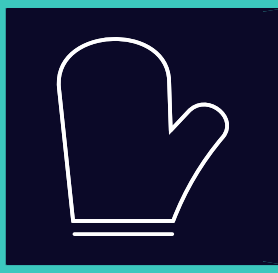
SIEMENS

HS938GE.2

Dampfbackofen



DE Gebrauchs- und Montageanleitung



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

Siemens Home Appliances

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



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 5
3 Umweltschutz und Sparen ... 6
4 Kennenlernen ... 6
5 Betriebsarten ... 8
6 Zubehör ... 10
7 Vor dem ersten Gebrauch ... 12
8 Grundlegende Bedienung ... 14
9 Schnellaufheizen ... 15
10 Zeitfunktionen ... 15
11 Dämpfen ... 17
12 Bratenthermometer ... 19
13 Gerichte ... 21
14 Suchfunktion "cookControl" ... 24
15 Gerichterkennung ... 24
16 Favoriten ... 25
17 Kindersicherung ... 25
18 Grundeinstellungen ... 25
19 Home Connect ... 27
20 Reinigen und Pflegen ... 29
21 Reinigungsunterstützung "humidClean" ... 31
22 steamClean intensive ... 32
23 Entkalken ... 33
24 Spülen ... 34
25 Trocknungsfunktion ... 35
26 Gerätetür ... 35
27 Gestelle ... 39
28 Störungen beheben ... 41
29 Transportieren, Lagern und Entsorgen ... 43
30 Kundendienst ... 43
31 Informationen zu freier und Open Source Software ... 44
32 Konformitätserklärung ... 44
33 So gelingt's ... 44

34 MONTAGEANLEITUNG ... 56
34.1 Allgemeine Montagehinweise ... 56

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Definition der Signalwörter

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

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

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

Hinweis: Dies weist Sie auf wichtige Informationen hin.

1.2 Allgemeine Hinweise

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

1.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwenden Sie das Gerät nur:
- um Speisen und Getränke zuzubereiten.

- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

1.4 Einschränkung des Nutzerkreises

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

1.5 Sicherer Gebrauch

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

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

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 oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

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

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und den Wasserhahn schließen.
- ▸ Den Kundendienst rufen. →*Seite 43*

Nach der Installation des Geräts dürfen die Öffnungen an der Geräterückwand für Kinder nicht zugänglich sein.
- ▸ Spezielle Montageanleitung beachten.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!


Achtung Magnetismus


Achtung für Personen mit Herzschrittmacher

Im Bedienfeld sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können die Funktionsfähigkeit von elektronischen Implantaten, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen.
- ▸ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 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.

1.6 Dampf

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

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
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 Topflappen vorsichtig herausnehmen.

1.7 Bratenthermometer

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

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

- Vorsichtig mit dem Bratenthermometer hantieren.

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 Dauerbackfolien, Abdeckungen oder Zubehör kann der Backsensor beschädigt werden. Schäden können auch entstehen, wenn der Backsensor nicht aktiv ist.
- Keine Silikonformen oder silikonhaltigen Dauerbackfolien, Abdeckungen oder Zubehör verwenden. Silikonbeschichtetes Backpapier kann verwendet werden.
- 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.
- Nichts in die Gerätetür einklemmen.

Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

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

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- Dichtung immer sauber halten.
- Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.
- Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

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

Die Kameralinse kann zerkratzt oder trüb werden.
- Keine rauen Spülschwämme verwenden.
- Keine Edelstahlspirale verwenden.
- Keine säurehaltigen Reinigungsmittel oder Entkalkungsmittel verwenden.
- Backofenreiniger nur im kalten Garraum nach Herstellerangaben verwenden.

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

2.2 Dampf

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

ACHTUNG
Wenn Restwasser in das Gerät gelangt, wird die Elektronik beschädigt.
- Vor dem Transport Dampfsystem entleeren.
- Gerät nie auf die Seite legen.
- Gerät immer stehend transportieren.

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.

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.

Wenn mehrere Dampfbetriebe hintereinander durchgeführt werden, ohne jeweils den Garraumboden und die Kondensatwanne danach auszuwischen, kann das gesammelte Wasser überlaufen und Möbelfronten bzw. Möbelböden beschädigen.
- ▸ Nach jedem Dampfbetrieb den Garraumboden und die Kondensatwanne auswischen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

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

3.2 Energie sparen

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

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
→ *"So gelingt's", Seite 44*
- ✔ 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.

Das Display in den Grundeinstellungen ausschalten.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 25*
- ✔ Energie wird gespart, wenn die Displayanzeige ausgeschaltet wird.

