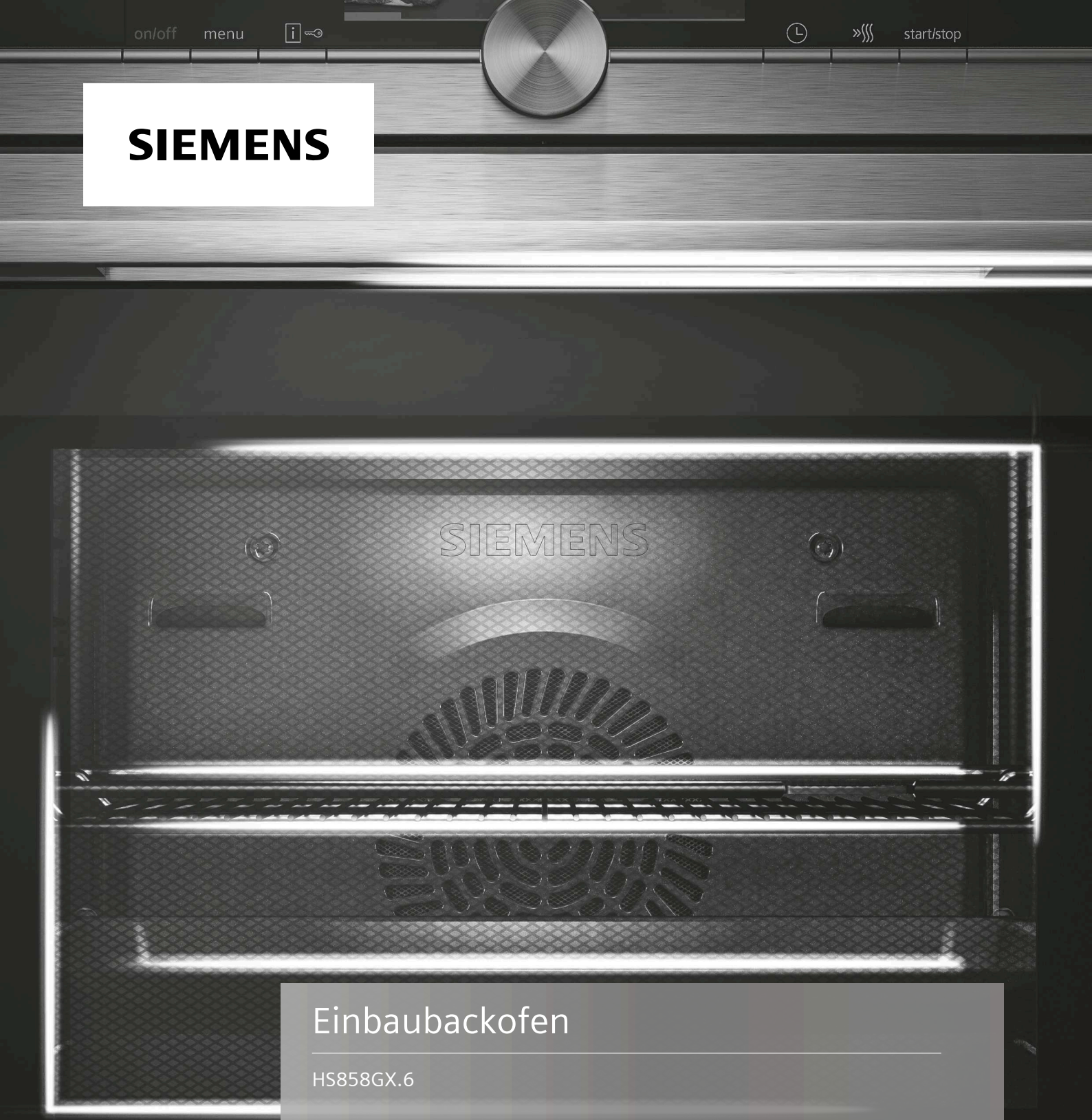


SIEMENS

Einbaubackofen

HS858GX.6

de Gebrauchs- und Montageanleitung

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 5
3 Umweltschutz und Sparen ... 6
4 Kennenlernen ... 7
5 Betriebsarten ... 9
6 Zubehör ... 11
7 Vor dem ersten Gebrauch ... 13
8 Grundlegende Bedienung ... 14
9 Schnellaufheizen ... 15
10 Zeitfunktionen ... 16
11 Dampf ... 17
12 Bratenthermometer ... 20
13 Gerichte ... 22
14 Kindersicherung ... 24
15 Sabbateinstellung ... 24
16 Home Connect ... 25
17 Grundeinstellungen ... 27
18 Reinigen und Pflegen ... 27
19 Reinigungsfunktion ... 30
20 Reinigungsunterstützung humidClean ... 31
21 Entkalken ... 31
22 Trocknen ... 32
23 Gerätetür ... 32
24 Gestelle ... 36
25 Störungen beheben ... 36
26 Entsorgen ... 39
27 Kundendienst ... 39
28 Konformitätserklärung ... 39
29 So gelingt's ... 40

30 MONTAGEANLEITUNG ... 51
30.1 Allgemeine Montagehinweise ... 51

⚠ 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 2000 m über dem Meeresspiegel.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 11*

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

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

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 39*

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!
Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.
- Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

⚠ 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 Dampf

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

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen.
- Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren.

Heißer Dampf entsteht im Garraum.
- Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.
- Heißes Zubehör nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

1.6 Bratenthermometer

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

1.7 Reinigungsfunktion

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

⚠ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

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

- Keine Spirituosen (≥ 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.

Durch Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör kann der Backsensor beschädigt werden. Schäden können auch entstehen, wenn der Backsensor nicht aktiv ist.

- Keine Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör verwenden.
- Nie Gegenstände aus Silikon im Garraum lagern.

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.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.

- Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

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.

2.2 Dampf

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

ACHTUNG!

Geschirr mit Roststellen kann eine Korrosion im Garraum verursachen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion führen.

- Kein Geschirr mit Roststellen verwenden.

Abtropfende Flüssigkeiten verschmutzen den Garraumboden.

- Beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech, die Universalpfanne oder den ungelochten Garbehälter darunter einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.

- Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

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.

Beim Betrieb mit den Dampfheizarten entsteht viel Wasserdampf. Kondensat, das sich in der Tropfrinne unterhalb des Garraums sammelt, kann überlaufen und angrenzende Möbel beschädigen.
- Während des Betriebs die Gerätetür nicht oder so selten wie möglich öffnen.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
- Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.
- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.
- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.
- Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.
- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.
- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.
- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

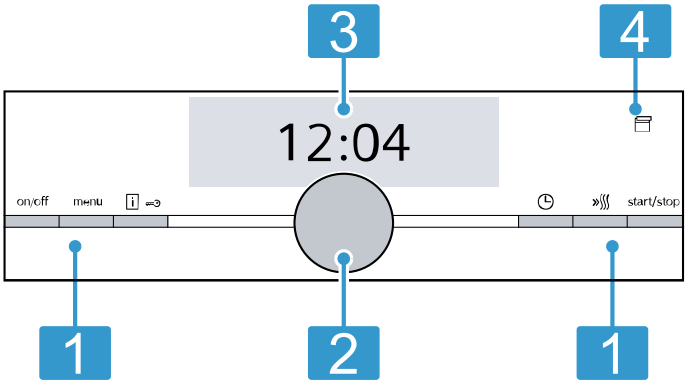
Hinweis:
Das Gerät benötigt:
- im vernetzten Bereitschaftsbetrieb max. 2 W
- im nicht vernetzten Betrieb mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im nicht vernetzten Betrieb mit ausgeschaltetem Display max 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienfeld

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** Die Tasten links und rechts am Bedienfeld haben einen Druckpunkt. Um eine Taste zu betätigen, die Taste drücken. Bei Geräten ohne Edelstahlfront sind die Tasten ebenfalls Touch-Felder.
2	**Drehwähler** Den Drehwähler können Sie unbegrenzt nach links oder rechts drehen.
3	**Touch-Display** In den Touch-Displays sehen Sie aktuelle Auswahlmöglichkeiten. Um eine Funktion zu wählen, direkt auf das entsprechende Textfeld drücken. Abhängig von der Auswahl, ändern sich die Textfelder.
4	**Touch-Felder** Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken.

4.2 Tasten

Mit den Tasten links und rechts am Bedienfeld schalten Sie Ihr Gerät oder den Betrieb ein und aus.

Taste	Funktion	Verwendung
on/off	Ein/Aus	Gerät einschalten oder ausschalten.
menu	Menü	Betriebsarten-Menü öffnen
i	Information	Hinweise anzeigen lassen Kindersicherung aktivieren und deaktivieren
i	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren und deaktivieren
	Zeitfunktionen	Zeitfunktionen wählen.
	Schnellaufheizung	Schnellaufheizung ein- und ausschalten
start/stop	Start/Stopp	Betrieb starten, anhalten oder abbrechen
	Blende öffnen	Bedienblende öffnen, um den Wassertank zu entnehmen.

4.3 Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Einstellwerte, die im Display angezeigt werden.
Wenn Sie bei Einstellwerten, z. B. der Temperatur, den minimalen oder den maximalen Wert erreicht haben, bleibt dieser Wert im Display stehen. Drehen Sie bei Bedarf den Wert mit dem Drehwähler wieder zurück.
Bei Listen, z. B. den Heizarten, beginnt nach dem letzten Wert wieder der erste.

4.4 Display

Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellwerte.
Der Wert den sie am Display ändern können ist farblich gekennzeichnet.

Statuszeile

Die Statuszeile befindet sich oben im Display.

In der Statuszeile werden die Uhrzeit und eingestellten Zeitfunktionen angezeigt.

Fortschrittslinie

Die Linie liegt im Display unter dem fokussiertem Wert. Anhand der Fortschrittslinie sehen sie wie weit das Gerät bereits aufgeheizt oder die Dauer abgelaufen ist. Die Linie füllt sich von links nach rechts.

Zeitablauf

Den Zeitablauf oder die Dauer des bisherigen Betriebs können sie oben rechts in der Statuszeile sehen.
Wenn sie eine Dauer eingestellt haben und die Dauer gelöscht wird, übernimmt der Zeitablauf die bereits gelaufene Dauer des Gerätes. So können sie kontrollieren wie lange der Betrieb schon läuft.

Temperaturanzeige

Die Aufheizkontrolle und die Restwärme-Anzeige zeigen Ihnen die Temperatur im Garraum.
Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden. Mit der Taste ⓘ können sie die aktuelle Temperatur abfragen.

- Aufheizkontrolle
  Nach dem Betriebsstart zeigt die Aufheizkontrolle den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben der Speise erreicht, sobald alle Balken gefüllt sind.
  Bei Einstellstufen erscheint die Aufheizkontrolle nicht, z. B. bei Grillstufen.
- Restwärme-Anzeige
  Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display die Restwärme im Garraum an. Die Restwärme-anzeige erlischt bei ca. 60°C.

Symbole

Im Display können verschiedene Symbole erscheinen.

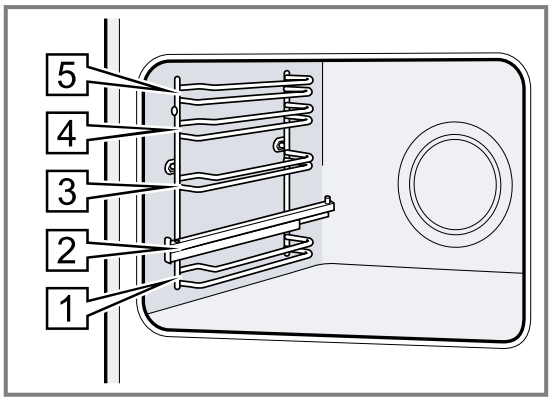
Symbol	Name	Verwendung
	Home Connect	■ Heimnetzwerk und Home Connect-Server verbunden ■ Anzahl der Linien zeigt Signalstärke des Heimnetzwerks → *"Home Connect ", Seite 25*
	Heimnetzwerk	Heimnetzwerk nicht verbunden → *"Home Connect ", Seite 25*
	Home Connect-Server	Home Connect-Server nicht verbunden → *"Home Connect ", Seite 25*
	Fernstart	Fernstart aktiviert → *"Home Connect ", Seite 25*
	Ferndiagnose	Ferndiagnose aktiviert → *"Home Connect ", Seite 25*

4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
→ *"Zubehör", Seite 11*
Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.
Die Gestelle sind je nach Gerätetyp auf einer oder mehreren Ebenen mit Auszügen ausgestattet.
Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.
→ *"Gestelle", Seite 36*



Selbstreinigende Flächen

Die selbstreinigenden Flächen im Garraum sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.
Die folgenden Flächen sind selbstreinigend:
- Rückwand
- Decke
- Seitenwände

Verwenden Sie regelmäßig die Reinigungsfunktion, damit die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen erhalten bleibt und keine Schäden entstehen.
→ *"Reinigungsfunktion ", Seite 30*

Beleuchtung

Eine oder mehrere Backofenlampen leuchten den Garraum aus.
Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 15 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.
Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Beleuchtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Beleuchtung aus.

Kühlgebläse

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

ACHTUNG!
Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.
- Lüftungsschlitze frei halten.

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

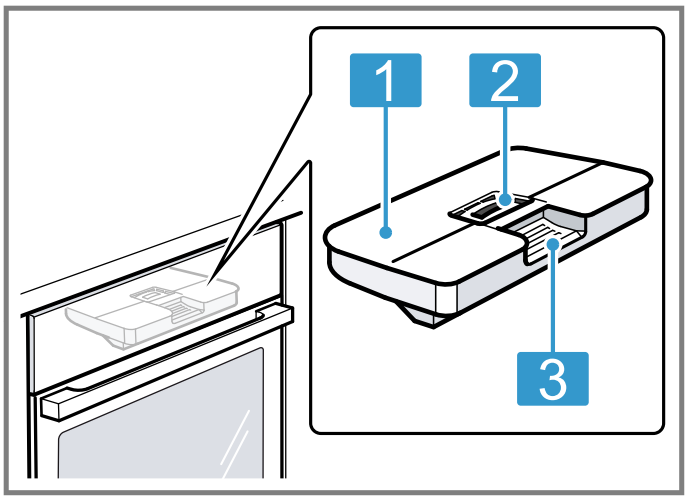
Gerätetür

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

Wassertank

Den Wassertank benötigen Sie für die Dampfheizarten.

Der Wassertank befindet sich hinter der Bedienblende.
→ *"Wassertank füllen", Seite 17*



1	Tankdeckel
2	Öffnung zum Füllen und Leeren
3	Griff zum Entnehmen und Einschieben

5 Betriebsarten

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Betriebsarten und Hauptfunktionen Ihres Geräts.
Um das Menü zu öffnen, auf menu drücken.

Betriebsart	Verwendung
Heizarten	Fein abgestimmte Heizarten für eine optimale Zubereitung Ihrer Speise wählen. → *"Heizarten", Seite 9*
Gerichte	Programmierte, empfohlene Einstellungen für verschiedene Gerichte nutzen. → *"Gerichte", Seite 22*
Dampf	Mit Dampfheizarten Speisen schonend zubereiten.
Trocknungsfunktion	Nach jedem Betrieb mit Dampf oder Mikrowelle verwenden. → *"Trocknen", Seite 32*
Entkalken	Dadurch entfernen sie den Kalk aus dem Verdampfer. → *"Entkalken", Seite 31*
Reinigungsfunktion	Die Reinigungsfunktion reinigt Ihren Backofen nahezu selbstständig. → *"Reinigungsfunktion ", Seite 30*
Grundeinstellungen	Grundeinstellungen anpassen. Grundeinstellungen → *Seite 27*
Home Connect	Den Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden und fernsteuern. → *"Home Connect ", Seite 25*

5.1 Heizarten

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.
Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.
Bei Temperatureinstellungen über 275 °C und Grillstufe 3 senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 40 Minuten auf ca. 275 °C bzw. Grillstufe 1 ab.

