-210	25-35
Börek	Universalpfanne	1		180-200	40-50
Börek	Universalpfanne	3		200-210	30-40
Auflauf, pikant, gegarten Zutaten	Auflaufform	2		200-220	30-60
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-220	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	3		220-230	30-35
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Schweinerücken, mager, 1 kg	Flache Glasform	2		180	90-120
Schweinebraten ohne Schwarte z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		160-170	130-150
Schweinebraten ohne Schwarte z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		190-200	120-150
Rinderfilet, medium, 1 kg[2]	Rost + Universalpfanne	3		210-220	40-50[3]
Rinderschmorbraten, 1,5 kg[4]	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	130-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost + Universalpfanne	3		200-220	60-70[3]
Burger, 3-4 cm hoch[5]	Rost	4		3	25-30[6]
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,0 kg, gebunden[7]	Offenes Geschirr	2		170-190	70-80[8]
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle[2]	Rost	2		160-180	20-30

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.
[3] Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[4] Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen
[5] Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.
[6] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[7] Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
[8] Die Speise nicht wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschlossenes Geschirr	2		170-190	30-40
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschlossenes Geschirr	2		180-200	55-65

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.
[3] Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[4] Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen
[5] Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.
[6] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[7] Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
[8] Die Speise nicht wenden.

Joghurt

Bereiten Sie Joghurt mit Ihrem Gerät zu.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Desserts

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

25.5 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

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

Sanftgaren

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

Speisen sanftgaren

Voraussetzungen

- Der Garraum ist kalt.
- Frisches, hygienisch einwandfreies Fleisch verwenden. Am besten geeignet sind Stücke ohne Knochen und ohne viel Bindegewebe.

1. Den Garraum und das Geschirr ca. 15 Minuten vorheizen.
2. Das Fleisch auf der Kochstelle von allen Seiten sehr heiß anbraten.
3. Das Fleisch sofort auf das vorgewärmte Geschirr in den Garraum geben.
4. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, um ein gleichmäßiges Garklima zu halten.

Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Anbratdauer in Min.	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Entenbrust, je 300 g	Offenes Geschirr	2	6-8		95[1]	60-70
Schweinefilet, ganz	Offenes Geschirr	2	4-6		85[1]	75-100
Rinderfilet, 4-6 cm dick, 1 kg	Offenes Geschirr	2	6-8		85[1]	90-150
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Offenes Geschirr	2	4		80[1]	50-70
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Offenes Geschirr	2	4		85[1]	30-70

[1] Das Gerät vorheizen.

Air Fry

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

Zubereitungshinweise zu Air Fry

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

- Die Zubereitung mit Air Fry ist nur auf einer Ebene möglich.
- Das knusprigste Ergebnis erreichen Sie mit dem emaillierten Air-Fry-Blech. Durch die perforierte Oberfläche ist eine besonders gute Luftzirkulation um das Gargut möglich. Wenn das Air-Fry-Blech nicht standardmäßig beim Gerät enthalten ist, erhalten Sie das Air-Fry-Blech als Sonderzubehör.
- Den Backofen nicht vorheizen.
- Kein Backpapier verwenden. Die Luft muss im Garraum zirkulieren.
- Tiefgekühlte Speisen nicht auftauen.
- Das Air-Fry-Zubehör oder die Universalpfanne 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-Zubehör 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

25.6 Prüfgerichte

Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig 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[1]	25-35
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140[1]	28-38

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

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140[1]	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		130-140[1]	35-55
Small Cakes	Universalpfanne	3		150[1]	25-35
Small Cakes	Universalpfanne	3		150[1]	20-30
Small Cakes	Universalpfanne	3		170	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150[1]	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140[1]	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170[2]	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160[2]	35-50
Apple Pie, 2 Stück	2x Springform Ø 20 cm	2		180-190	75-90

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

Grillen

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5		3[1]	5-6

[1] Das Gerät nicht vorheizen.

26 Montageanleitung

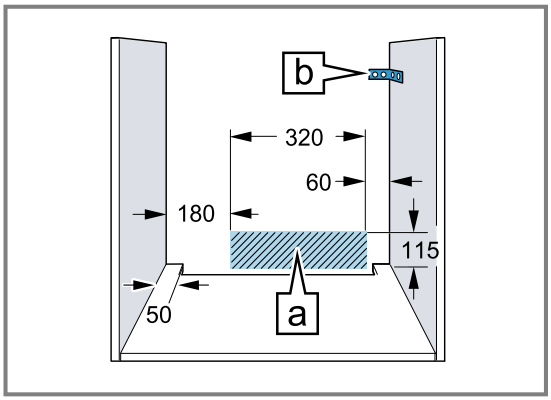
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

26.1 Allgemeine Montagehinweise

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

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.

- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Das Gerät auf einer horizontal ausgerichteten Fläche platzieren.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche a oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
  Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel b an der Wand befestigt werden.



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

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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

- ▸ Keine 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.

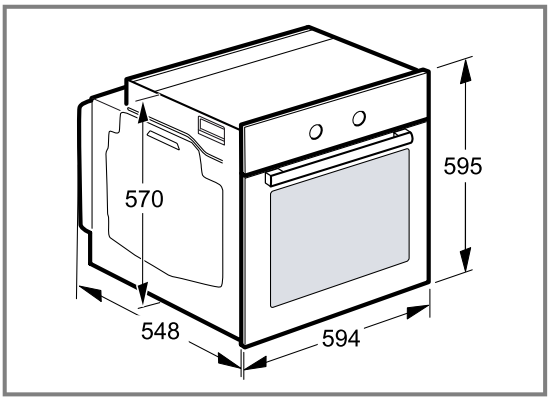
ACHTUNG!

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.

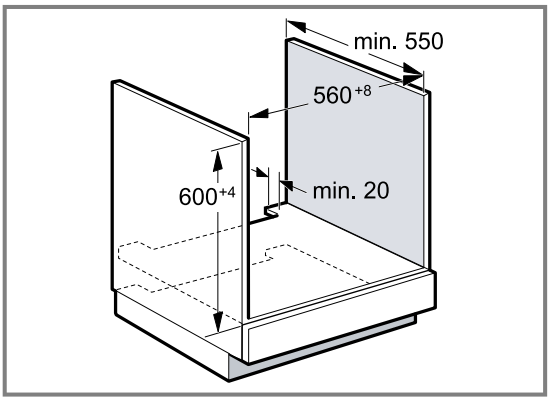
26.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



26.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

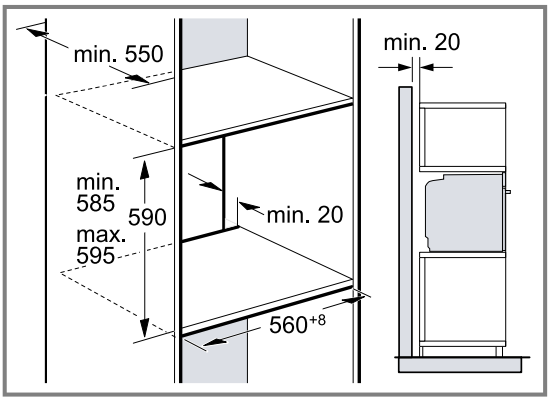
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- 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.

26.4 Einbau in einen Hochschrank

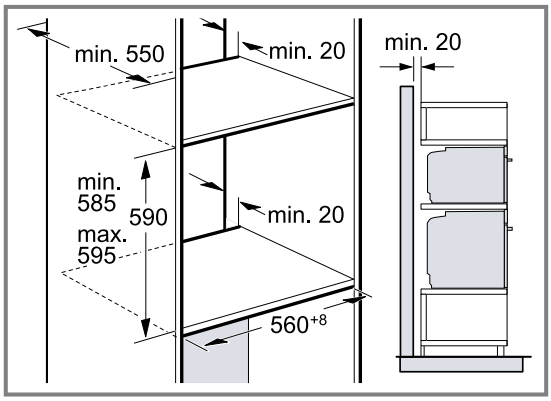
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



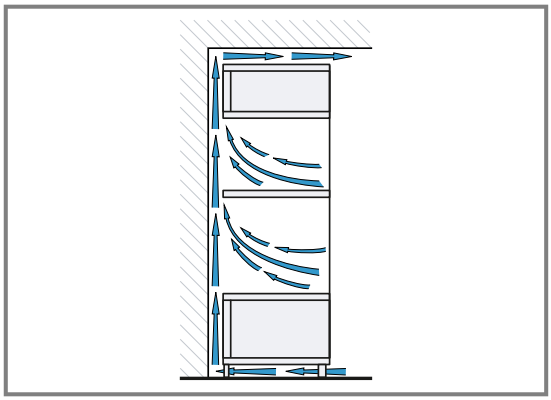
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

26.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

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



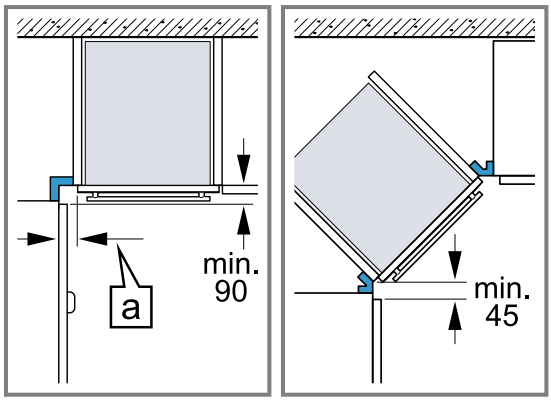
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.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



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

26.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.