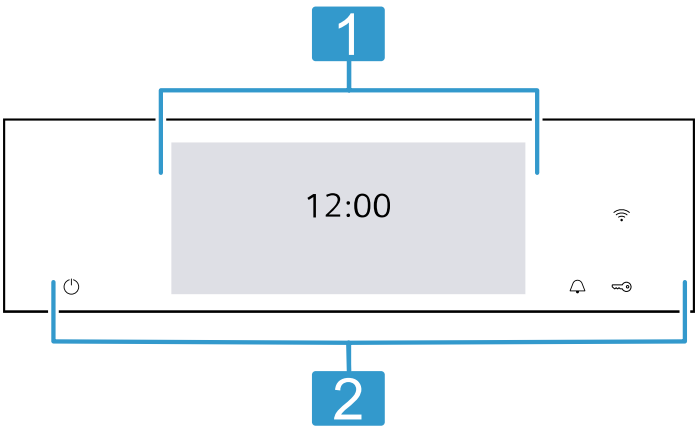
Hinweis: Gemäß EU Ökodesign Richtlinie 2023/826 liegt beim vorliegenden Gerät im ausgeschalteten Zustand ein anderer Zustand vor. Dieser wird im Folgenden als Stromsparmodus bezeichnet.
Auch während die Hauptfunktion nicht aktiv ist, benötigt das Gerät Energie zur:
- Detektion der Betätigung der Sensortasten
- Überwachung der Türöffnung
- Bearbeitung der Uhrzeit (ohne Anzeige)

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

4 Kennenlernen

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.
Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1	**Display** Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte. → *"Display", Seite 7*
2	**Tasten** Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein. → *"Tasten", Seite 7*

4.2 Display

Das Display ist in verschiedene Bereiche eingeteilt.

Statuszeile

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

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

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

Symbol	Bedeutung
Zeit z. B. "12min10s"	Anzeige laufender Zeitfunktionen. → *"Zeitfunktionen", Seite 15*
🔔	Wecker ist aktiviert. → *"Wecker einstellen", Seite 16*
🔑	Kindersicherung ist aktiviert. → *"Kindersicherung", Seite 25*
📶	WLAN-Signalstärke für Home Connect. Je mehr Linien des Symbols gefüllt sind, desto besser ist das Signal. Wenn das Symbol durchgestrichen ist, gibt es kein WLAN-Signal. Wenn ein "x" beim Symbol ist, gibt es keine Verbindung zum Home Connect Server. → *"Home Connect ", Seite 27*
📱	Fernstart mit Home Connect ist aktiviert. → *"Home Connect ", Seite 27*
🔧	Ferndiagnose mit Home Connect zur Wartung ist aktiviert. → *"Home Connect ", Seite 27*
📷	Kamera in den Garraum ist aktiviert. → *"Kamera", Seite 8*

Einstellbereich

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

Mögliche Symbole in Kacheln

Symbol	Bedeutung
⌨	Einstellwert über das Nummernfeld eingeben.
↺	Einstellwert zurücksetzen.
✕	Kachel schließen.

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

Infozeile

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

4.3 Tasten

Mit den Tasten wählen Sie verschiedene Funktionen direkt aus.

Taste	Funktion
⏻	Gerät einschalten oder ausschalten. → *"Grundlegende Bedienung", Seite 14*
🔔	Wecker wählen. → *"Wecker einstellen", Seite 16*
🔑	Ca. 4 Sekunden gedrückt halten: Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren. → *"Kindersicherung", Seite 25*

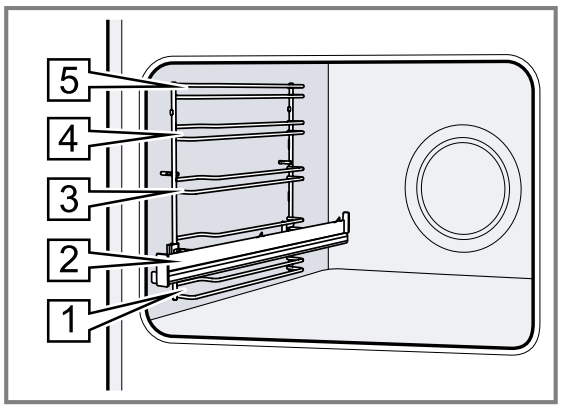
4.4 Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum unterstützen beim Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
→ *"Zubehör", Seite 10*
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 39*



Selbstreinigende Flächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.
Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.
→ *"Selbstreinigende Flächen im Garraum regenerieren", Seite 31*

Beleuchtung

Eine oder mehrere Backofenlampen leuchten den Garraum aus.
Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als ca. 18 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.
Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Beleuchtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Beleuchtung aus.

Kamera

Mit der Kamera im Garraum können Sie den Garprozess über die Home Connect App beobachten.
Mit der Betriebsart "Gerichte" können Sie den Bräunungssensor verwenden und die individuelle Bräunung Ihrer Speise einstellen. Mit der Gerichterkennung schlägt der Ofen Gerichte vor, die Sie auswählen können.
→ *"Gerichte", Seite 21*
→ *"Gerichterkennung", Seite 24*
Informationen zur Bedienung der Kamera finden Sie in der Home Connect App.
Um die Kamera nutzen zu können, aktivieren Sie die Kamera in den Grundeinstellungen.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 25*
Um die Gerichterkennung nutzen zu können, aktivieren Sie die Gerichterkennung in den Grundeinstellungen.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 25*

Hinweis: Achten Sie aus Datenschutzgründen darauf, dass unbeteiligte Personen, die sich im Raum aufhalten, mit der Kamera durch die Gerätetür gefilmt werden könnten.