Symbol	Heizarten	Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise Mögliche Zusatzfunktionen
	4D Heißluft	30 - 250 °C	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Ober-/Unterhitze	30 - 250 °C	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

Symbol	Heizarten	Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise Mögliche Zusatzfunktionen
	Heißluft Eco	30 - 250 °C	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 125 - 250 °C. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Ober-/Unterhitze Eco	30 - 250 °C	Ausgewählte Speisen schonend garen. Die Hitze kommt von oben und unten. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 150 - 250 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
	Umluftgrillen	30 - 250 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Grill, große Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2= mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill, kleine Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2= mittel 3 = stark	Kleine Mengen grillen, wie Steak, Würstchen oder Toast. Kleine Mengen gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Pizzastufe	30 - 250 °C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Intensivhitze	30 - 250 °C	Speisen mit knusprigem Boden zubereiten. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.
	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.
	Dörren	30 - 150 °C	Kräuter, Obst oder Gemüse trocknen.
	Warmhalten	60 - 100 °C	Gegarte Speisen warmhalten.
	Geschirr vorwärmen	30 - 70 °C	Geschirr vorwärmen.
	CoolStart-Funktion	30 - 250 °C	Für eine schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten auf der Höhe 3. Die Temperatur richtet sich nach den Herstellerangaben. Verwenden sie die höchste Temperatur, die auf der Verpackung angegeben ist. Die Gardauer ist wie angegeben oder kürzer. Vorheizen ist nicht sinnvoll.

5.2 Dampfheizarten

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

Symbol	Heizart	Temperatur	Verwendung
	Dämpfen	30 - 100 °C	Gemüse, Fisch und Beilagen zubereiten. Obst entsaften. Lebensmittel blanchieren.
	Regenerieren	80 - 180 °C	Tellergerichte und Backwaren schonend wieder erwärmen. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus.

Symbol	Heizart	Temperatur	Verwendung
	Teig gehen lassen	30 - 50 °C	Hefeteig und Sauerteig gehen lassen. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus.
	Auftauen	30 - 60 °C	Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst schonend auftauen. Durch die Feuchtigkeit trocknen die Speisen nicht aus und verformen sich nicht.
	Sous-vide	50 - 95 °C	Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts unter Vakuum garen, bei niedrigen Temperaturen und mit 100 % Dampf.

6 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

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

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		■ Kuchenformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		■ Saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost oder Wasser beim Betrieb mit Dampf.
Backblech		■ Blechkuchen ■ Kleingebäck
Dampfbehälter ungelocht, Größe S		Garen von: ■ Reis ■ Hülsenfrüchten ■ Getreide Den Dampfbehälter auf den Rost stellen.
Dampfbehälter gelocht, Größe S		■ Gemüse dämpfen. ■ Beeren entsaften. ■ Auftauen. Den Dampfbehälter auf den Rost stellen.
Dampfbehälter gelocht, Größe XL		Große Mengen dämpfen.
Bratenthermometer		Punktgenaues Braten oder Garen. → *"Bratenthermometer", Seite 20*

6.1 Hinweise zum Zubehör

Manches Zubehör ist nur für bestimmte Betriebsarten geeignet.

Dampfbehälter

Die Dampfbehälter sind für die reinen Dampfheizarten bis 120 °C geeignet.
Für höhere Temperaturen oder andere Heizarten sind die Dampfbehälter ungeeignet. Die Behälter verfärben und verformen sich dauerhaft.

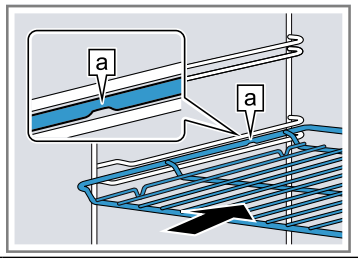
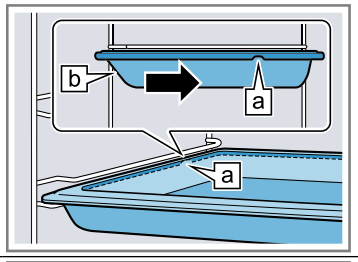
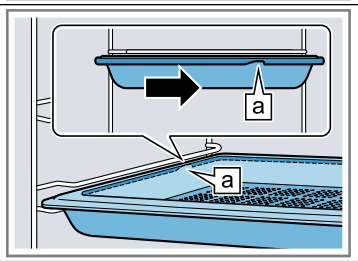
6.2 Rastfunktion

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

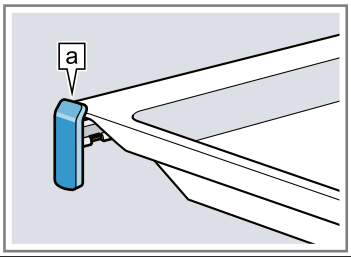
6.3 Zubehör in den Garaum schieben

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. 
Dampfbehälter gelocht, Größe XL	

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.

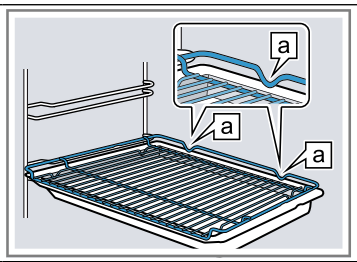
4. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

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	

6.4 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:
siemens-home.bsh-group.com
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

7 Vor dem ersten Gebrauch

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

7.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie die erste Inbetriebnahme vornehmen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers. Damit das Gerät Sie zuverlässig an die anstehende Entkalkung erinnern kann, müssen Sie Ihren Wasserhärtebereich richtig einstellen.

ACHTUNG!

Wenn eine falsche Wasserhärte eingestellt ist, kann das Gerät Sie nicht rechtzeitig an das Entkalken erinnern.

- Wasserhärte richtig einstellen.

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

- Kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
- Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

Funktionsstörungen bei Verwendung von gefiltertem oder entmineralisiertem Wasser möglich. Das Gerät fordert eventuell trotz gefülltem Wassertank zum Nachfüllen auf oder der Betrieb mit Dampf wird nach etwa 2 Minuten abgebrochen.

- Mischen Sie gegebenenfalls gefiltertes oder entmineralisiertes Wasser mit abgefülltem Mineralwasser ohne Kohlensäure im Verhältnis 1 zu 1.

Tipp: Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich “sehr hart“ ein. Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Tipp: Wenn Ihr Leitungswasser stark kalkhaltig ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden. Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, stellen Sie den Wasserhärtebereich “enthärtet“ ein.

Einstellung	Wasserhärte in mmol/l	Deutsche Härte °dH	Französische Härte °fH
0 (enthärtet)[1]	-	-	-
1 (weich)	bis 1,5	bis 8,4	bis 15
2 (mittel)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (hart)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (sehr hart)[2]	über 3,8	über 21,3	über 38

[1] Nur einstellen, wenn ausschließlich enthärtetes Wasser verwendet wird.
[2] Auch für Mineralwasser einstellen. Ausschließlich Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

7.2 Erste Inbetriebnahme vornehmen

Nach dem Stromanschluss oder nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts vornehmen. Es kann einige Sekunden dauern, bis im Display die Einstellungen erscheinen.

Hinweis: Sie können die Einstellungen auch mit dem Home Connect Assistent einstellen. Dabei bis zum letzten Punkt der ersten Inbetriebnahme mit ∨ drücken. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.

Sprache einstellen

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen.
2. Auf ∨ drücken.
✔ Die nächste Einstellung erscheint.

Uhrzeit einstellen

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Auf ∨ drücken.
✔ Die nächste Einstellung erscheint.

Datum einstellen

1. Mit dem Drehwähler den aktullen Tag einstellen.
2. Auf ∨ drücken.
3. Mit dem Drehwähler den aktulles Monat einstellen.
4. Auf ∨ drücken.
5. Mit dem Drehwähler den aktulles Jahr einstellen.
6. Auf ∨ drücken.

✔ Die nächste Einstellung erscheint.

Wasserhärte einstellen

1. Mit dem Drehwähler den Härtebereich einstellen.
2. Auf ∨ drücken.

✔ Im Display erscheint ein Hinweis, die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

7.3 Gerät vor dem ersten Gebrauch kalibrieren und reinigen

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

Hinweis: Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Bei der Kalibrierung stellt sich das Gerät während des ersten Dämpfens auf die Druckverhältnisse am Aufstellort ein.

Während der Kalibrierung die Gerätetür nicht öffnen. Die Kalibrierung wird abgebrochen.

Voraussetzung: Der Garraum ist kalt oder hat Raumtemperatur.

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkügelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Das Gerät mit on/off einschalten.
4. Den Wassertank füllen.
5. Folgende Einstellungen vornehmen:

Heizart	Dämpfen
Temperatur	100 °C
Dauer	30 Minuten

→ *"Grundlegende Bedienung", Seite 14*

6. Den Betrieb mit start/stop starten.
   – Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
   ✔ Die Kalibrierung startet. Dabei entsteht viel Dampf.
   ✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
7. Das Gerät abkühlen lassen und anschließend den Garraumboden gründlich trocknen.
8. **ACHTUNG!**
   Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
   ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
   ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

   Folgende Einstellungen vornehmen:

Heizart	4D Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	30 Minuten

→ *"Grundlegende Bedienung", Seite 14*

9. Den Betrieb mit start/stop starten.
   – Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
   ✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
10. Das Gerät mit on/off ausschalten.
11. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
12. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste gründlich reinigen.
13. Den Wassertank leeren und Garraum trocknen.
    → *"Wassertank leeren", Seite 19*

Tipp: Nach einem Stromausfall bleibt die Kalibrierung erhalten.
Um das Gerät nach einem Umzug an den neuen Aufstellort anzupassen, stellen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellung zurück. Die erste Inbetriebnahme und die Kalibrierung erneut vornehmen.

8 Grundlegende Bedienung

8.1 Gerät einschalten

▸ Das Gerät mit on/off einschalten.
  – Die Taste on/off wird blau beuleuchtet.
  ✔ Im Display erscheint das Siemens Logo. Anschließend erscheint eine Heizart und eine Tempeatur.

8.2 Gerät ausschalten

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

▸ Das Gerät mit on/off ausschalten.
  – Die Beleuchtung über der Taste on/off erlischt.
  ✔ Das Gerät schaltet aus. Laufende Funktionen werden abgebrochen.
  ✔ Im Display erscheint die Uhrzeit oder die Restwärme-Anzeige.

8.3 Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie starten.

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

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

▸ Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Im Display erscheinen die Einstellungen, die Laufzeit und die Aufheizlinie.

8.4 Betrieb unterbrechen oder abbrechen

Sie können den Betrieb kurz anhalten und wieder fortsetzen. Wenn Sie den Betrieb vollständig abbrechen, werden die Einstellungen zurückgesetzt.

1. Um den Betrieb kurz zu unterbrechen:
   – Auf start/stop kurz drücken.
   – Um den Betrieb fortzusetzen, auf start/stop drücken.
2. Um den Betrieb abzubrechen, on/off drücken.
   ✔ Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen zurückgesetzt.

8.5 Betriebsart einstellen

Voraussetzung: Das Gerät muss eingeschaltet sein.

1. Auf das menu drücken.
   Das Betriebsarten-Menü öffnet.
2. Auf die gewünschte Betriebsart drücken.
   Je nach Betriebsart stehen Ihnen verschiedene Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung.
3. Mit dem Drehwähler ist die Auswahl veränderbar.
   Je nach Auswahl weitere Einstellungen ändern.
4. Mit start/stop starten.

8.6 Heizart und Temperatur einstellen

Wenn sie das Gerät einschalten, ist automatisch die Betriebsart Heizarten eingestellt.

1. Die gewünschte Heizart mit dem Drehwähler einstellen.
2. Auf die Temperatur drücken.
3. Die Temperatur mit dem Drehwähler einstellen.
4. Den Betrieb mit start/stop starten.
   - ✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
   - ✔ Im Display wird dei eingestellte Heizart, die Temperatur und die Dauer/Gerätelaufzeit angezeigt.
5. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit on/off ausschalten.

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

Hinweis: Sie können am Gerät Dauer und Ende für den Betrieb einstellen.
→ *"Zeitfunktionen", Seite 16*

Heizart ändern

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

1. Den Betrieb mit start/stop unterbrechen.
2. Auf die Heizart drücken.
3. Die gewünschte Heizart mit dem Drehwähler einstellen.
   - ✔ Im Display erscheint die zugehörige Vorschlagstemperatur.

Temperatur ändern

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

- ▸ Die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.
- ✔ Die Temperatur wird direkt übernommen.

8.7 Informationen anzeigen

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

- ▸ Auf i drücken.
- ✔ Wenn vorhanden, werden Informationen für einige Sekunden angezeigt.

9 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie bei eingestellten Temperaturen ab 100 °C die Aufheizdauer verkürzen.
Bei dieser Heizart können Sie Schnellaufheizen verwenden:

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Intensivhitze

9.1 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 » drücken.
   - ✔ Das Symbol » erscheint links neben der Temperatur im Display.
   - ✔ Die Fortschrittslinie beginnt sich zu füllen.
3. Wenn das Schnellaufheizen endet, ertönt ein Signal. Das Symbol » im Display erlischt.
4. Die Speise in den Garraum geben.

Schnellaufheizen abbrechen

- ▸ Auf » drücken.
- ✔ Das Symbol » im Display erlischt.

10 Zeitfunktionen

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

10.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Zu einem Betrieb können Sie Dauer und Ende einstellen. Der Wecker ist unabhängig vom Betrieb einstellbar.

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.

10.2 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 ◷ drücken.
✔ Das Feld für den Wecker öffnet.
2. Die Weckerzeit mit dem Drehwähler einstellen.
✔ Nach einigen Sekunden startet der Wecker automatisch.
✔ Das Symbol 🔔 und die abgelaufene Zeit werden links in der Statuszeile angezeigt.
✔ Die Weckerzeit läuft ab.
✔ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist ertönt ein Signal und im Display erscheint ein Hinweistext.
3. Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist:
   – Um das Signal vorzeitig zu beenden, ◷ drücken.
   – Um erneut eine Weckerzeit einzustellen, auf ◷ drücken und die Weckerzeit mit dem Drehwähler einstellen.

Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Weckerzeit mit dem Drehwähler ändern.
3. Mit ◷ bestätigen.

Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Weckerzeit mit dem Drehwähler auf null zurückstellen.
3. Mit ◷ bestätigen.

10.3 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 ◷ drücken.
✔ Das Zeitfunktionen-Menü öffnet.
2. Die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.

Drehrichtung	Vorschlagswert
Links	10 Minuten
Rechts	30 Minuten

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten. Die Endezeit wird automatisch berechnet.

3. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Statuszeile steht "Beendet".
4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf ◷ drücken.
   – Um erneut eine Dauer einzustellen, auf ◷ drücken und die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
   – Um den Betrieb ohne Dauer fortzusetzen, mit start/stop starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit on/off ausschalten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Dauer mit dem Drehwähler ändern.
3. Danach 2 mal auf start/stop drücken.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Dauer mit dem Drehwähler auf null zurückstellen.
3. – Um den Betrieb ohne Dauer fortzusetzen, mit start/stop starten.
   Die Anzeige wechselt zur eingestellten Heizart und Temperatur.

10.4 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 ⏲ drücken.
2. Auf →| drücken.
3. Das Ende mit dem Drehwähler verschieben.
4. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ In der Statuszeile erscheint ein Hinweis wann der Betrib startet. Das Gerät ist in Warteposition.
✔ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Statuszeile erscheint ein Hinweis.
5. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Um das Signal vorzeitig zu beenden, ⏲ drücken.
   – Um erneut eine Dauer einzustellen, auf ⏲ drücken und die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
   – Um den Betrieb ohne Dauer fortzusetzen, mit start/stop starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit on/off ausschalten.

Ende abbrechen

Das eingestellte Ende kann man nur ändern, wenn der Backofen in der Wartepostion ist.

1. Auf ⏲ drücken.
✔ Das Zeitfunktionen-Menü öffnet sich.
2. Auf →| drücken.
3. Das Ende mit dem Drehwähler ganz zurückstellen.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.

Ende ändern

Das eingestellte Ende kann man nur ändern, wenn der backofen in der Wartepostion ist

1. Auf ⏲ drücken.
✔ Das Zeitfunktionen-Menü öffnet sich.
2. Auf "→| Ende" drücken.
3. Das Ende mit dem Drehwähler ändern.
4. Den Betrieb mit start/stop fortsetzen.