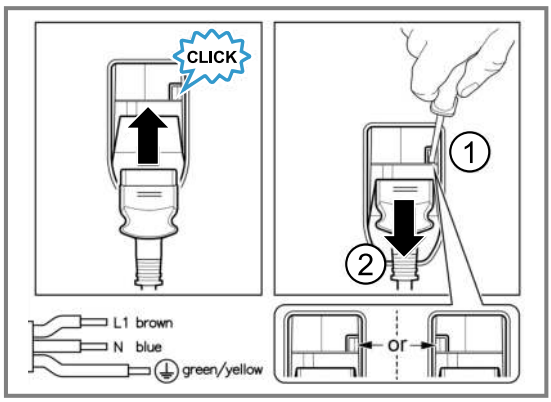


- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß a ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

26.7 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.

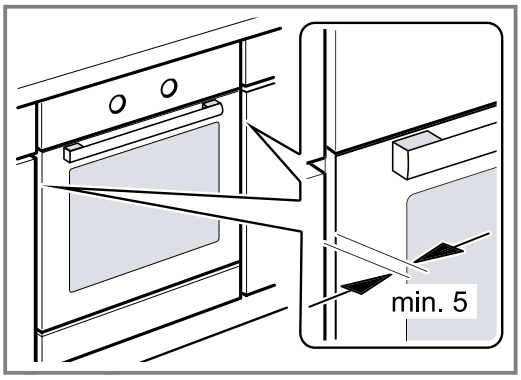
Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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.

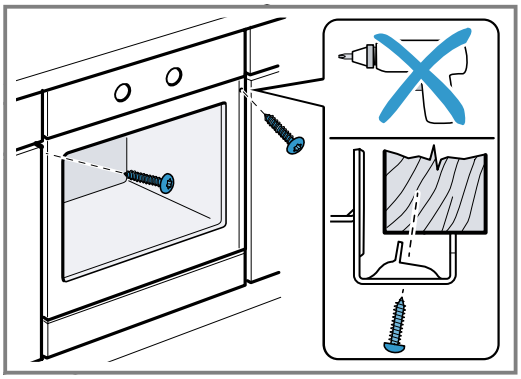
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   - grün-gelb = Schutzleiter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

26.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



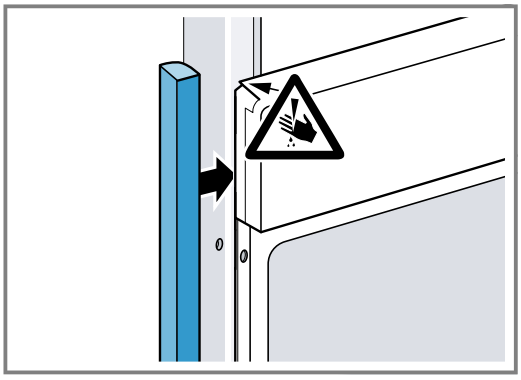
2. Das Gerät festschrauben.



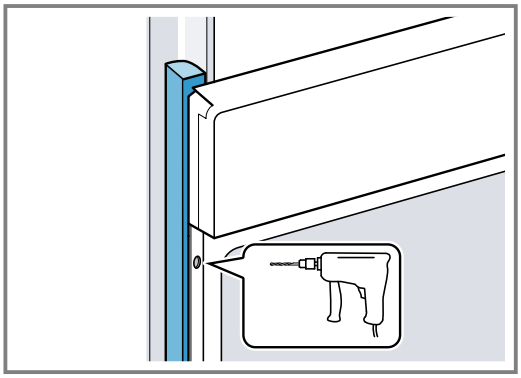
Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

26.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

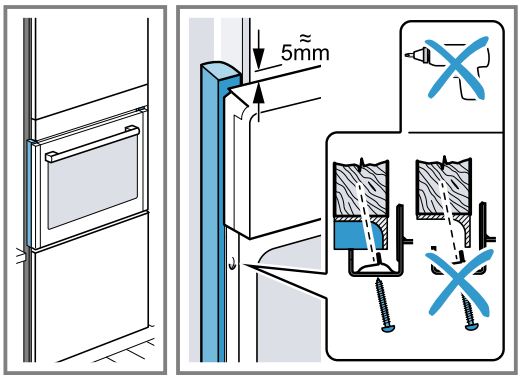
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



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



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



26.10 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

9001934133 (040719)
de