Kühlgebläse

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

ACHTUNG
Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.
- Lüftungsschlitze nicht abdecken.

Um das Gerät abzukühlen und um Restfeuchte aus dem Garraum zu entfernen, läuft das Kühlgebläse nach dem Betrieb eine bestimmte Zeit nach.

Hinweis: Die Nachlaufzeit können Sie in den Grundeinstellungen ändern. Wenn Sie häufig sehr feuchte Speisen zubereiten oder im Garraum warmhalten, stellen Sie eine längere Nachlaufzeit ein.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 25*

Gerätetür

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

5 Betriebsarten

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Betriebsarten und Hauptfunktionen Ihres Geräts.

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

Betriebsart	Verwendung
Heizarten	Fein abgestimmte Heizarten für eine optimale Zubereitung Ihrer Speise wählen. → *"Heizarten", Seite 9* → *"Grundlegende Bedienung", Seite 14*
Gerichte	Programmierte, empfohlene Einstellungen für verschiedene Speisen verwenden. → *"Gerichte", Seite 21*
Dämpfen	Mit Dampfheizarten Speisen schonend zubereiten. → *"Dämpfen", Seite 17*
Reinigung	Reinigungsfunktion für den Garraum wählen. → *"Reinigungsunterstützung humidClean", Seite 31* → *"Entkalken", Seite 33* → *"Trocknungsfunktion", Seite 35*
Favoriten	Eigene gespeicherte Einstellungen verwenden. → *"Favoriten", Seite 25*

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

Je nach Gerätetyp stehen Ihnen mit der Home Connect App zusätzliche oder umfangreichere Funktionen für Ihr Gerät zur Verfügung. Informationen dazu finden Sie in der App.
→ *"Home Connect ", Seite 27*

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 Grillstufe 3 senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 40 Minuten auf Grillstufe 1 ab.

Symbol	Heizart	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.
	Heißluft Sanft	125 - 250 °C	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Wenn Sie die Gerätetür auch nur kurz öffnen, heizt das Gerät danach ohne Restwärmenutzung weiter. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Ober-/Unterhitze Sanft	150 - 250 °C	Ausgewählte Speisen schonend garen. Die Hitze kommt von oben und unten. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Wenn Sie die Gerätetür auch nur kurz öffnen, heizt das Gerät danach ohne Restwärmenutzung weiter. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
	Umluftgrillen	30 - 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.
	coolStart-Funktion	30 - 250 °C	Für eine schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen. Die Temperatur richtet sich nach den Herstellerangaben. Die höchste Temperatur verwenden, die auf der Verpackung angegeben ist.
	Intensivhitze	30 - 250 °C	Speisen mit knusprigem Boden zubereiten. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.

Symbol	Heizart	Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise Mögliche Zusatzfunktionen
	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.
	Dörren	30 - 130 °C	Kräuter, Obst oder Gemüse trocknen.
	Unterhitze	30 - 250 °C	Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten.
	Warmhalten	50 - 100 °C	Gegarte Speisen warmhalten.
	Geschirr vorwärmen	30 - 90 °C	Geschirr vorwärmen.
	Air Fry	30 - 250 °C	Knuspriges Garen mit wenig Fett. Besonders geeignet für üblicherweise in Öl frittierte Speisen, z. B. Pommes frites. Der Ventilator wirbelt mit hoher Geschwindigkeit die Hitze des Grillheizkörper um die Speise. Die Abluft wird verstärkt aus dem Garraum gezogen.

Dampfheizarten

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

Symbol	Dampfheizart	Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise Mögliche Zusatzfunktionen
	Auftauen	30 - 60 °C	Gefrorene Speisen schonend auftauen.
	Regenerieren	80 - 180 °C	Tellergerichte und Backwaren schonend wieder erwärmen. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus.
	fullSteam Plus	30 - 120 °C	Schonendes Dämpfen von Gemüse, Fleisch, Fisch und Getreide. Obst entsaften. Lebensmittel blanchieren. Um die Garzeit zu reduzieren, können robustere Lebensmittel bei über 100 °C gedämpft werden.
	Sous-vide	50 - 95 °C	Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts unter Vakuum garen, bei niedrigen Temperaturen und mit 100 % Dampf.
	Teig gehen lassen	30 - 50 °C	Hefeteig gehen lassen. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus.