11 Dampf

Mit Dampf garen Sie Speisen besonders schonend. Sie können die Dampfheizarten nutzen oder die Dampfunterstützung bei einigen Heizarten zuschalten.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
▸ Kinder fernhalten.

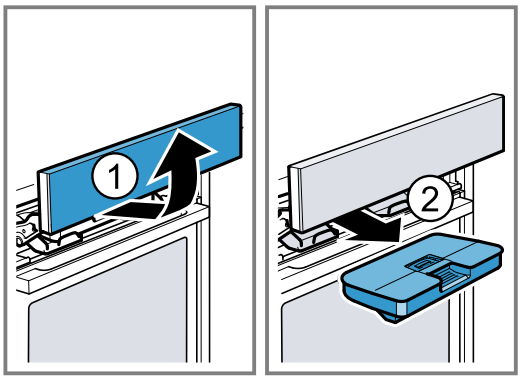
11.1 Wassertank füllen

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**
Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
▸ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
▸ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

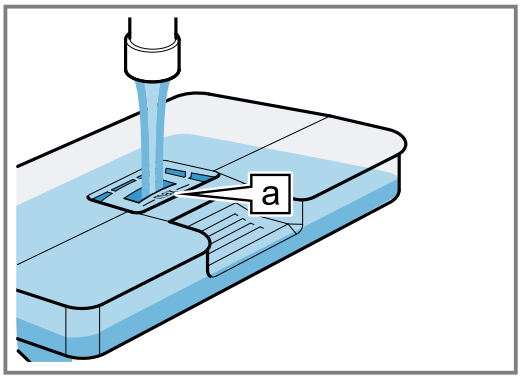
⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.
▸ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
▸ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

Voraussetzung: Die Wasserhärte ist richtig eingestellt.
→ *"Vor der ersten Inbetriebnahme", Seite 13*

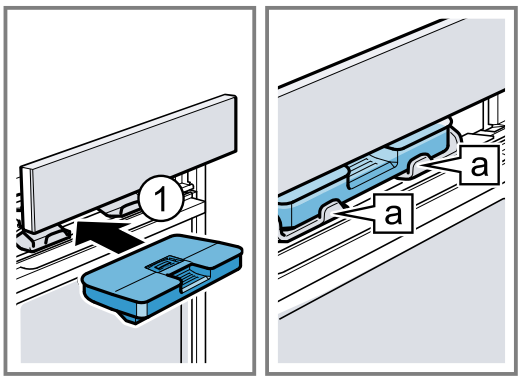
1. Auf ▭ drücken.
✔ Die Bedienblende wird automatisch nach vorne geschoben.
2. Die Bedienblende mit beiden Händen nach vorne ziehen und anschließend nach oben schieben, bis sie einrastet ①.
3. Den Wassertank anheben und aus dem Tankschacht entnehmen ②.



4. Den Deckel am Wassertank entlang der Dichtung andrücken, damit kein Wasser aus dem Wassertank auslaufen kann.
5. Das Wasser bis zur Markierung "max" [a] in den Wassertank füllen.



6. Den gefüllten Wassertank einsetzen ①. Dabei darauf achten, dass der Wassertank an den Halterungen ⓐ einrastet.



7. Die Bedienblende langsam nach unten schieben, dann nach hinten drücken, bis die Bedienblende vollständig geschlossen ist.

11.2 Dampfheizarten

Es stehen Ihnen verschiedene Dampfheizarten zur Verfügung, bei denen heißer Dampf Speisen schonend zubereitet.

Dämpfen

Beim Dämpfen umschließt heißer Wasserdampf die Speisen und verhindert so Nährstoffverluste der Lebensmittel. Form, Farbe und das typische Aroma der Speisen bleiben bei dieser Zubereitungsmethode erhalten.

Gärstufe

Mit der Gärstufe geht Hefeteig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus.

Regenerieren

Mit Regenerieren erwärmen Sie bereits gegarte Speisen schonend oder backen Sie Backwaren vom Vortag auf.

Auftauen

Mit der Auftaustufe tauen Sie Gefrier- und Tiefkühlprodukte auf.

Sous-vide

Sous-vide ist eine Variante des Niedertemperaturgarens, bei der vakuumierte Lebensmittel mit Temperaturen zwischen 50-95 °C und 100 % Dampf garen. Sous-vide ist geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert.
In speziellen hitzebeständigen Kochbeuteln sind die Speisen mit einem Kammervakuumierer luftdicht verschweißt. Durch den schützenden Kochbeutel bleiben Nährstoffe und Aromastoffe erhalten.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Heißes Wasser sammelt sich während des Garens auf dem Vakuumierbeutel.
- Den Vakuumierbeutel mit einem Topflappen vorsichtig anheben, sodass das heiße Wasser in die Universalpfanne oder den Garbehälter abläuft.
- Den Vakuumierbeutel vorsichtig mit einem Topflappen entnehmen.

Hinweis: Während des Sous-vide-Garens entsteht am Garraumboden mehr Kondensat als bei anderen Heizarten.

ACHTUNG!
Gefahr von Möbelschäden Auf dem Garraumboden sammelt sich zu viel Wasser. Das Wasser kann aus dem Gerät laufen.
- Keine zweite Wassertankfüllung für das Sous-vide-Garen verwenden.

Dampfheizart einstellen

Hinweis:
Achten Sie auf die Angaben zu den Dampfheizarten:
- → *"Dampfheizarten", Seite 18*
- Dampfheizarten benötigen immer eine Dauer.

Voraussetzung: Der Wassertank ist gefüllt.
→ *"Wassertank füllen", Seite 17*

1. Auf drücken.
2. Auf "Dämpfen" drücken.
3. Die gewünschte Dampfheizart mit dem Drehwähler auswählen.
4. Auf die Temperatur drücken.
5. Die Temperatur mit dem Drehwähler einstellen.
6. Auf die Dauer drücken.
7. Die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
8. Den Betrieb mit start/stop starten.
   Hinweis: Wenn der Wassertank während des Betriebs leer läuft, erscheint im Display ein Hinweis. Der Betrieb wird unterbrochen.
   → *"Wassertank füllen", Seite 17*
   ✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
   ✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.
9. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf start/stop drücken.
   – Um erneut eine Dauer einzustellen, auf Dauer drücken und die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit on/off ausschalten.
10. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
    → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 19*

Heizart ändern

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

1. Den Betrieb mit start/stop unterbrechen.
2. Auf die Heizart drücken.
3. Die gewünschte Heizart mit dem Drehwähler einstellen.
   ✔ Im Display erscheint die zugehörige Vorschlagstemperatur.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.
- Die Dauer mit dem Drehwähler ändern.
  ✔ Die Änderung wird direkt übernommen.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

1. Auf die Temperatur drücken.
2. Die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.
   ✔ Die Änderung wird direkt übernommen.

11.3 Dampfunterstützung

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

Geeignete Heizarten mit Dampfunterstützung

Für den Betrieb mit Dampfunterstützung sind nur bestimmte Heizarten geeignet.
Bei diesen Heizarten können Sie die Dampfunterstützung zuschalten:

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

Dampfunterstützung einstellen

Voraussetzung: Der Wassertank ist gefüllt.
→ *"Wassertank füllen", Seite 17*

1. Auf menu drücken.
2. Im Betriebsarten-Menü "Heizarten" einstellen.
3. Die Heizart mit dem Drehwähler einstellen.
4. Auf die Temperatur drücken.
5. Die Temperatur mit dem Drehwähler einstellen.
6. Auf die Dampfzugabe drücken.
7. Die Dampfzugabe mit dem Drehwähler einstellen.

Dampfzugabe
gering
mittel
stark

8. Den Betrieb mit start/stop starten.
   Hinweis: Wenn der Wassertank während des Betriebs leer läuft, erscheint im Display ein Hinweis. Der Betrieb läuft ohne Dampfzugabe weiter.
   → *"Wassertank füllen", Seite 17*
   ✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
   ✔ Im Display steht die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft, und die Einstellungen.
9. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit on/off ausschalten.
10. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
    → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 19*

Heizart ändern

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

1. Den Betrieb mit start/stop unterbrechen.
2. Auf die Heizart drücken.
3. Die gewünschte Heizart mit dem Drehwähler einstellen.
   ✔ Im Display erscheint die zugehörige Vorschlagstemperatur.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- ▸ Die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.
- ✔ Die Änderung wird direkt übernommen.

11.4 Nach jedem Dampfbetrieb

Nach jedem Betrieb mit Dampf pumpt das Gerät das Restwasser zurück in den Wassertank. Leeren und trocknen Sie anschließend den Wassertank und den Garraum.

Wassertank leeren

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

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

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

- ▸ Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.

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

Hinweis: Nach dem Ausschalten des Gerätes leuchtet die Taste etwas länger, um Sie daran zu erinnern den Wassertank zu leeren.

1. Die Bedienblende mit öffnen.
2. Den Wassertank entnehmen.
3. Den Deckel des Wassertanks vorsichtig abnehmen.
4. Den Wassertank leeren, mit einem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Die Dichtung am Deckel trocken reiben.
7. Den Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
8. Den Deckel auf den Wassertank setzen und andrücken.
9. Den Wassertank einsetzen und Bedienblende schließen.

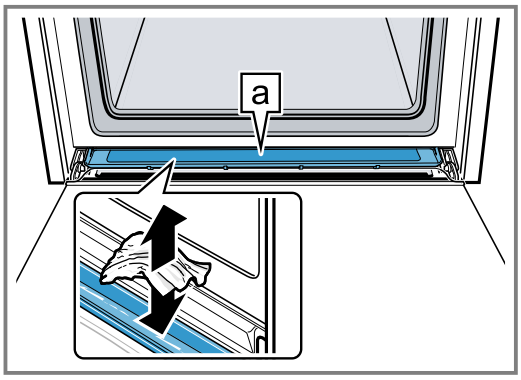
Kondensatwanne trocknen

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

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



Das Wasser in der Kondensatwanne a mit einem Küchentuch aufsaugen und vorsichtig auswischen.

Hinweis: Um die Kondensatwanne zu reinigen, können Sie die Kondensatwanne ausbauen.
→ *"Kondensatwanne ausbauen", Seite 33*

Garraum trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Betrieb mit Dampf.

- Den Garraum von Hand trocknen oder die Funktion "Trocknen" verwenden.
  → *"Trocknen", Seite 32*

Garraum von Hand trocknen

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

ACHTUNG!
Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Den Schmutz im Garraum entfernen.
2. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.
3. Den Garraum mit geöffneter Gerätetür 1 Stunde trocknen lassen.
4. Die Kalkflecken mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
5. Die Gerätetür 1-2 Minuten geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

12 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.

12.1 Geeignete Heizarten mit Bratenthermometer

Für den Betrieb mit dem Bratenthermometer sind nur bestimmte Heizarten geeignet.
Wenn das Bratenthermometer im Garraum eingesteckt ist, stehen folgende Heizarten zur Verfügung.

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Heißluft Eco
- Ober-/Unterhitze Eco
- Umluftgrillen
- Pizzastufe
- Intensivhitze
- Dämpfen
- Regnerieren

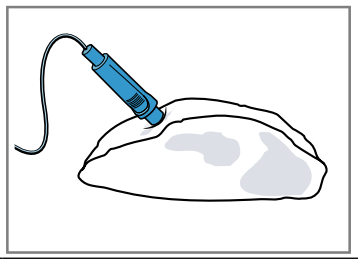
12.2 Bratenthermometer einstecken

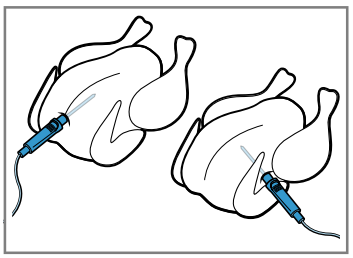
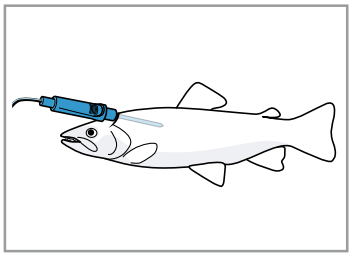
Verwenden Sie das mitgelieferte Bratenthermometer oder bestellen Sie ein geeignetes Bratenthermometer über unseren Kundendienst.

⚠ **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.

1. Das Bratenthermometer in das Gargut stecken.
   Das Bratenthermometer hat drei Messpunkte. Achten Sie darauf, dass mindestens der mittlere Messpunkt im Gargut steckt.

Dünne Fleischstücke	Das Bratenthermometer seitlich an der dicksten Stelle in das Fleisch stecken.
Dicke Fleischstücke	Das Bratenthermometer von oben schräg bis zum Anschlag in das Fleisch stecken. 

Geflügel	Das Bratenthermometer durch die dickste Stelle der Geflügelbrust bis zum Anschlag einstecken. Je nach Beschaffenheit des Geflügels das Bratenthermometer quer oder längs einstecken.  Das Geflügel drehen und mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen.
Fisch	Bei ganzem Fisch das Bratenthermometer hinter dem Fischkopf in Richtung der Mittelgräten bis zum Anschlag einstecken.  Den Fisch ohne Wenden in Schwimmposition auf den Rost stellen, z. B. mit einer halben Kartoffel als Stütze.

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

12.3 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. Im Betriebsarten-Menü "Heizarten", "Gerichte" oder "Dämpfen" auswählen.
2. In den verschiedenen Menü`s auf die Kerntemperatur drücken.
   Beim Betriebsarten-Menü "Gerichte" die Kerntemperatur unter "Anpassen" einstellen.
3. Die Kerntemperatur mit dem Drehwähler einstellen.
   Die Garraumtemperatur mindestens 10 °C höher einstellen als die Kerntemperatur.
   Die Garraumtemperatur nicht höher als 250 °C einstellen.
4. Den Betrieb mit start/stop starten.
   - ✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
   - ✔ Im Display steht die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft, und die Einstellungen.
   - ✔ Die gewünschte Temperatur und Kerntemperatur stehen im Dsiplay. Die aktuelle Temperatur ode Kerntemperatur können sie an der Fortschrittslinie erkennen die unter dem fokusiertem Wert liegt. Die genaue Kerntemperatur können Sie abrufen indem sie i drücken.
   - ✔ Wenn das Gericht fertig ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display erscheint ein Hinweis.
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 mit on/off ausschalten.
   - – Das Bratenthermometer aus der Buchse im Garraum ziehen.
   - – Das Bratenthermometer aus dem Gargut ziehen und aus dem Garraum nehmen.

Temperatur ändern

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

1. Die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.
   - ✔ Die Temperatur wird direkt übernommen.
2. Um die Kerntemperatur zu ändern, auf die Kerntemperatur drücken und mit dem Drehwähler ändern.
   - ✔ Die Kerntemperatur wird direkt übernommen.

Temperatur bei Gerichte ändern

Nach dem Start des Betriebs können Sie die Temperatur ändern.

1. Auf start/stop drücken.
2. Auf "Anpassen" drücken.
3. Die Garraumtemperatur mit dem Drehwähler ändern.
4. Auf die Kerntemperatur drücken.
5. Die Kerntemperatur mit dem Drehwähler ändern.
6. Auf start/stop drücken.
   - ✔ Der Betrieb läuft weiter.

Heizart ändern

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

1. Den Betrieb mit start/stop unterbrechen.
2. Auf die Heizart drücken.
3. Die gewünschte Heizart mit dem Drehwähler einstellen.
   - ✔ Im Display erscheint die zugehörige Vorschlagstemperatur.

12.4 Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel

Hier finden Sie Richtwerte für Kerntemperaturen verschiedener Lebensmittel.
Die Richtwerte hängen von der Qualität und der Beschaffenheit der Lebensmittel ab. Verwenden Sie kein tiefgekühltes Gargut.

Geflügel	Kerntemperatur in °C
Hähnchen	80 - 85
Hähnchenbrust	75 - 80
Ente	80 - 85
Entenbrust, rosa	55 - 60
Pute	80 - 85
Putenbrust	80 - 85
Gans	80 - 90

Schweinefleisch	Kerntemperatur in °C
Schweinenacken	85 - 90
Schweinefilet, rosa	62 - 70
Schweinerücken, durch	72 - 80

Rindfleisch	Kerntemperatur in °C
Rinderfilet oder Roastbeef, englisch	45 - 52
Rinderfilet oder Roastbeef, rosa	55 - 62
Rinderfilet oder Roastbeef, durch	65 - 75

Kalbfleisch	Kerntemperatur in °C
Kalbsbraten oder Bug, mager	75 - 80
Kalbsbraten, Schulter	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90

Lammfleisch	Kerntemperatur in °C
Lammkeule, rosa	60 - 65
Lammkeule, durch	70 - 80
Lammrücken, rosa	55 - 60

Fisch	Kerntemperatur in °C
Fisch, im Ganzen	65 - 70
Fischfilet	60 - 65

Sonstiges	Kerntemperatur in °C
Hackbraten, alle Fleischsorten	80 - 90
Speisen erhitzen, regenerieren	65 - 75

13 Gerichte

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

13.1 Geschirr

Das Garergebnis ist abhängig von der Beschaffenheit und der Größe des Geschirrs.
Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist. Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Braten sollten den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.
Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:
- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

13.2 Einstellungen der Gerichte

Um die Gerichte optimal zuzubereiten, verwendet das Gerät verschiedene Einstellungen.

Hinweis: Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel. Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschranktemperatur. Tiefkühlprodukte direkt aus dem Tiefkühlfach verwenden.

Tipps und Hinweise zu den Einstellungen
Wenn Sie ein Gericht einstellen, zeigt das Display für dieses Gericht relevante Informationen, z. B.:
- Passende Einschubhöhe
- Passendes Zubehör oder Geschirr
- Zugabe von Flüssigkeit
- Zeitpunkt zum Wenden oder Umrühren
  Sobald dieser Zeitpunkt erreicht ist, ertönt ein Signal.

Um die Informationen abzurufen, auf "Tipp" oder drücken. Manche Hinweise erscheinen automatisch.

Programme

Bei Programmen sind die optimale Heizart, die Temperatur und die Dauer fest voreingestellt.
Um ein optimales Garergebnis zu erhalten, müssen Sie zusätzlich das Gewicht einstellen. Wenn nicht anders angegeben, stellen Sie das Gesamtgewicht Ihres Gerichts ein. Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.

Einstellempfehlungen

Bei Einstellempfehlungen ist die optimale Heizart fest voreingestellt. Das Display zeigt die Heizart.
Die voreingestellte Temperatur und die Dauer können Sie anpassen.

Bratenthermometer

Bei einigen Gerichten können Sie das Bratenthermometer verwenden.
Wenn das Bratenthermometer eingesteckt ist, stehen Ihnen nur noch die Gerichte zur Auswahl, die mit dem Bratenthermometer möglich sind. Für jedes Gericht erhalten Sie Einstellempfehlungen für Heizart, Temperatur und Kerntemperatur. Die Temperatur und die Kerntemperatur können Sie anpassen.
→ *"Bratenthermometer", Seite 20*

Backsensor

Einige Gerichte backt das Gerät automatisch mit Backsensor.
Im Display erscheint . Sie müssen keine weiteren Einstellungen vornehmen.
Beachten Sie die Hinweise zum Backsensor.
→ *"Gerichte mit Backsensor", Seite 23*

Dampf-Gerichte
Bei einigen Gerichten aktiviert das Gerät automatisch die Dampffunktion.
Beachten Sie die Informationen zur Dampffunktion.
→ *"Dampf", Seite 17*

13.3 Übersicht der Gerichte

Welche einzelnen Gerichte Ihnen zur Verfügung stehen, sehen Sie am Gerät, wenn Sie die Betriebsart aufrufen. Die Gerichte sind nach Kategorien und Speisen sortiert.

Kategorie	Speisen
Kuchen, Brot	Kuchen Kleingebäck Plätzchen Brot, Brötchen Pikante Kuchen, Pizza, Quiche
Aufläufe, Soufflés	Auflauf, pikant, frisch, gare Zutaten Lasagne frisch Kartoffelgratin, rohe Zutaten, flach Auflauf, süß, frisch Soufflé in Portionsformen
Tiefkühlprodukte	Pizza Aufläufe Kartoffelprodukte Geflügel, Fisch Gemüse
Geflügel	Hähnchen Ente, Gans Pute
Fleisch	Schweinefleisch Rindfleisch Kalbfleisch Lammfleisch Wildfleisch Fleischgerichte
Fisch	Fisch, ganz Fischfilets Fischgerichte Meeresfrüchte
Beilagen, Gemüse	Gemüse Karfoffeln Reis Getreide Hülsenfrüchte Nudeln, Klöße Eier
Desserts, Kompott	Desserts, Kompott
Einkochen, Entsaften, Desinfizieren	Einkochen Entsaften Fläschchen desinfizieren
Regenerieren, Aufbacken	Gemüse Menü Gebäck Beilagen
Speisen auftauen	Obst, Gemüse

13.4 Gerichte mit Backsensor

Wenn Sie ein Gericht wählen, das für den Backsensor geeignet ist, regelt das Gerät den Backprozess vollautomatisch.
Der Backsensor überwacht den Backprozess im Garraum und das Gerät regelt die Einstellungen selbstständig.
Folgende Gerichte backt das Gerät automatisch mit Backsensor.

Kategorie	Speisen/Gerichte
Kuchen, Brot	Kuchen ▪ Kuchen in Formen ▪ Kuchen auf dem Blech ▪ Wähe/Tart Kleingebäck ▪ Blätterteiggebäck ▪ Muffins ▪ Hefeteiggebäck Pikante Kuchen, Pizza, Quiche ▪ Pikante Kuchen, Quiche ▪ Pizza ▪ Flammkuchen
Tiefkühlprodukte	Kartoffelprodukte ▪ Kartoffelprodukte

Geeignete Backformen
Um ein optimales Backergebnis zu erhalten, verwenden Sie dunkle Backformen aus Metall.
ACHTUNG!
Durch Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör kann der Backsensor beschädigt werden. Schäden können auch entstehen, wenn der Backsensor nicht aktiv ist.
- Keine Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör verwenden.
- Nie Gegenstände aus Silikon im Garraum lagern.

13.5 Gericht einstellen

Hinweis: Nach dem Start können Sie das Gericht und die Einstellungen nicht mehr ändern oder unterbrechen.

Voraussetzung: Um den Betrieb zu starten, muss der Garraum abgekühlt sein.
1. Auf menu drücken.
2. Im Betriebsarten-Menü "Gerichte" auswählen.
✔ Das erste Gericht wird vorgeschlagen.
3. Die gewünschte Kategorie mit dem Drehwähler auswählen.
4. Auf "Weiter" drücken.
5. Die gewünschte Speise mit dem Drehwähler auswählen.
6. Auf "Weiter" drücken.
7. Das gewünschte Gericht mit dem Drehwähler auswäheln.
8. Auf "Weiter" drücken.
9. Bei Bedarf die Einstellungen anpassen.
   – Bei einigen Gerichten können Sie die Temperatur, Dauer oder das Ende anpassen, dabei auf "Anpassen" drücken.
   – Bei einigen Gerichten können sie das Gewicht direkt mit dem Drehwähler einstellen.

10. Um Angaben zu Zubehör und Einschubhöhe zu erhalten, auf "Tipp" drücken.
11. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab. Die Aufheizlinie erscheint nicht.
✔ Wenn das Gericht fertig ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.
12. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf start/stop drücken.
   – Bei einigen Gerichten können Sie bei Bedarf nachgaren.
   → *"Nachgaren", Seite 24*
   – Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät mit on/off ausschalten.

Nachgaren

Bei einigen Gerichten bietet das Gerät nach Ablauf der Dauer nachgaren an. Sie können beliebig oft nachgaren.

1. Wenn Sie nicht nachgaren wollen, auf "Beenden" drücken und das Gerät mit ausschalten.
2. Um das Gericht nachzugaren auf "Nachgaren" drücken.
✔ Im Display erscheint eine Dauer.
3. Bei Bedarf die Dauer mit dem Drehwähler ändern.
4. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Der Hinweis zum Nachgaren erscheint erneut.
5. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf start/stop drücken.
   – Wenn Sie erneut nachgaren wollen, auf "Nachgaren" drücken.
   – Wenn das Gericht fertig ist, auf "Beenden" drücken und das Gerät mit on/off ausschalten.

14 Kindersicherung

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

14.1 Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Sie können die Kindersicherung bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät aktivieren und deaktivieren.

1. Um die Kindersicherung zu aktivieren, i⊸ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
✔ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.
✔ Das Symbol ⊸ erscheint in der Statuszeile im eingeschalteten- und ausgeschaltenen Zustand.
2. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, i⊸ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
✔ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

15 Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer bis 74 Stunden einstellen. Speisen lassen sich zwischen 85 °C und 140 °C mit Ober-/Unterhitze warmhalten, ohne dass Sie das Gerät einschalten oder ausschalten müssen.

15.1 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.

Voraussetzung: Die Sabbateinstellung ist in den Grundeinstellungen aktiviert.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 27*

1. Die Heizart Sabbateinstellung mit dem Drehwähler einstellen.
2. Auf die Temperatur drücken.
   Die Temperatur ist auf 85 °C voreingestellt.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
4. Auf ◷ drücken.
   Die Zeit ist auf 25 Stunden voreingestellt.
5. Die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
   Das Ende kann nicht verschoben werden.
6. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
7. Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist. Das Gerät hört auf zu heizen und reagiert wieder wie außerhalb der Sabbateinstellung gewohnt.
   – Das Gerät mit on/off ausschalten.
   Nach ca. 10 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch aus.

16 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.

Tipps

- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- 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.

16.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Die Home Connect App herunterladen.

2. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.

3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

16.2 Home Connect Einstellungen

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

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
WiFi	Einschalten Ausschalten	Wenn WiFi aktiviert ist, können Sie Home Connect nutzen. Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 W.
Netzwerk	Mit Netzwerk verbinden Vom Netzwerk trennen	Wenn Sie das Gerät vom Netzwerk trennen, werden alle Netzwerkinformationen gelöscht. Die Einstellung ist nützlich, wenn Sie neue Zugangsdaten für den Router haben.
Mit App verbinden	-	Die Einstellung startet die Verbindung zwischen der Home Connect App und dem Gerät.
Fernbedienung	an aus	Wenn die Funktion deaktiviert ist, können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen. Wenn die Funktion aktiviert ist, können Siedas Gerät aus der Ferne starten und bedienen.
Geräte Info ⓘ	-	Das Display zeigt Informationen zum Netzwerk oder zum Gerät.

16.3 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.
- Um das Gerät über die Home Connect App einstellen zu können, muss die Grundeinstellung "Fernbedienung" angeschaltet sein. Wenn der Fernstart deaktiviert ist, zeigt die Home Connect App ausschließlich die Betriebszustände des Geräts.

1. Auf menu tippen.
2. Auf "Fernstart" tippen.
✔ Das Dislay zeigt ⌂.
3. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.

   Hinweise

   - Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende die Gerätetür öffnen, wird der Fernstart deaktiviert.
   - 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.

16.4 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates.
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

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

16.5 Ferndiagnose

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

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

16.6 Datenschutz

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

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

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

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

17 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

17.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

Grundeinstellung	Auswahl
Sprache	Siehe Auswahl am Gerät.
Uhrzeit	Uhrzeit im 24 h Format.
Datum - Tag	Aktuellen Tag einstellen
Datum - Monat	Aktuellen Monat einstellen
Datum - Jahr	Aktuelles Jahr einstellen
Wasserhärte	0 (enthärtet) 1 (weich) 2 (mittel) 3 (hart) 4 (sehr hart)[1]
Signalton	Kurze Dauer Mittlere Dauer[1] Lange Dauer
Lautstärke	5 Stufen
Tastenton	Eingeschaltet Ausgeschaltet [1]
Display Helligkeit	5 Stufen
Uhranzeige	Aus Digital + Datum[1] Analog
Beleuchtung	Im Betrieb aus Im Betrieb an[1]
Kindersicherung	Nur Tastensperre [1]
Nach Einschalten	Hauptmenü Heizarten[1] Dämpfen Gerichte

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Grundeinstellung	Auswahl
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet[1] Eingeschaltet
Markenlogo	Anzeigen[1] Nicht anzeigen
Gebläse-Nachlauf	Empfohlen[1] Minimal
Teleskopauszug	Nachgerüstet [1] Nicht nachgerüstet
Sabbateinstellung	Eingeschaltet Ausgeschaltet[1]
Home Connect	Home Connect Einstellungen → *"Home Connect ", Seite 25*
Werkseinstellung	Zurücksetzen

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

17.2 Grundeinstellungen ändern

1. Auf on/off drücken.
2. Auf menu drücken.
✔ Das Betriebsarten-Menü öffnet sich.
3. Die Betriebsart "Einstellungen" auswählen.
✔ Die erste Grundeinstellung erscheint.
4. Mit ∨ zu den verschiedenen Einstellungen wechseln.
5. Die Grundeinstellung mit dem Drehwähler ändern.
6. Auf menu drücken.
✔ Im Display erscheint die Änderungen "Speichern" oder "Verwerfen".
7. Auf die gewünschte Änderung drücken.

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

Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

1. Auf menu drücken.
2. Auf "verwerfen" drücken.
✔ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

18 Reinigen und Pflegen

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

18.1 Reinigungsmittel

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

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!
Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

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

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.
- Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ *"Gerät reinigen", Seite 29*

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. Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → *"Gerätetür", Seite 32*
Türabdeckung	■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → *"Gerätetür", Seite 32*
Türinnenrahmen aus Edelstahl	Edelstahl-Reiniger	Verfärbungen lassen sich mit Edelstahl-Reiniger entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.
Türgriff	■ Heiße Spüllauge	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

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

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Selbstreinigende Flächen	-	Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten. → *"Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 29*
Glasabdeckung der Backofenlampe	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Hinweis:** Zur gründlichen Reinigung die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 36*
Auszugssystem	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugsschienen eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen. **Hinweis:** Zur gründlichen Reinigung das Auszugssystem aushängen. → *"Gestelle", Seite 36*
Zubehör	■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet. Auf Dampfbehältern aus Edelstahl keine Edelstahlspirale verwenden. Verschmutzungen auf Dampfbehältern von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Reis) mit Essigwasser entfernen.
Wassertank	■ Heiße Spüllauge	Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen. Um den Wassertank nach der Reinigung zu trocknen, Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Dichtung am Deckel trocknen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Bratenthermometer	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

18.2 Gerät reinigen

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

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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

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

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 27*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   - Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
     → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 28*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

18.3 Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

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

ACHTUNG!

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

- ▸ Wenn auf den selbstreinigenden Flächen dunkle Flecken sichtbar sind, den Garraum mit der Reinigungsfunktion reinigen.
- ▸ Wenn im Display eine Aufforderung zur Reinigung erscheint, den Garraum mit der Reinigungsfunktion reinigen.
- ▸ Keinen Backofenreiniger oder scheuernde Reinigungshilfen verwenden. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben.
- ▸ Die Reinigungsfunktion verwenden.
  → *"Reinigungsfunktion ", Seite 30*

19 Reinigungsfunktion

Verwenden Sie regelmäßig die Reinigungsfunktion , damit die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen erhalten bleibt und keine Schäden entstehen.
Die selbstreinigenden Flächen im Garraum sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.
Die folgenden Flächen sind selbstreinigend:

- Rückwand
- Decke
- Seitenwände

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

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

19.1 Reinigungsempfehlung

Das Gerät erfasst die Art und Dauer des Gerätebetriebs und empfiehlt bei Bedarf, die Reinigungsfunktion zu verwenden.
Wenn Sie das Gerät einschalten, erscheint ein Hinweis im Display, die Reinigungsfunktion zu verwenden. Starten Sie sobald wie möglich die Reinigungsfunktion.
Sie können Ihr Gerät wie gewohnt verwenden. Die Reinigungsempfehlung erscheint jedoch so lange im Display, bis Sie die Reinigungsfunktion vollständig durchgeführt haben.
Hinweis: Wenn das Gerät vorzeitig verschmutzt, z. B. durch fetthaltiges Geflügel oder Braten, oder wenn dunkle Flecken an den selbstreinigenden Flächen entstehen, warten Sie nicht mit der Reinigungsfunktion, bis der Hinweis im Display erscheint. Je öfter Sie die Reinigungsfunktion verwenden, desto länger bleibt die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen erhalten.