5.2 Temperatur

Während des Aufheizens können Sie im Display bei den meisten Heizarten die aktuelle Temperatur im Garraum und die eingestellte Temperatur nebeneinander ablesen, z. B. 120 °C / 210 °C.
Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben der Speise erreicht, sobald die Aufheizlinie vollständig gefüllt ist und ein akustisches Signal ertönt.

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

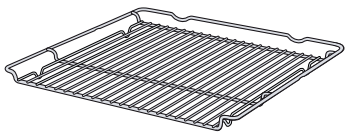
Restwärme-Anzeige
Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display mit dem Symbol die Restwärme im Garraum an. Je weiter die Temperatur sinkt, desto weniger ist vom Symbol sichtbar. Ab ca. 60 °C erlischt das Symbol ganz.

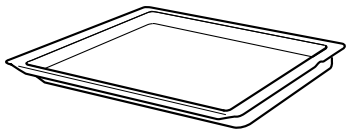
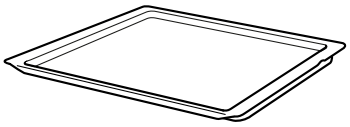
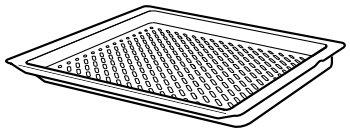
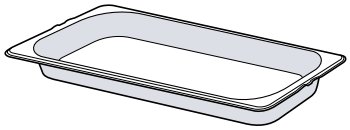
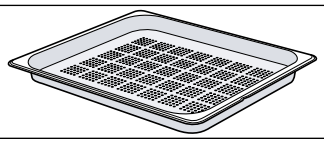
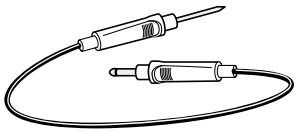
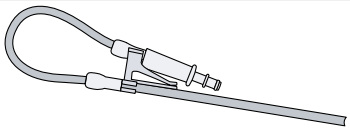
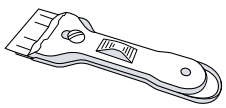
6 Zubehör

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

Zubehör		Verwendung
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
Air Fry & Grillblech, emailliert gelocht		▪ Speisen knusprig backen, die üblicherweise in Öl frittiert werden, z. B.: Pommes frites. ▪ Speisen grillen. Das emaillierte Air Fry & Grillblech nicht als Dampfbehälter verwenden.
Dampfbehälter ungelocht, Größe M		Garen von: ▪ Reis ▪ Hülsenfrüchten ▪ Getreide Den Dampfbehälter nicht auf den Rost stellen.
Dampfbehälter gelocht, Größe XL		Große Mengen dämpfen.
Bratenthermometer		Punktgenaues Braten oder Garen. → *"Bratenthermometer", Seite 19*
Anschlussschlauch		Gerät entkalken oder spülen. → *"Entkalken", Seite 33* → *"Spülen", Seite 34*
Glasschaber		Den Glasschaber nur zur Reinigung der Kameralinse verwenden.

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.

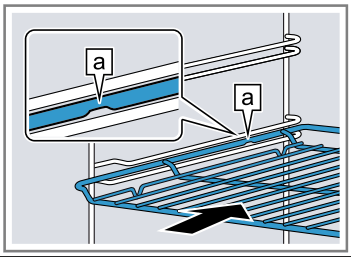
6.2 Rastfunktion

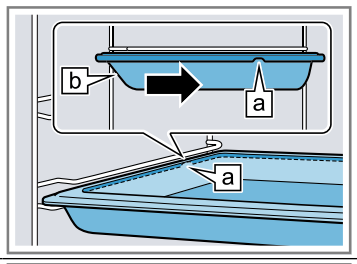
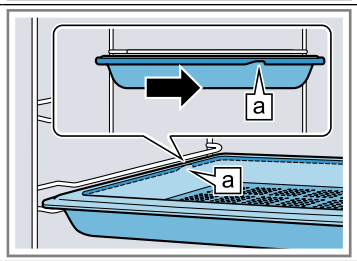
Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

6.3 Zubehör in den Garraum schieben

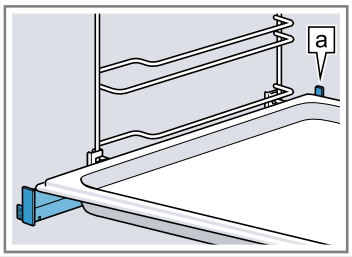
Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

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

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

Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech	Das Blech mit der Abschrägung [b] zur Gerätetür einschieben. 
Dampfbehälter gelocht, Größe XL	

Das Zubehör auf die eingeschobenen Auszugsschienen auflegen.

Rost oder Blech	Das Zubehör so auflegen, dass das Zubehör am hinteren Anschlag des Auszugssystems eingelegt wird. 