19.2 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

Um ein gutes Reinigungsergebnis zu erhalten, bereiten Sie das Gerät sorgfältig vor.
ACHTUNG!
Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen beschädigt die Oberflächen.

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

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
   → *"Gestelle", Seite 36*
3. Grobe Verschmutzungen mit Spüllauge und einem weichen Tuch entfernen:
   – vom Garraumboden
   – von der Gerätetür innen
   – von der Glasabdeckung der Backofenlampe
   So vermeiden Sie nicht entfernbare Flecken.
4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.

19.3 Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

⚠ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

Voraussetzung: → *"Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten", Seite 30*.

1. Auf menu drücken.
2. Im Betriebsarten-Menü die "Reinigungsfunktion" auswählen.
   ✔ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer von 1 Stunde kann nicht geändert werden.
3. Den Betrieb mit start/stop starten.
   Hinweis: Öffnen Sie während der Reinigungsfunktion nicht die Gerätetür. Das Reinigungsergebnis würde nicht mehr stimmen und der Betrieb bricht ab.
   ✔ Die Reinigungsfunktion startet und die Dauer läuft ab.
   ✔ Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist, ertönt ein Signal und im Display erscheint ein Hinweis.
4. Das Gerät mit on/off ausschalten.
5. → *"Gerät nach der Reinigungsfunktion auswischen", Seite 30*.

19.4 Gerät nach der Reinigungsfunktion auswischen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.
   Hinweis: Auf den selbstreinigenden Flächen können sich Flecken bilden. Rückstände von Zucker und Eiweißen im Lebensmittel werden nicht abgebaut und bleiben auf den Flächen haften. Rötliche Flecken sind Rückstände von salzhaltigen Lebensmitteln, die Flecken sind kein Rost. Die Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend. Die Flecken schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.
3. Die Gestelle einhängen.
   → *"Gestelle", Seite 36*

20 Reinigungsunterstützung humidClean

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

20.1 Reinigungsunterstützung einstellen

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

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. Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
3. Auf on/off drücken.
✔ Es erscheint eine Heizart und eine Temperatur.
4. Die Heizart Unterhitze ⊟ mit dem Drehwähler einstellen.
5. Auf die Temperatur drücken.
6. Die Temperatur mit dem Drehwähler auf 80 °C einstellen.
7. Auf ⏲ drücken.
8. Die Dauer mit dem Drehwähler auf 4 Minuten einstellen.
9. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Statuszeile erscheint ein Hinweistext.
10. Das Gerät mit on/off ausschalten und den Garraum ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

20.2 Garraum nachreinigen

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. Die Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben, auch unter der Türdichtung.
4. Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) ca. 1 Stunde öffnen.

21 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie das Gerät regelmäßig entkalken.
Die Häufigkeit des Entkalkens ist abhängig von den durchgeführten Dampfbetrieben und der Wasserhärte. Das Gerät zeigt Ihnen an, sobald noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind. Wenn Sie das Entkalken nicht durchführen, können Sie keinen Betrieb mit Dampf mehr einstellen.
Das Entkalken besteht aus mehreren Schritten und dauert ca. 70 - 95 Minuten:
- Entkalken (ca. 55 - 70 Minuten)
- Erster Spülgang (ca. 9 - 12 Minuten)
- Zweiter Spülgang (ca. 9 - 12 Minuten)

Aus hygienischen Gründen müssen Sie das Entkalken vollständig durchführen.
Wenn das Entkalken unterbrochen wird, können Sie keinen Betrieb mehr einstellen. Damit das Gerät wieder betriebsbereit ist, führen Sie 2 Spülgänge durch.

21.1 Entkalken vorbereiten

ACHTUNG!
Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.
- Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel verwenden.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

1. Die Entkalkerlösung mischen:
   – 200 ml flüssiges Entkalkungsmittel
   – 400 ml Wasser
2. Die Bedienblende öffnen.
3. Den Wassertank entnehmen und mit der Entkalkerlösung füllen.
4. Mit der Entkalkerlösung gefüllten Wassertank einschieben.
5. Die Bedienblende schließen.

21.2 Entkalken einstellen

Voraussetzung: → *"Entkalken vorbereiten", Seite 31*

1. Auf menu drücken.
2. Im Betriebsarten-Menü "Entkalken" auswählen.
✔ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer kann nicht geändert werden.
3. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Das Entkalken startet und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn der erste Teil des Entkalkens beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät fordert 2 Mal zum Spülen auf.
4. Um das Gerät zu Spülen, für jeden Spülgang:
   – Die Bedienblende öffnen und den Wassertank entnehmen.

- Den Wassertank gründlich spülen und mit Wasser füllen.
- Den Wassertank einschieben und die Bedienblende schließen.
- Das Spülen mit start/stop starten.

✔ Wenn ein Spülgang beendet ist, ertönt ein Signal.

5. Wenn der zweite Spülgang beendet ist:
   - Den Wassertank leeren und trocknen.
     → *"Wassertank leeren", Seite 19*
   - Das Gerät mit on/off ausschalten

✔ Das Entkalken ist abgeschlossen und das Gerät betriebsbereit.

22 Trocknen

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

ACHTUNG!

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

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

22.1 Garraum trocknen

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

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz aus dem Garraum entfernen.
3. Wasser im Garraum aufwischen.
4. Den Garraum trocknen.
   - Um den Garraum von Hand zu trocknen, die Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen.
   - Um die Trocknungsfunktion zu verwenden, die Trocknungsfunktion einstellen.
     → *"Trocknen einstellen", Seite 32*

Trocknen einstellen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen und Feuchtigkeit vom Garraumboden wischen.
3. Auf menu drücken.
4. Im Betriebsarten-Menü auf Trocknen drücken.
   Die Dauer ist auf 10:00 min eingestellt und kann nicht verändert werden.
5. Auf start/stop drücken um die Trocknungsfunktion zu starten.

✔ Das Gerät beginnt zu trocknen und die Dauer läuft ab.

6. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   - Im Display erscheint ein Hinweistext.
   - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf start/stop drücken.
   - Das Gerät mit on/off ausschalten.

23 Gerätetür

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

23.1 Gerätetür aushängen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- Schutzhandschuhe tragen.

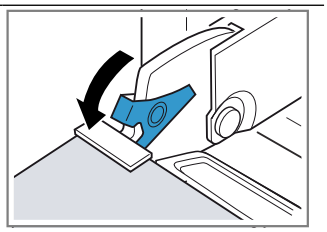
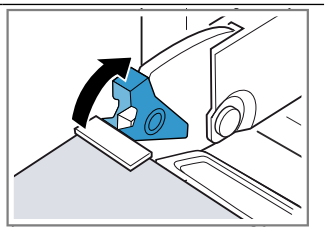
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

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

   Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt	 Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.
Sperrhebel zugeklappt	 Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ①. Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und nach oben herausziehen ②.
4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

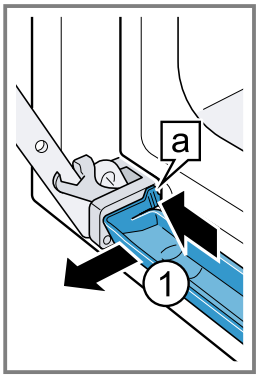
Kondensatwanne ausbauen

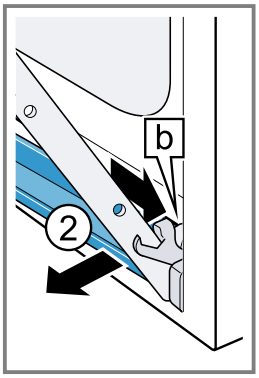
Hinweise

- Die Kondensatwanne nach jedem Dampfbetrieb oder vor jedem Ausbau auswischen.
- Kondensatwanne nicht in der Spülmaschine reinigen

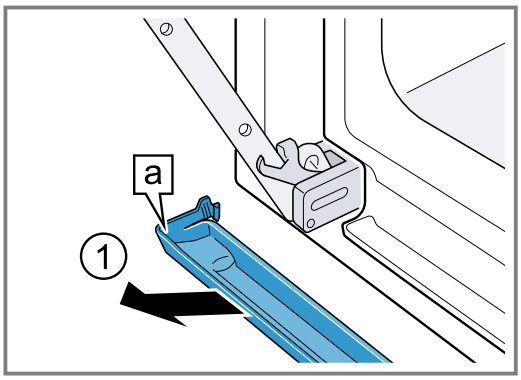
Voraussetzung: Die Gerätetür muss ausgebaut sein.

1. Auf die linke Druckfläche [a] drücken ①, bis der Haken ausrastet.
2. Auf die rechte Druckfläche [b] drücken ② bis der Haken ausrastet.



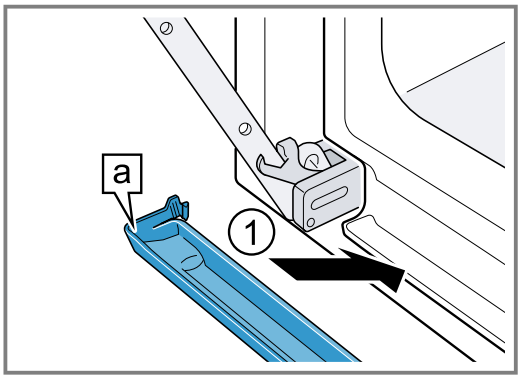


3. Die Kondensatwanne leicht nach vorne kippen bis sich die unteren Haltehaken lösen.
4. Die Kondensatwanne [a] mit beiden Händen schräg nach oben herausziehen ①.

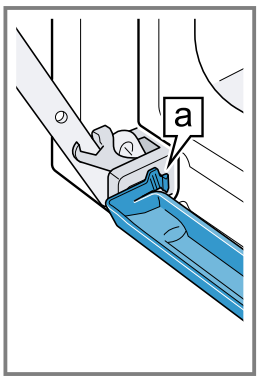


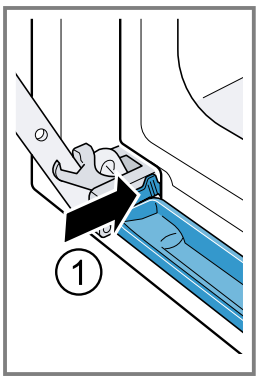
Kondensatwanne einbauen

1. Die Kondensatwanne [a] mit beiden Händen schräg einlegen ①.



2. Die Haken [a] der Kondensatwanne links und rechts in die Spalte einrasten ①.





3. Die Kondensatwanne andrücken, bis die Haken rechts, links und unten einrasten.

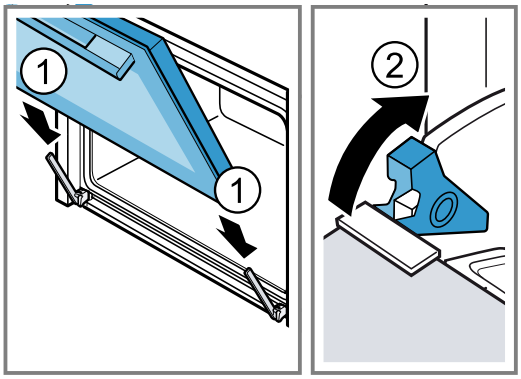
✔ Die Kondensatwanne ist waagrecht eingebaut.

23.2 Gerätetür einhängen

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

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

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



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

4. Die Gerätetür schließen.

23.3 Türscheiben ausbauen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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

▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

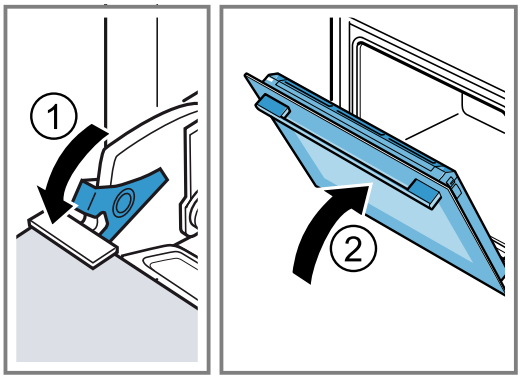
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

▸ Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.

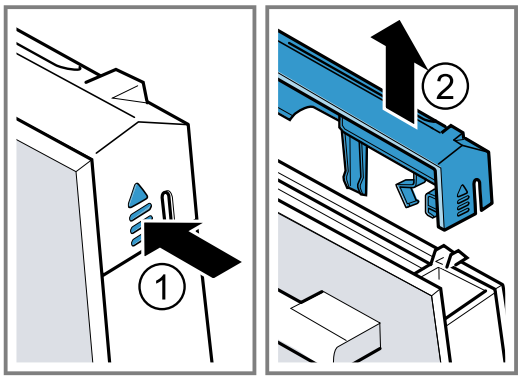
✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.

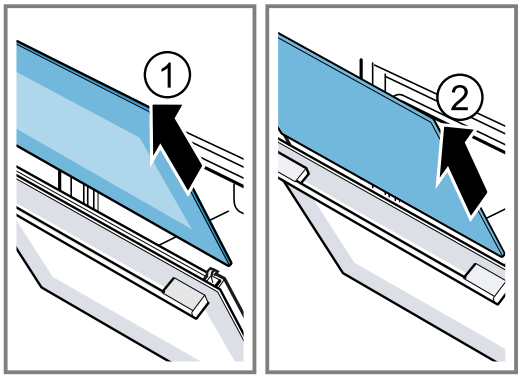


4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.

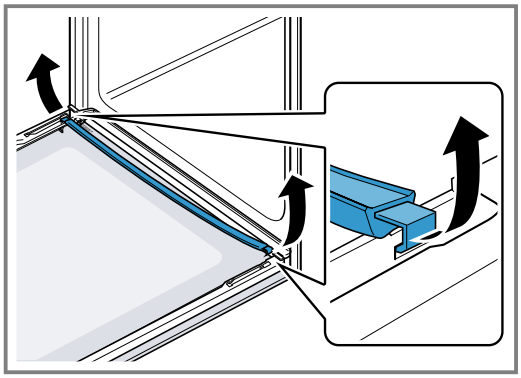
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



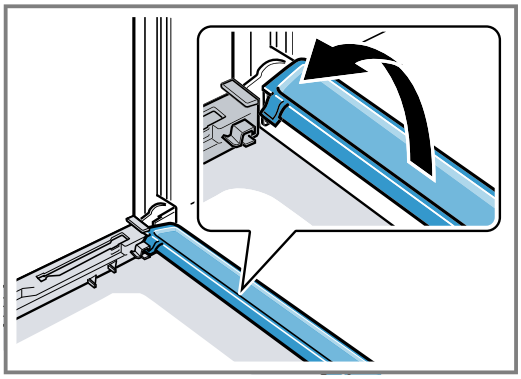
6. Die Innenscheibe herausziehen ① und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.
7. Die Zwischenscheibe herausziehen ② und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



8. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung abnehmen.



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



10. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

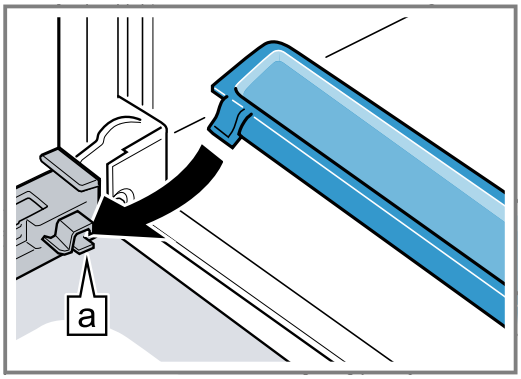
11. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge reinigen.
12. Die Gerätetür reinigen.
→ *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 28*
13. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.

23.4 Türscheiben einbauen

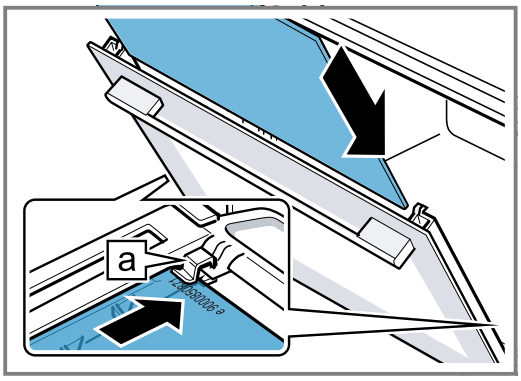
⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

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

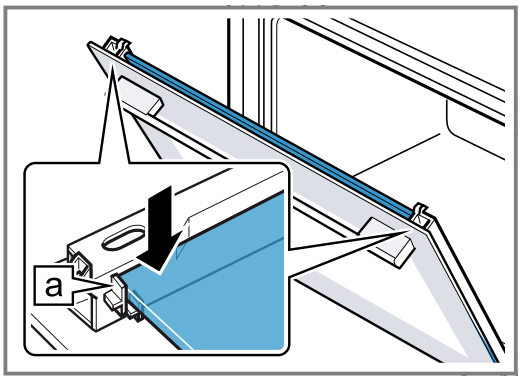
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung [a] setzen und nach unten drehen.



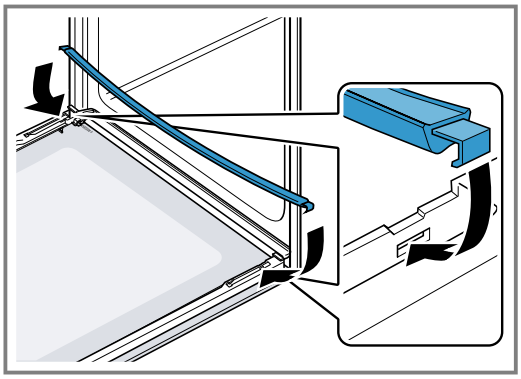
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung [a] schieben.



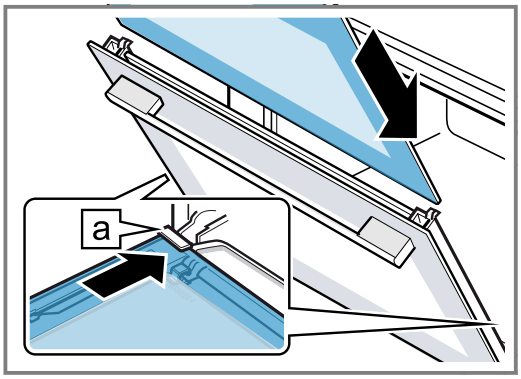
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung [a] ist.



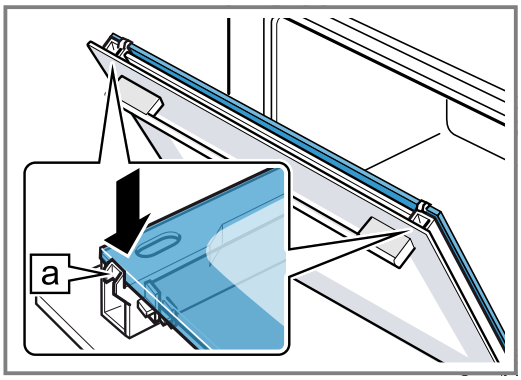
5. Die Gerätetür öffnen und Türdichtung einhängen.



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

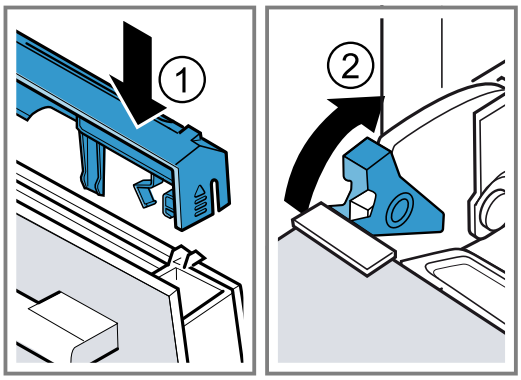


7. Die Innenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung [a] ist.



8. Die Türabdeckung aufsetzen ① und andrücken, bis sie hörbar einrastet.
9. Die Gerätetür ganz öffnen.

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



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

11. Die Gerätetür schließen.

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

24 Gestelle

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

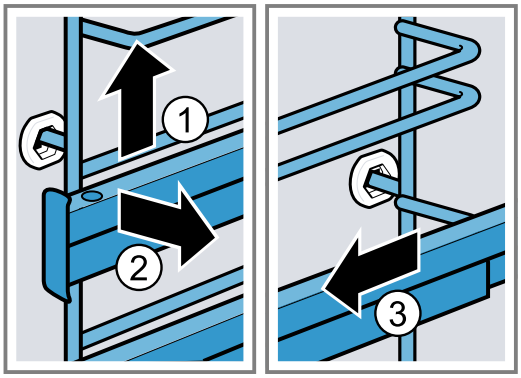
24.1 Gestelle aushängen

⚠ **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.



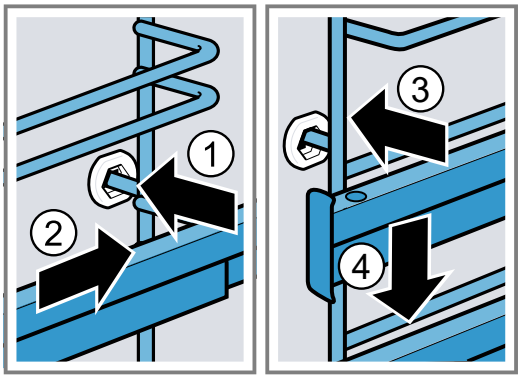
3. Das Gestell reinigen.
   → *"Reinigungsmittel", Seite 27*

24.2 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.



25 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.

⚠ **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.

25.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung ist defekt. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Elektronikfehler **1.** Trennen Sie das Gerät kurzzeitig vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. **2.** Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → *"Grundeinstellungen", Seite 27*
Im Display erscheint "Sprache Deutsch".	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. → *"Erste Inbetriebnahme vornehmen", Seite 13*
Betrieb startet nicht oder unterbricht.	Funktionsstörung ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 39*
	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Prüfen Sie Hinweise, die im Display erscheinen. → *"Informationen anzeigen", Seite 15*
Gerät heizt nicht, im Display erscheint "Demo-Modus ist eingeschaltet".	Gerät berfindet sich im Demo-Modus. **1.** Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten. **2.** Schalten Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den → *"Grundeinstellungen", Seite 27* aus.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal. ✔ Das Gerät überprüft sich und ist einsatzbereit.
Gerät startet nicht und im Display erscheint "Garraum zu heiß".	Für ausgewähltes Gericht oder Heizart ist der Garraum zu heiß. ▸ Garraum abkühlen lassen und erneut starten.
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung wurde geändert. ▸ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige. → *"Grundeinstellungen", Seite 27*
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Gehen Sie auf www.home-connect.com.
Bedienblende lässt sich nicht öffnen.	Sicherung ist defekt. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Funktionsstörung **1.** Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 39* **2.** Wenn Wasser im Wassertank ist, leeren Sie den Wassertank: – Gerätetür öffnen. – Rechts und links unter die Blende greifen. – Blende langsam herausziehen und nach oben schieben.
Sehr starke Dampfentwicklung beim Dämpfen.	Gerät wird automatisch kalibriert. Keine Handlung notwendig.
	Bei zu kurzen Garzeiten kalibriert sich das Gerät nicht automatisch. Wenn wiederholt sehr viel Dampf entsteht, kalibrieren Sie das Gerät neu. **1.** Setzen Sie das Gerät auf Werkseinstellung zurück. → *"Grundeinstellungen", Seite 27* **2.** Wiederholen Sie die Kalibrierung. → *"Vor dem ersten Gebrauch", Seite 13*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen	Entweichender Dampf ist normal. Keine Handlung notwendig.
Gerät fordert zum Entkalken auf, ohne dass der Zähler zuvor erscheint.	Eingestellter Wasserhärtebereich ist zu niedrig. **1.** Entkalken Sie das Gerät. → *"Entkalken", Seite 31* **2.** Prüfen Sie die Wasserhärte und stellen Sie diese in den Grundeinstellungen ein. → *"Grundeinstellungen", Seite 27*
Gerät fordert zum Spülen auf.	Während dem Entkalken wurde Stromzufuhr unterbrochen oder Gerät ausgeschaltet. ▸ Spülen Sie das Gerät zweimal. → *"Entkalken", Seite 31*
Im Display erscheint "Wassertank füllen", obwohl Wassertank gefüllt ist.	Wassertank ist nicht eingerastet. ▸ Setzen Sie den Wassertank richtig ein, sodass er in der Halterung einrastet. → *"Wassertank füllen", Seite 17*
	Wassertank ist heruntergefallen. Durch Erschütterung haben sich Teile im Wassertank gelöst. Der Wassertank wird undicht. ▸ Bestellen Sie einen neuen Wassertank.
	Funktionsstörung ▸ Verwenden Sie kein entmineralisiertes oder gefiltertes Wasser. → *"Vor der ersten Inbetriebnahme", Seite 13*
	Sensor ist defekt. ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 39*
Tasten blinken.	Kondenswasser ist hinter Bedienblende entstanden. Keine Handlung notwendig. Sobald das Kondenswasser verdunstet ist, blinken die Tasten nicht mehr.
"Plopp"-Geräusche ertönen beim Garen mit Dampf.	Wasserdampf bedingt Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost. Keine Handlung notwendig.
Gerät brummt beim Betrieb und nach dem Ausschalten.	Funktionsprüfung der Pumpe erzeugt Betriebsgeräusch. Keine Handlung notwendig.
Gerät brummt oder klickt beim Öffnen der Bedienblende.	Herausschieben der Bedienblende erzeugt Betriebsgeräusch. Keine Handlung notwendig.
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	LED-Lampe ist defekt. **Hinweis:** Entfernen Sie nicht die Glasabdeckung. ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 39*
Maximale Betriebsdauer erreicht.	Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind. Ein Hinweis erscheint im Display. Wann die maximale Betriebsdauer erreicht ist, richtet sich nach den jeweiligen Einstellungen zu einer Betriebsart. **1.** Um den Betrieb fortzusetzen, schalten sie das Gerät zuerst mit on/off aus. **2.** Anschließend das Gerät mit on/off einschalten und den gewünschten Betrieb einstellen. **Tipp:** Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein.
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. **1.** Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **2.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 39*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Einstellungen waren unpassend. Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig. ▸ Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein. **Tipp:** Viele Angaben zur Zubereitung und zu passenden Einstellwerten finden Sie auf unserer Homepage siemens-home.bsh-group.com .

26 Entsorgen

26.1 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.

27 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.
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 Webseite.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

27.1 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. Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.

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

28 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.
Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

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

CE

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.							

29 So gelingt's

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

29.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

29.2 Zubereitungshinweise zum Backen

- Zum Backen von Kuchen, Gebäck oder Brot sind dunkle Backformen aus Metall am besten geeignet.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins breites, flaches Geschirr. In schmalem, hohem Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Backformen aus Silikon sind nicht geeignet.
- Wenn Sie Aufläufe direkt in der Universalpfanne zubereiten, diese auf Ebene 2 einschieben.
- Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.

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

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

Einschubhöhen

Wenn Sie die Heizart 4D Heißluft verwenden, können Sie zwischen den Einschubhöhen 1, 2, 3 und 4 wählen.

Backen auf einer Ebene	Höhe
Hohes Gebäck / Form auf dem Rost	2
Flaches Gebäck / Backblech	3

Backen auf mehreren Ebenen	Höhe
2 Ebenen	
■ Universalpfanne	3
■ Backblech	1

Backen auf mehreren Ebenen	Höhe
2 Ebenen	
■ 2 Roste mit Formen darauf	3 1
3 Ebenen	
■ Backblech	5
■ Universalpfanne	3
■ Backblech	1
4 Ebenen	
■ 4 Roste mit Backpapier	5 3 2 1

Verwenden Sie die Heizart 4D Heißluft.

Hinweise

- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Eine Zubereitung mit der Dampfunterstützung ist nur auf einer Ebene möglich.

29.3 Zubereitungshinweise zum Braten, Schmoren und Grillen

- Die Einstellempfehlungen gelten für Bratgut mit Kühlschranktemperatur sowie für ungefülltes, bratfertiges Geflügel.
- Legen Sie Geflügel mit der Brustseite oder mit der Hautseite nach unten auf das Geschirr.
- Wenden Sie Braten, Grillgut oder ganzen Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.
- Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Beachten Sie die wichtigen Informationen zur richtigen Verwendung. → *Seite 20*

Braten auf dem Rost

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

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

Braten in Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Allgemeines zum Braten in Geschirr

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

Braten in offenem Geschirr

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

Braten in geschlossenem Geschirr

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

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

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

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

Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

- Grillen Sie Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne mindestens eine Ebene unter dem Rost ein.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

29.4 Dämpfen

Garen Sie Speisen schonend. Das Gargut bleibt besonders saftig.
Im Gegensatz zur Zubereitung mit Dampfunterstützung erhält das Fleisch keine Kruste.

- Verwenden Sie offenes, hitzebeständiges und dampfgeeignetes Geschirr.
- Am besten eignet sich der gelochte Dampfbehälter, Größe XL. Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene darunter in den Garraum.
  Sie können auch eine Glasschale verwenden und diese auf den Rost stellen.
- Decken Sie Lebensmittel mit Folie ab, die Sie normalerweise im Wasserbad zubereiten, z. B. mit Frischhaltefolie.
- Sie müssen das Gargut nicht wenden.
- Als Geschmacksvariante können Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch vor dem Dämpfen anbraten. Verkürzen Sie die Gardauer.
- Größere Stücke brauchen eine längere Aufheizzeit und eine längere Gardauer.
- Wenn Sie mehrere gleich schwere Stücke verwenden, verlängert das Gerät die Aufheizzeit. Die Gardauer bleibt gleich.
- Im Hauptteil der Gebrauchsanleitung finden Sie Informationen dazu, wie Sie Dämpfen einstellen.
  → *"Dampf", Seite 17*

Gemüse auf mehreren Ebenen

Auf 2 Ebenen können Sie hervorragen mehrere Speisen oder ganze Menüs garen, z. B. Brokkoli und Kartoffeln.

Reis oder Getreide

- Geben Sie Wasser oder Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis hinzu.
  Zum Beispiel bedeuten 1 : 1,5 für 100 g Reis, 150 ml Flüssigkeit.

29.5 Zubereitung von Tiefkühlprodukten

- Keine stark vereisten Tiefkühlprodukte verwenden.
- Eis entfernen.
- Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

29.6 Zubereitung von Fertiggerichten

- Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Wenn Sie das Fertiggericht in Geschirr erwärmen oder garen, hitzebeständiges Geschirr verwenden.