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

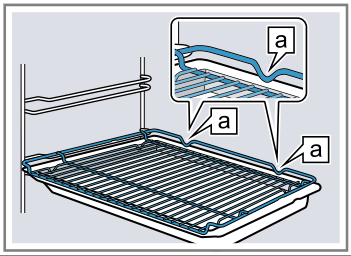
3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

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

Zubehör kombinieren

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

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

Rost auf Universalpfanne	

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 Wasserhärte bestimmen

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, wird die Dampffunktion beeinträchtigt und das Gerät kann Sie nicht rechtzeitig an das Entkalken erinnern.
▸ Wasserhärte richtig einstellen.

Hinweis: 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

[1] Nur einstellen, wenn ausschließlich enthärtetes Wasser verwendet wird.

Einstellung	Wasserhärte in mmol/l	Deutsche Härte °dH	Französische Härte °fH
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)	über 3,8	über 21,3	über 38

7.2 Erste Inbetriebnahme vornehmen

Nach dem Stromanschluss müssen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts vornehmen. Es kann einige Minuten dauern, bis im Display die Einstellungen erscheinen.

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

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
✔ Die erste Einstellung erscheint.
2. Die Einstellung bei Bedarf ändern.
   Mögliche Einstellungen:
   - Sprache
   - Home Connect
   - Uhrzeit
   - Datum
   - Wasserhärte
3. Mit → zur nächsten Einstellung wechseln.
4. Die Einstellungen durchgehen und bei Bedarf ändern.
✔ Nach der letzten Einstellung erscheint ein Hinweis im Display, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist.
5. Damit sich das Gerät vor dem ersten Heizen überprüft, Gerätetür einmal öffnen und schließen.

7.3 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkügelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste gründlich reinigen.

7.4 Gerät vor dem ersten Gebrauch kalibrieren

Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Bei der Kalibrierung stellt sich das Gerät auf die Druckverhältnisse am Aufstellort aufgrund der Höhe über dem Meeresspiegel ein.

Aufforderung im Display zu kalibrieren
Wenn Sie das Gerät einschalten, erscheint ein Hinweis im Display das Gerät zu kalibrieren. Sie können den Hinweis schließen und Ihr Gerät wie gewohnt verwenden. Die Aufforderung erscheint jedoch nach jedem Einschalten, bis die Kalibrierung abgeschlossen ist.
Eine falsche Kalibrierung beeinträchtigt die Dampffunktion.

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

Oder kalibrieren Sie Ihr Gerät von Hand, indem Sie das Gerät bei leerem Garraum 30 Minuten Dämpfen lassen.
→ *"Dämpfen", Seite 17*

Gerät automatisch kalibrieren

Die automatische Kalibrierung ist exakter als die manuelle. Das Gerät läuft ca. 30 Minuten lang im Dampfbetrieb.

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

Voraussetzungen
- Das Gerät ist gereinigt.
- Der Garraum ist kalt.
- Zubehör ist entfernt.

1. Das Gerät einschalten.
2. In der erscheinenden Aufforderung im Display den automatischen Weg wählen.
3. Den Betrieb starten.
✔ Die Kalibrierung startet. Dabei entsteht viel Dampf.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
4. Das Gerät abkühlen lassen und anschließend den Garraumboden gründlich trocknen.
5. Das Gerät ausschalten.
6. Das Gerät trocknen.
   → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 19*

Gerät manuell kalibrieren

Sie können die Grundeinstellung zur Höhe über dem Meeresspiegel auch direkt einstellen.

1. Das Gerät einschalten.
2. In der erscheinenden Aufforderung im Display den manuellen Weg wählen.
✔ Im Display erscheint die Grundeinstellung zur Höhe über dem Meeresspiegel.
3. Die Höhe über dem Meeresspiegel einstellen.
   → *"Grundeinstellungen", Seite 25*

7.5 Gerät vor dem ersten Gebrauch aufheizen

Heizen Sie das Gerät einmal auf, bevor Sie zum ersten Mal damit Speisen zubereiten.

Voraussetzungen
- Das Gerät ist gereinigt.
- Zubehör ist entfernt.

1. Das Gerät einschalten.
2. Folgende Einstellungen vornehmen:

Heizart	Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

   → *"Grundlegende Bedienung", Seite 14*
3. Den Betrieb starten.
   ▸ Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.

4. Das Gerät nach 1 Stunde ausschalten.
5. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.

8 Grundlegende Bedienung

8.1 Gerät einschalten

- ▸ Das Gerät mit ⏻ einschalten.
- ✔ Im Display erscheint das Menü.

8.2 Gerät ausschalten

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

- ▸ Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
- ✔ Das Gerät schaltet aus. Laufende Funktionen werden abgebrochen.
- ✔ Im Display erscheint die Uhrzeit oder die Restwärme-Anzeige.

8.3 Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie starten.

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

- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.
- ▸ Den Betrieb mit "Start" starten.
- ✔ Im Display erscheinen die Einstellungen.

8.4 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb unterbrechen und wieder fortsetzen.

1. Um den Betrieb zu unterbrechen, auf "Stopp" drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, auf "Start" drücken.

8.5 Betriebsart einstellen

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

1. Um in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten zu blättern, auf dem Display nach links oder rechts wischen.
2. Um eine Funktion zu wählen, auf die entsprechende Kachel drücken.
   - ✔ Je nach Funktion erscheinen mögliche Einstellwerte oder weitere Kacheln zur Auswahl.
3. Bei Bedarf auf eine weitere Kachel drücken.
4. Um Einstellwerte zu ändern:
   - ▸ Über die blaue Einstelllinie wischen oder auf der Einstelllinie auf die entsprechende Stelle drücken.
   - ▸ Oder auf ⊞ drücken und den Wert direkt über das erscheinende Nummernfeld eingeben.
5. Den Betrieb mit "Start" starten.
6. Wenn der Betrieb beendet ist:
   - ▸ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   - ▸ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Tipp: Ihre Einstellungen können Sie als "Favoriten"☆ speichern und wieder verwenden.
→ *"Favoriten", Seite 25*

8.6 Betrieb verlängern

Wenn ein Betrieb beendet ist, können Sie den Betrieb verlängern oder weitere Einstellungen vornehmen und erneut starten.

1. Auf "Verlängern" drücken.
   - ▸ Je nach Betriebsart können Sie bei Bedarf die Einstellungen ändern.
2. Den Betrieb mit ▷/☐ starten.

8.7 Heizart und Temperatur einstellen

1. Auf "Heizarten" drücken.
2. Auf die gewünschte Heizart drücken.
3. Die Temperatur über die Einstelllinie einstellen oder direkt über das Nummernfeld ⊞ eingeben.
   Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen:
   - – → *"Schnellaufheizen", Seite 15*
   - – → *"Zeitfunktionen", Seite 15*
   - – → *"Dämpfen", Seite 17*
   - – → *"Bratenthermometer", Seite 19*
4. Den Betrieb mit "Start" starten.
   - ✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
   - ✔ Im Display stehen die Einstellwerte und die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft.
5. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Hinweis: Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.
→ *"Heizarten", Seite 9*

Heizart ändern

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

1. Auf "Stopp" drücken.
2. Auf ← drücken.
3. Auf die gewünschte Heizart drücken.
4. Den Betrieb erneut einstellen und mit "Start" starten.

Temperatur ändern

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

1. Auf die Temperatur drücken.
2. Die Temperatur über die Einstelllinie ändern oder direkt über das Nummernfeld ⊞ eingeben.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

8.8 Informationen anzeigen

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

1. Auf ⓘ drücken.
✔ Wenn Informationen vorhanden sind, werden diese für einige Sekunden angezeigt.
2. Bei viel Inhalt nach unten wischen.
3. Bei Bedarf den Hinweis mit ✕ schließen.

8.9 Warmhalten über einen längeren Zeitraum

Sie können mit Ihrem Gerät Speisen bis zu 24 Stunden warmhalten, ohne dass sich das Verhalten des Geräts ändert. Nutzen Sie die Zeitfunktionen und ändern Sie die Grundeinstellungen.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, hört das Gerät auf zu heizen. Wenn Sie die Gerätetür schließen, heizt das Gerät weiter. Um sicher zustellen, dass sich das Verhalten des Geräts im Betrieb nicht verändert, die Gerätetür erst nach Ablauf der eingestellten Zeit öffnen.

1. Die Grundeinstellung "Beleuchtung" auf "Immer aus" ändern.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 25*
2. Die Grundeinstellung "Uhranzeige" auf "Ein" ändern.
3. Die Grundeinstellung "Signalton" auf "sehr kurze Dauer" ändern.
So bleibt die Beleuchtung im Garraum während des Betriebs und wenn Sie die Gerätetür öffnen immer aus. Die Uhranzeige verändert sich nicht. Die Dauer des Signaltons am Ende des Betriebs ist reduziert.
4. Die gewünschte Betriebsart einstellen.
→ *"Betriebsart einstellen", Seite 14*
→ *"Heizart und Temperatur einstellen", Seite 14*
5. Je nach Betriebsart die gewünschte Dauer einstellen.
→ *"Dauer einstellen", Seite 16*
→ *"Zeitfunktionen", Seite 15*
6. Mit "Ende" die Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb enden soll.
→ *"Ende einstellen", Seite 16*
→ *"Zeitfunktionen", Seite 15*
7. Die Speise in den Garraum geben, bevor das Gerät beginnt zu heizen.
8. Den Betrieb starten.
✔ Das Display zeigt die Dauer bis zum Start.
✔ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
9. Wenn der Betrieb beendet ist, die Speise aus dem Garraum nehmen. Nach ca. 15 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch vollständig aus.
Hinweis: Bei Bedarf die verschiedenen Grundeinstellungen wieder ändern.