29.7 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kranzform oder Kastenform	3+1		140 - 160	-	60 - 80
Rührkuchen, fein	Kastenform	2		150 - 170	-	60 - 80
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		170 - 190	-	60 - 80
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		160 - 180	-	70 - 90
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 [1]	-	30 - 50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		**1.** 150 - 160 **2.** 150 - 160	Gering aus	**1.** 10 **2.** 25 - 35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160 - 180	-	55 - 75
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180 - 200	-	30 - 40
Biskuitrolle	Backblech	3		180 - 200 [1]	-	8 - 15
Biskuitrolle	Backblech	3		180 - 200 [1]	Gering	10 - 15
Muffins	Muffinblech	3		170 - 190	-	15 - 20
Hefekleingebäck	Backblech	3		160 - 180	-	25 - 35
Hefekleingebäck	Backblech	3		160 - 180	Mittel	25 - 35
Plätzchen	Backblech	3		140 - 160	-	15 - 30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Plätzchen, 3 Ebenen	1x Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Brot, freigeschoben, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		**1.** 210 - 220 **2.** 180 - 190	Stark aus	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Brot, freigeschoben, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 40 - 50
Brot, freigeschoben, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		**1.** 210 - 220 **2.** 180 - 190	Stark aus	**1.** 10-15 **2.** 45-55
Brot, freigeschoben, 1500 g	Kastenform	2		200 - 210	-	35 - 45
Fladenbrot	Universalpfanne	3		220 - 230	Stark	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	3		180 - 200	-	20 - 30
Brötchen, frisch	Backblech	3		200 - 220	Mittel	20 - 30

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Zu Beginn ca. 100 ml Flüssigkeit in das Geschirr füllen. Der Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Backblech	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, frisch - auf dem Backblech, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Tarteform , Schwarzblech	1		190 - 210	-	40 - 50
Quiche	Tarteform , Schwarzblech	3		190 - 210	-	30 - 40
Flammkuchen	Universalpfanne	3		240 - 250 [1]	-	10 - 18
Flammkuchen	Universalpfanne	3		240 - 250 [1]	-	10 - 18
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200 - 220	-	30 - 50
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		150 - 170	Mittel	40 - 50
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160 - 190	-	50 - 70
Hähnchen, 1 kg, ungefüllt	Rost	2		200 - 220	-	60 - 70
Hähnchen, 1 kg, ungefüllt	Rost	2		190-210	Mittel	50-60
Hähnchenbrustfilet, dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	15 - 25
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		220 - 230	-	30 - 35
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		200 - 220	Mittel	30 - 45
Gans, ungefüllt, 3 kg	Rost	2		160 - 180	-	120 - 150
Gans, ungefüllt, 3 kg	Rost	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 130-140 **2.** 150-160 **3.** 170-180	Mittel Mittel aus	**1.** 110-120 **2.** 20-30 **3.** 30-40
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		180 - 190	-	110 - 130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		190 - 200	-	120 - 140
Schweinebraten mit Schwarte, z. B. Schulter, 2 kg	Offenes Geschirr	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 100 **2.** 170-180 **3.** 200-210	aus Gering aus	**1.** 25-30 **2.** 60-75 **3.** 20-25
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2		210 - 220	-	40 - 50
Rinderfilet, medium, 1 kg	Offenes Geschirr	2		190 - 200	Gering	50 - 60
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200 - 220	-	130 - 160
Rinderschmorbraten, 1,5 kg [2]	Offenes Geschirr	2	**1.** **2.**	**1.** 150 **2.** 130	Stark Mittel	**1.** 30 **2.** 120-150
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200 - 220	-	140 - 160

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Zu Beginn ca. 100 ml Flüssigkeit in das Geschirr füllen. Der Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dampf-intensität	Dauer in Min.
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	2		220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		190 - 200	Gering	65 - 80
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		3	-	25 - 30
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		170 - 190	-	50 - 80
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		170 - 180	Gering	80 - 90
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		170 - 190	-	20 - 30
Fisch, gebraten, ganz 300 g, z. B. Forelle	Universalpfanne	2	**1.** **2.**	**1.** 170-180 **2.** 160-170	Gering aus	**1.** 15-20 **2.** 5-10
Fisch, gedämpft, ganz 300 g, z. B. Forelle	Dampfgarbehälter	3		80 - 90	-	15 - 25
Fischfilet, natur, gedämpft	Dampfgarbehälter	3		80 - 100	-	10 - 16
Blumenkohl, ganz, dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	25 - 35
Karotten in Scheiben dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	10 - 20
Spinat dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	2 - 3
Pellkartoffeln, ganz	Dampfgarbehälter	3		100	-	35 - 45
Langkornreis, 1:1,5	Flaches Geschirr	3		100	-	20 - 30
Eier, hartgekocht	Dampfgarbehälter	3		100	-	10 - 12

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Zu Beginn ca. 100 ml Flüssigkeit in das Geschirr füllen. Der Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden.

Dessert

Crème Caramel oder Crème Brulée zubereiten

1. Die Masse für die Crème nach Ihrem Rezept zubereiten.
2. Die Masse 2-3 cm hoch in Förmchen füllen.
3. Die Förmchen in den gelochten Dampfbehälter, Größe XL stellen.
4. Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Wenn die Förmchen aus sehr dickem Material sind, die Garzeit verlängern.

Joghurt zubereiten

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

Einstellempfehlungen für Desserts und Kompott

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Crème Brulée	Portionsformen	3		85	-	20 - 30
Crème caramel	Portionsformen	3		85	-	25 - 35
Dampfnudeln	Universalpfanne	3		100	-	20 - 30
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		35 - 40	-	300 - 360

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Milchreis, 1:2,5	Universalpfanne	3		**1.** 1 **2.** 1	-	35-45
Früchtekompott, 1/3 Wasser	Universalpfanne	3		**1.** 1 **2.** 1	-	10 - 20

29.8 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

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

Sanftgaren

Garen Sie Edelstücke langsam bei niedriger Temperatur, z. B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Geflügel.

Geflügel oder Fleisch sanftgaren

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

Voraussetzung: Der Garraum ist kalt.

1. Frisches, hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen verwenden.
2. Geschirr auf den Rost auf Ebene 2 in den Garraum stellen.
3. Den Garraum und das Geschirr ca. 15 Minuten vorheizen.
4. Das Fleisch auf der Kochstelle von allen Seiten sehr heiß anbraten.
5. Das Fleisch sofort auf das vorgewärmte Geschirr in den Garraum geben.
   Damit das Klima im Garraum gleichmäßig bleibt, die Garraumtür während des Sanftgarens geschlossen halten.
6. Nach dem Sanftgaren das Fleisch aus dem Garraum nehmen.

Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Anbratdauer in Min.	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Entenbrust, rosa je 300 g	Offenes Geschirr	2	6 - 8		90 [1]	45 - 60
Schweinefilet, ganz	Offenes Geschirr	2	4 - 6		80 [1]	45 - 70
Rinderfilet, 1 kg	Offenes Geschirr	2	4 - 6		80 [1]	90 - 120
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Offenes Geschirr	2	4		80 [1]	30 - 50
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Offenes Geschirr	2	4		80 [1]	30 - 45

[1] Das Gerät vorheizen.

Sous-vide

Sous-vide-Garen bedeutet Garen „unter Vakuum“ bei niedrigen Temperaturen zwischen 50-95 °C und bei 100 % Dampf.
Sous-vide-Garen ist eine schonende Zubereitungsart für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert.
Die Speisen werden in einem speziellen hitzebeständigen Vakuumierbeutel mit einem Kammervakuumierer luftdicht verschweißt.
Durch die schützende Hülle des Vakuumierbeutels bleiben Nährstoffe und Aromastoffe erhalten. Die niedrigen Temperaturen und die direkte Wärmeübertragung erlauben es, kontrolliert jeden beliebigen Garpunkt zu erreichen. Ein Übergaren der Speisen ist fast unmöglich.

Zubereitungshinweise zum Sous-vide-Garen

- Portionen
  - Beachten Sie die in den Einstellempfehlungen angegebenen Mengen und Stückgrößen. Passen Sie bei größeren Mengen und Stücken die Garzeit an.
  - Das Gerät kann maximal 2 kg Speisen Sous-vide garen.
  - Die angegebenen Mengen für Fisch, Fleisch und Geflügel entsprechen 1-2 Portionen.
  - Für Gemüse und Dessert ist die Menge für 4 Personen angegeben.
- Sie können auf bis zu 2 Ebenen garen. Schieben Sie hierzu die Universalpfanne zum Auffangen von abtropfendem Kondensat immer auf Ebene 1 ein. Die Roste entsprechend darüber.
- Die Beschaffenheit der Ausgangsware beeinflusst die Qualität des Garergebnisses zu 100 %. Verwenden Sie nur frische Lebensmittel der besten Güteklasse. Nur so erhalten Sie ein sicheres und geschmacklich einwandfreies Garergebnis.

Speisen vakuumieren

Um eine gleichmäßige Wärmeübertragung und ein optimiertes Garergebnis zu erzielen, verwenden Sie zum Vakuumieren einen Kammervakuumierer, der ein 99-%-Vakuum erzeugen kann.

Tipp: Um zu verhindern, dass Gase, wie z. B. bei Gemüse, aus dem Lebensmittel entweichen, die Lebensmittel maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumieren. Die Gase unterbinden die Wärmeübertragung oder verursachen, dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

Hinweis: Verwenden Sie keinen Kerntemperaturfühler.

1. Die Speise mit der Hälfte der gewohnten Menge würzen.
   Durch das Garen unter Vakuum können keine Aromen entweichen. Gewohnte Mengen von Aromen, wie Gewürze, Kräuter oder Knoblauch beeinflussen den Geschmack wesentlich stärker und intensivieren ihn.
   Tipp: Sie können bereits mit einem kleinen Stück Butter und etwas Salz im Vakuumierbeutel die natürlichen Aromen qualitativ hochwertiger Lebensmittel intensivieren.
   Verschiedene Zutaten beeinflussen die Zubereitung der Speise:
   – Salz und Zucker verkürzen die Garzeit.
   – Säurehaltige Lebensmittel lassen Speisen fester werden, z. B. Zitronensaft oder Essig.
   – Alkohol und Knoblauch geben Speisen einen unangenehmen Beigeschmack.
2. Um den Vakuumierbeutel zu befüllen, den Rand des Beutels 3 - 4 cm umklappen und in ein Gefäß stellen, z. B. in einen Messbecher.
   Achten Sie beim Befüllen des Vakuumierbeutels darauf, dass der Vakuumierbeutel im Bereich der Naht nicht mit Lebensmittelresten benetzt ist.
3. Vor dem Garen prüfen, ob das Vakuum im Beutel intakt ist.
   Dazu folgende Punkte beachten:
   – Im Vakuumierbeutel befindet sich keine Luft.
   – Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
   – Im Vakuumierbeutel sind keine Löcher.
   – Gemeinsam vakuumierte Fleischstücke oder Fischstücke dürfen nicht direkt aneinander gepresst sein.
4. Wenn der Vakuumierbeutel nicht ideal gefüllt ist, das Gargut in einen neuen Beutel füllen und erneut vakuumieren.

Speisen für Sous-vide-Garen vorbereiten

Auf fast allen Lebensmitteloberflächen befinden sich Keime.

⚠ **WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen und kann bei Missachtung der Anwendungshinweise und Hygienehinweise zu Gesundheitsschäden führen.

- ▸ Nur frische Lebensmittel von bester und absolut einwandfreier Qualität verwenden.
- ▸ Die Hände waschen und desinfizieren.
- ▸ Einmalhandschuhe, eine Kochzange oder eine Grillzange verwenden.
- ▸ Kritische Lebensmittel, wie z. B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- ▸ Gemüse und Obst gründlich abwaschen und schälen.
- ▸ Oberflächen und Schneidebretter sauber halten.
- ▸ Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- ▸ Kühlkette nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel unterbrechen.
- ▸ Vakuumierte Speisen im Kühlschrank lagern, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- ▸ Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.

- ▸ Um die Keime abzutöten, die vakuumierte und noch nicht gegarte Speise für max. 3 Sekunden in kochendes Wasser halten.
- ✔ Die Zutaten sind keimarm und hygienisch für das Sous-vide-Garen vorbereitet.

Speise Sous-vide garen

Voraussetzungen

- ■ Die Speise ist vakuumiert. → *Seite 46*
- ■ Die Speise ist vorbereitet. → *Seite 46*

1. Die Speise auf den Rost legen.
   Um eine gleichmäßige Wärmeverteilung der Speise zu erhalten, die vakuumierte Speise nicht übereinander oder dicht nebeneinander auf den Rost legen.
2. Um abtropfendes Kondensat abzufangen, die Universalpfanne auf Ebene 1 einschieben.
3. **ACHTUNG!**
   Gefahr von Möbelschäden
   ▸ Keine zweite Wassertankfüllung für das Sous-vide-Garen verwenden.

   Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlungen einstellen.
   Die Einstellempfehlungen sind auf die Reichweite einer Wassertankfüllung ausgelegt. Generell gilt bei vollständig gefülltem Wassertank je nach Temperatur folgende maximale Gardauer:

Temperatur in °C	Max. Dauer in Minuten
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. ⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
   Heißes Wasser sammelt sich während des Garens auf dem Vakuumierbeutel.
   - Den Vakuumierbeutel mit einem Topflappen vorsichtig anheben, sodass das heiße Wasser in die Universalpfanne oder den Garbehälter abläuft.
   - Den Vakuumierbeutel vorsichtig mit einem Topflappen entnehmen.

   Nach dem Garvorgang den Garraum auskühlen lassen und anschließend das Wasser mit einem Schwamm auswischen.
5. Den Vakuumierbeutel abtrocknen und in ein sauberes Gefäß legen.
6. Den Vakuumierbeutel mit einer Schere öffnen. Das gesamte Gargut und die Flüssigkeit in das Gefäß geben.
   Sie können aus dem Sud oder der Marinade eine Soße zubereiten.
7. Die Speise servierfertig machen.

Speise	Zubereitungshinweise
Fleisch	■ Um Fettspritzer zu vermeiden, das Fleisch mit einem Küchentuch abtupfen, bevor Sie das Fleisch in das heiße Öl geben. ■ Das Fleisch sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite anbraten. Dadurch erhält das Fleisch eine Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren.
Fisch	■ Den Fisch würzen und mit heißer Butter übergießen. ■ Um eine Kruste und Röstaromen zu erhalten, den Fisch für wenige Sekunden pro Seite anbraten. ■ Die Anbratzeit verlängern, falls durch das Sous-vide-Garen der gewünschte Gargrad noch nicht erreicht ist. ■ Den Fisch auf vorgewärmten Tellern und mit heißer Soße oder Butter servieren, da das Sous-vide-Garen bei niedrigen Temperaturen stattfindet.
Gemüse	■ Um Röstaromen zu erhalten, das Gemüse kurz anbraten. ■ Das Gemüse abschmecken oder mit anderen Zutaten vermengen.

Einstellempfehlungen für Sous Vide Garen

Speise	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.	Hinweise zu Sous Vide
Rinderfilet, Stück, blutig, 3-4 cm dick	Rost + Universalpfanne		58	100	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren
Rinderfilet, Stück, medium, 3-4 cm dick	Rost + Universalpfanne		62	90	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren
Entenbrust, je 350 g	Rost + Universalpfanne		62	70	Fettschicht einschneiden, Fleischseite mit etwas Pfeffer und Salz bestreuen und mit einem kleinen Stück Orangenschale vakuumieren
Kabeljau je 140 g	Rost + Universalpfanne		58	25	Mit Butter und wenig Salz vakuumieren
Champignons, geviertelt, 500 g	Rost + Universalpfanne		85	20-25	Mit Butter, Rosmarin, wenig Knoblauch und Salz vakumieren
Karotten, in Scheiben 0,5 cm, 600 g	Rost + Universalpfanne		90	70-80	Rezepttipp: Mit Orangensaft, Curry und Butter vakuumieren.
Kartoffeln, geschält, geviertelt, 800 g	Rost + Universalpfanne		95	35-45	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Gut zum Weiterverarbeiten z. B. für Salat.
Ananas, in Scheiben 1,5 cm, 400 g	Rost + Universalpfanne		85	70-80	Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanille vakuumieren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.	Hinweise zu Sous Vide
Äpfel, geschält, in Scheiben 0,5 cm , 2-4 Stück	Rost + Universalpfanne		85	15-25	Rezepttipp: Mit Karamellsauce vakuumieren. Garzeit kann je nach Apfelsorte variieren.
Vanillesauce 0,5 L	Rost + Universalpfanne		80	15-25	Rezepttipp: 0,5 L Milch, 1 Ei, 3 Eigelb, 80 g Zucker, Mark einer Vanilleschote verrühren und vakuumieren.

Desinfizieren und Hygiene

Desinfizieren Sie einwandfreies, hitzebeständiges Geschirr oder Babyfläschchen. Der Vorgang entspricht dem herkömmlichen Auskochen.

Fläschchen desinfizieren

1. Die Fläschchen direkt nach dem Trinken mit der Flaschenbürste reinigen.
2. Die Fläschchen in der Spülmaschine reinigen.
3. Die Fläschchen so in den Dampfgarbehälter, Größe XL stellen, dass sie sich nicht berühren.
4. Das Programm "Desinfizieren" starten.
5. Das Gerät nach dem Desinfizieren auswischen.
6. Die Fläschchen mit einen sauberen Tuch abtrocknen.

Einstellempfehlungen für Hygiene

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Marmeladengläser oder Einmachgläser vorbereiten	Dampfgarbehälter, Größe XL	2		100	-	10-15
Marmeladengläser nachbehandeln	Dampfgarbehälter, Größe XL	2		100	-	15-20
Sauberes Geschirr keimfrei machen [1]	Dampfgarbehälter, Größe XL	2		100	-	15-20

[1] Dieser Vorgang entspricht dem herkömmlichen Auskochen.

Teig gehen lassen

Lassen Sie Teig immer in 2 Schritten gehen: Einmal als Ganzes (1. - Teiggare) und ein zweites Mal ausgeformt (2. - Stückgare).

Voraussetzung: Der Garraum ist kalt.

1. Teiggare:
   - Den Rost einschieben.
   - Den Teig in einer Schüssel auf den Rost stellen.
   - Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
   - Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht.
2. Stückgare:
   - Den Teig weiterverarbeiten und in die endgültige Form für das Backen bringen.
   - Den Teig in der angegebenen Einschubhöhe einschieben.
3. Den Garraum vor dem Backen trocken wischen.

Einstellempfehlungen zum Teig gehen lassen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
fettreicher Teig, z. B. Panettone	Schüssel auf Rost Form auf Rost	**1.** 2 **2.** 2	**1.** **2.**	**1.** 40 - 45 **2.** 40 - 45	**1.** 40 - 90 **2.** 30 - 60
Weißbrot	Schüssel auf Rost Universalpfanne	**1.** 2 **2.** 2	**1.** **2.**	**1.** 35 - 40 **2.** 35 - 40	**1.** 30 - 40 **2.** 15 - 25

Auftauen

Tauen Sie tiefgefrorene Speisen mit Ihrem Gerät auf.

Zubereitungshinweise zum Auftauen

- Die Dampffunktion ist zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst und Gemüse geeignet.
- Verwenden Sie zum Auftauen von Gebäck die Heizart 4D-Heißluft.
- Geflügel, Fleisch und Fisch tauen Sie besser im Kühlschrank auf.
- Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel zum Auftauen aus der Verpackung.

- Zubehör / Geschirr:
  - Geben Sie tiefgefrorenes Obst und Gemüse in den gelochten Dampfbehälter, Größe XL. Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, die Universalpfanne darunter einschieben.
  - Geben Sie Tiefgefrorenes, bei dem Flüssigkeit in der Speise bleiben soll, in die Universalpfanne oder in einem Geschirr auf den Rost, z. B. Tiefkühl-Rahmspinat.
  - Legen Sie Gebäck auf den Rost.
- Die Einstellempfehlungen gelten für Speisen mit Gefriertemperatur (-18 °C).

Regenerieren

Wärmen Sie Speisen schonend mit Dampfunterstützung auf. Die Speisen schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet. Auch Backwaren vom Vortag können Sie aufbacken.

Zubereitungshinweise zum Regenerieren

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

Einstellempfehlungen zum Regenerieren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Pizza, gebacken	Rost	2		170 - 180 [1]	-	5 - 15
Brötchen, Baguette, gebacken	Rost	2		160 - 170 [1]	-	10 - 20

[1] Das Gerät vorheizen.

Warmhalten

Zubereitungshinweise zum Warmhalten

- Wenn Sie die Heizart "Warmhalten" verwenden, vermeiden Sie Kondensatbildung. Sie müssen den Garraum nicht auswischen.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.
- Speisen nicht länger als 2 Stunden warmhalten.
- Beachten Sie, dass manche Speisen beim Warmhalten weitergaren.

Die verschiedenen Dampfzugabestufen eignen sich zum Warmhalten von:

- Stufe 1: Bratenstücke und kurz Gebratenes
- Stufe 2: Aufläufe und Beilagen
- Stufe 3: Eintöpfe und Suppen

29.9 Prüfgerichte

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

Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
  - Universalpfanne: Höhe 3
    Backblech: Höhe 1
  - Formen auf dem Rost:
    Erster Rost: Höhe 3
    Zweiter Rost: Höhe 1
- Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
  - Backblech: Höhe 5
  - Universalpfanne: Höhe 3
  - Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
  - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3		140 - 150 [1]	-	25 - 40
Spritzgebäck	Backblech	3		140 - 150 [1]	-	25 - 40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140 - 150 [1]	-	30 - 40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	2x Backblech + 1x Universalpfanne	5+3+1		130 - 140 [1]	-	35 - 55
Small Cakes	Backblech	3		160 [1]	-	20 - 30
Small Cakes	Backblech	3		150 [1]	-	25 - 35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150 [1]	-	25 - 35
Small Cakes, 3 Ebenen	2x Backblech + 1x Universalpfanne	5+3+1		140 [1]	-	35 - 45
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 [2]	-	25 - 35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 [2]	-	25 - 35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		**1.** 150 - 160 **2.** 150 - 160	Gering aus	**1.** 10 **2.** 20-25
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150 - 170 [2]	-	30 - 50

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

Dämpfen

Schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene unter dem gelochten Behälter, Größe XL, ein, wenn dies in den Einstellempfehlungen angegeben ist.

Einschubhöhen

Einschubhöhen beim Dämpfen auf einer Ebene
- Maximal 2,5 kg verwenden.
- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 2

Einschubhöhen beim Dämpfen auf zwei Ebenen
- Maximal 1,8 kg pro Ebene verwenden.
- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 5
- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 3

Einstellempfehlungen zum Dämpfen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Erbsen, gefroren, zwei Behälter	2x Dampfgarbehälter, Größe XL + Universalpfanne	5+3+1		100	- [1, 2]

[1] Die Prüfung ist beendet, wenn an der kältesten Stelle 85 °C erreicht sind (siehe IEC 60350-1).
[2] Die Prüfung ist beendet, wenn an der kältesten Stelle 85 °C erreicht sind (siehe IEC 60350-1).
[3] Das Gerät vorheizen.
[4] Ein vergleichbarer Garegrad zwischen Referenzprobe und Hauptprobe wird erzielt, wenn die Referenzprobe 5 Minuten (hergestellt wie in IEC 60350-1 beschrieben) gegart wird.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brokkoli, frisch, 300 g	Dampfgarbehälter, Größe XL	3		100 [3]	7 - 8 [4]
Brokkoli, frisch, ein Behälter	Dampfgarbehälter, Größe XL	3		100 [3]	7 - 8 [4]

[1] Die Prüfung ist beendet, wenn an der kältesten Stelle 85 °C erreicht sind (siehe IEC 60350-1).
[2] Die Prüfung ist beendet, wenn an der kältesten Stelle 85 °C erreicht sind (siehe IEC 60350-1).
[3] Das Gerät vorheizen.
[4] Ein vergleichbarer Garegrad zwischen Referenzprobe und Hauptprobe wird erzielt, wenn die Referenzprobe 5 Minuten (hergestellt wie in IEC 60350-1 beschrieben) gegart wird.

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5		3 [1]	4 - 6

[1] Das Gerät nicht vorheizen.

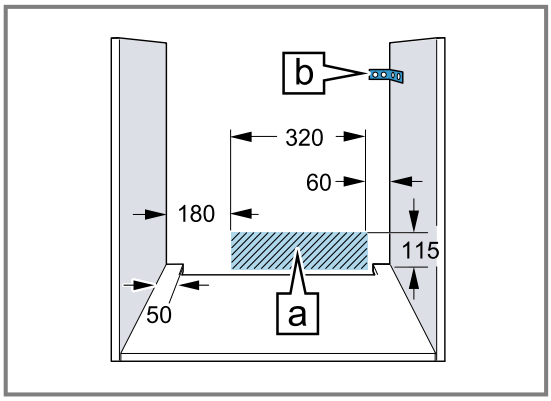
30 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

30.1 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.
- Den Türgriff nicht zum Transport oder Einbau nutzen.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die 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.



- Bei Geräten mit Schwenk-Schalterfront darauf achten, dass die Schalterfront beim Ausfahren nicht mit angrenzenden Möbeln kollidiert.
- 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 Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm² haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

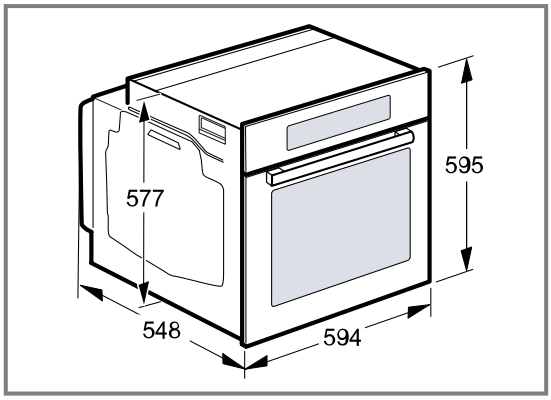
ACHTUNG!

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

- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

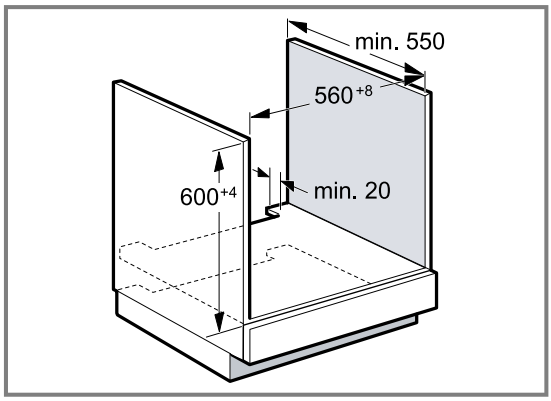
30.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



30.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

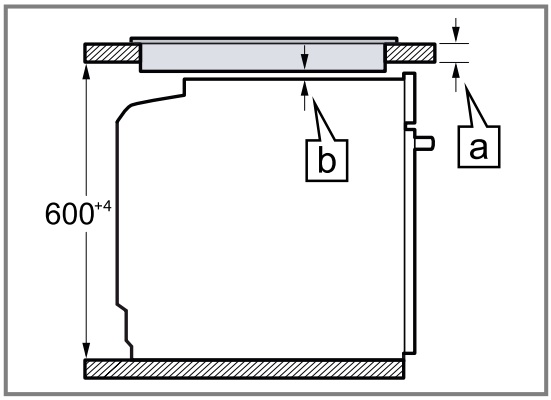
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

30.4 Einbau unter einem Kochfeld

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



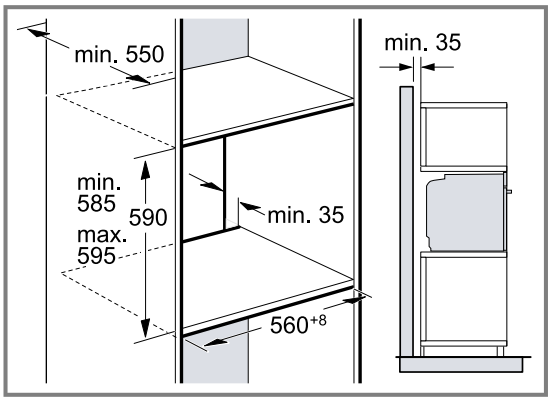
Aufgrund des notwendigen Mindestabstands [b] ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke [a].

Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	37	38	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	47	48	5
Gaskochfeld	27	38	5[1]
Elektrokochfeld	27	30	2

[1] Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

30.5 Einbau in einen Hochschrank

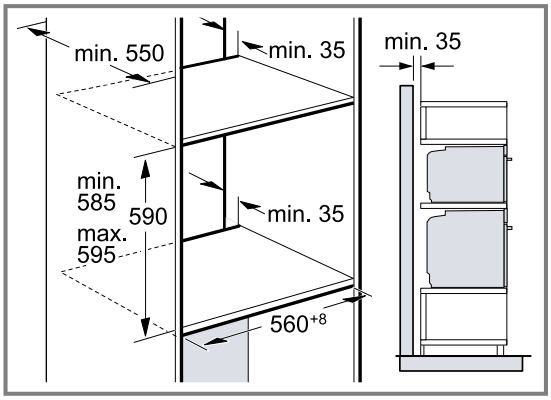
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



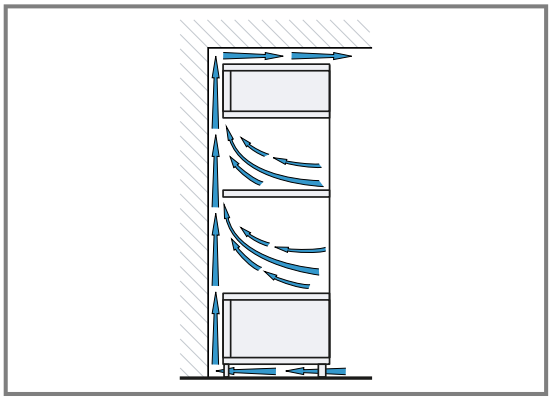
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

30.6 Einbau von zwei Geräten übereinander

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



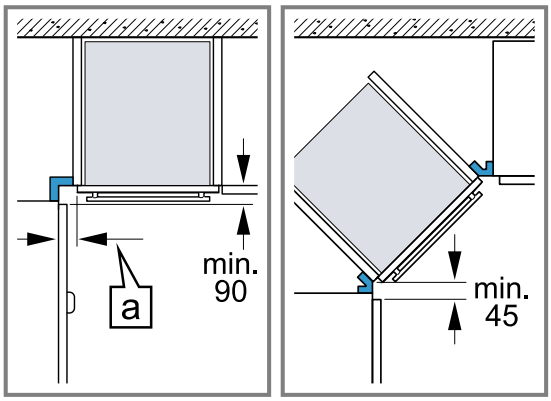
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.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



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

30.7 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



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

30.8 Elektrischer Anschluss

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

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

- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

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. Falls der freie Zugang zum Netzstecker nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

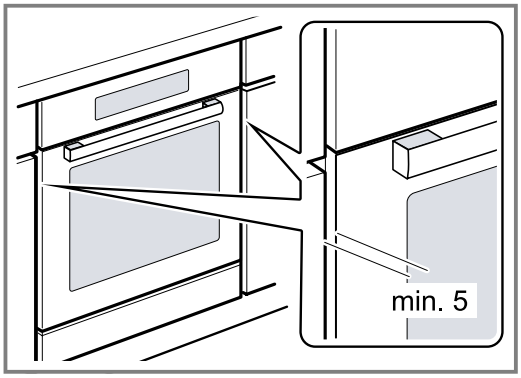
Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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 allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

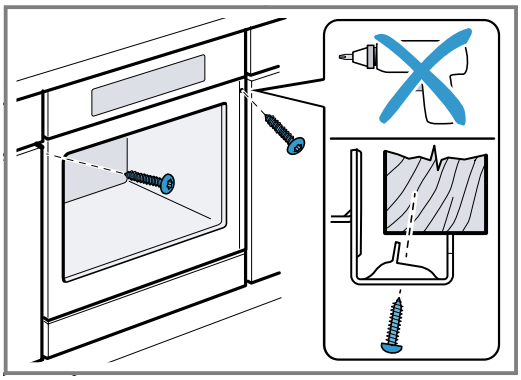
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   – grün-gelb = Schutzleiter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

30.9 Gerät einbauen

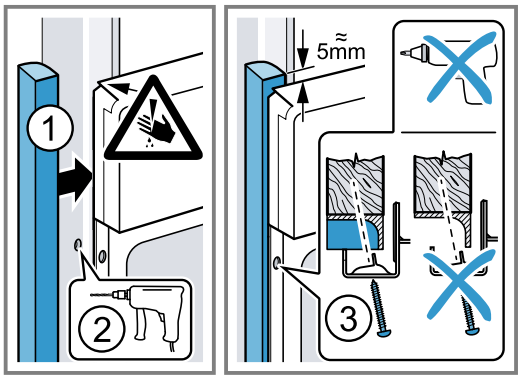
1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



2. Das Gerät festschrauben.



3. Bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste:
   – Ein geeignetes Füllstück anbringen ① um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.
   – Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen ②.
   – Gerät mit adäquater Schraube befestigen ③.



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

30.10 Gerät ausbauen

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

9001666502 (020623)
de