9 Schnellaufheizen

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

Bei diesen Heizarten ist Schnellaufheizen möglich:
- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Intensivhitze

9.1 Schnellaufheizen einstellen

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

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

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

Schnellaufheizen abbrechen

▸ Auf "Schnellaufheizen" drücken.
✔ Im Display erscheint bei "Schnellaufheizen" »))) "Aus".

10 Zeitfunktionen

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

Zeitfunktion	Verwendung
Dauer ⊢	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.
Wecker	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.

10.1 Dauer einstellen

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

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

1. Auf "Dauer" drücken.
2. Um die Dauer einzustellen, auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Stundenanzeige "h" oder Minutenanzeige "min".

✔ Der gewählte Wert ist blau markiert.

3. Die Dauer über die Einstelllinie einstellen oder direkt über das Nummernfeld eingeben.
   Bei Bedarf den Einstellwert mit ↺ zurücksetzen.
4. Den Betrieb mit "Start" starten.

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

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.

5. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   - ▸ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   - ▸ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

1. Auf die Dauer drücken.
2. Die Dauer über die Einstelllinie ändern oder direkt über das Nummernfeld eingeben.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

1. Auf die Dauer drücken.
2. Die Dauer mit ↺ zurücksetzen.
   Hinweis: Bei Betriebsarten, die immer eine Dauer benötigen, setzt das Gerät die Dauer auf den voreingestellten Wert zurück.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

10.2 Ende einstellen

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

Voraussetzungen

- Eine Betriebsart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
- Eine Dauer ist eingestellt.

1. Auf "Ende" drücken.
2. Die Uhrzeit über die Einstelllinie verschieben oder direkt über das Nummernfeld eingeben.
   Bei Bedarf den Einstellwert mit ↺ zurücksetzen.
3. Den Betrieb mit "Start" starten.

✔ Das Display zeigt die Startzeit. Das Gerät ist in Warteposition.

✔ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab. Bei einigen Heizarten, z.ºB.ºfullSteam Plus, startet die Dauer erst nach einer Aufheizzeit. Die Aufheizzeit hängt von der Menge und der Temperatur des Lebensmittels ab. Die Endezeit verschiebt sich nach hinten.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.

4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   - ▸ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   - ▸ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Ende ändern

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

1. Auf "Stopp" drücken.
2. Auf "Ende" drücken.
3. Die Uhrzeit über die Einstelllinie ändern oder direkt über das Nummernfeld eingeben.
4. Auf "Start" drücken.

Ende abbrechen

Sie können die eingestellte Uhrzeit jederzeit löschen.

1. Auf "Stopp" drücken.
2. Auf "Ende" drücken.
3. Die Uhrzeit mit ↺ zurücksetzen.
   Hinweis: Bei Betriebsarten, die immer eine Dauer benötigen, setzt das Gerät die Zeit, zu der die Dauer endet, auf die nächstmögliche Uhrzeit zurück.
4. Auf "Start" drücken.

10.3 Wecker einstellen

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

1. Auf die Taste 🔔 drücken.
2. Um den Wecker einzustellen, im Display auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Stundenanzeige "h" oder Minutenanzeige "min".

✔ Der gewählte Wert ist blau markiert.

3. Den Wecker über das Nummernfeld einstellen.
   Bei Bedarf den Einstellwert mit ↺ zurücksetzen.
4. Um den Wecker zu starten, auf "Start" drücken.

✔ Der Wecker läuft ab.

✔ Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, bleibt der Wecker im Display sichtbar.

✔ Wenn das Gerät eingeschaltet ist, stehen die Einstellungen des laufenden Betriebs im Display. Der Wecker wird in der Statuszeile angezeigt.

✔ Wenn der Wecker abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Wecker beendet ist.

Wecker ändern

Sie können den Wecker jederzeit ändern.

1. Auf die Taste 🔔 drücken.
2. Auf "Stopp" drücken.
3. Den Wecker ändern.
4. Auf "Start" drücken.

Wecker abbrechen

1. Auf die Taste ⏰ drücken.
2. Den Wecker mit ↺ zurücksetzen.
3. Mit ✕ schließen.

11 Dämpfen

Mit Dampf garen Sie Speisen besonders schonend. Sie können die Dampfheizarten nutzen oder die Dampfzugabe 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 Einstellmöglichkeiten mit Dampf

Sie können auf verschiedene Art Ihre Speise mit Dampf zubereiten.

Dampfheizarten

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

ACHTUNG
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.

fullSteam Plus

Beim Dämpfen mit fullSteam Plus umschließt heißer Wasserdampf die Speisen und verhindert so Nährstoffverluste der Lebensmittel. Form, Farbe und das typische Aroma der Speisen bleiben bei dieser Zubereitungsmethode erhalten.
Bei eingestellten Temperaturen zwischen 105 °C und 120 °C reduziert sich die Garzeit. So bleiben beim Dämpfen noch mehr Nährstoffe und Vitamine erhalten.

Regenerieren

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

Teig gehen lassen

Mit der Dampfheizart Teig gehen lassen geht Hefeteig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus.

Auftauen

Mit Auftauen tauen Sie Gefrier- und Tiefkühlprodukte schonend 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.
Die Speisen sind mithilfe eines Kammervakuumierers in speziellen hitzebeständigen Kochbeuteln 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.
- ▸ Die maximal einstellbare Dauer von mehreren Stunden nicht überschreiten.

Dampfzugabe

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

Die Dampfzugabe können Sie mit folgenden Funktionen kombinieren:
- Heizarten →*Seite 14*
  - 4D Heißluft
  - Ober-/Unterhitze
  - Umluftgrillen
  - Warmhalten
- → *"Gerichte", Seite 21*
- → *"Bratenthermometer", Seite 19*

Dampfstoß

Mit dem Dampfstoß können Sie gezielt intensiven Dampf zeitweise zugeben. Besonders Brot und Brötchen gehen schön auf, werden knusprig und bekommen eine schöne Farbe.
Das Gerät gibt ca. 3 bis 5 Minuten Dampfschwaden in den Garraum. Je nach Betrieb können Sie den Dampfstoß mehrere Male aktivieren.

Den Dampfstoß können Sie bei folgenden Funktionen zugeben:
- Heizarten →*Seite 14*
  - 4D Heißluft
  - Ober-/Unterhitze
  - Umluftgrillen
- → *"Bratenthermometer", Seite 19*

Hinweis: Den Dampfstoß nur bei Garraumtemperaturen über 120 °C verwenden.

11.2 Dampfheizart einstellen

Hinweis
Achten Sie auf die Angaben zu den Dampfheizarten:
- → *"Dampfheizarten", Seite 17*

1. Auf "Dämpfen" drücken.
2. Auf die gewünschte Dampfheizart drücken.
3. Die Temperatur über die Einstelllinie einstellen oder direkt über das Nummernfeld eingeben.
4. Auf "Dauer" drücken.
   Dampfheizarten benötigen immer eine Dauer.
5. Um die voreingestellte Dauer zu ändern, auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Minutenanzeige "min" oder Sekundenanzeige "s".

✔ Der gewählte Wert ist blau markiert.

6. Die Dauer über die Einstelllinie einstellen oder direkt über das Nummernfeld eingeben.
   Bei Bedarf den Einstellwert mit ↺ zurücksetzen.
7. Den Betrieb mit "Start" starten.

✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab. Bei einigen Heizarten, z.ºB.ºfullSteam Plus, startet die Dauer erst nach einer Aufheizzeit. Die Aufheizzeit hängt von der Menge und der Temperatur des Lebensmittels ab.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.

8. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   - ▸ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   - ▸ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.
9. Den Garraum trocknen.
   → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 19*

Dampfheizart ändern

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

1. Auf "Stopp" drücken.
2. Auf ← drücken.
3. Auf die gewünschte Dampfheizart drücken.
4. Den Betrieb erneut einstellen und mit "Start" starten.

Temperatur ändern

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

1. Auf die Temperatur drücken.
2. Die Temperatur über die Einstelllinie ändern oder direkt über das Nummernfeld eingeben.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

1. Auf die Dauer drücken.
2. Die Dauer über die Einstelllinie ändern oder direkt über das Nummernfeld eingeben.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

11.3 Dampfzugabe einstellen

Voraussetzung: Auf die Angaben zur jeweiligen Betriebsart achten.

→ *"Einstellmöglichkeiten mit Dampf", Seite 17*

1. Auf die gewünschte Betriebsart drücken.
2. Die Einstellungen zur Betriebsart vornehmen, z. B. Heizart und Temperatur.
3. Auf "Dampfzugabe" drücken.
4. Auf die gewünschte Dampfstufe drücken.

Dampfstufe	Dampfzugabe
1	gering
2	mittel
3	stark

5. Den Betrieb mit "Start" starten.

✔ Das Gerät beginnt zu heizen.

✔ Im Display stehen die Einstellwerte und die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft.

6. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.
7. Den Garraum trocknen.
   → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 19*

Dampfzugabe ändern

Sie können die Dampfzugabe jederzeit ändern oder deaktivieren.

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

11.4 Dampfstoß einstellen

Voraussetzung: Auf die Angaben zur jeweiligen Betriebsart achten.

→ *"Einstellmöglichkeiten mit Dampf", Seite 17*

1. Auf die gewünschte Betriebsart drücken.
2. Die Einstellungen zur Betriebsart vornehmen, z. B. Heizart und Temperatur.
3. Auf "Dampfstoß" drücken.
4. Den Betrieb starten.
5. Zum gewünschten Zeitpunkt auf "Dampfstoß" drücken.
   Den Dampfstoß erst verwenden, wenn das Gerät vollständig aufgeheizt ist.

✔ Das Gerät heizt das Wasser auf.

6. Wenn das Wasser aufgeheizt ist, erneut auf "Dampfstoß" drücken.
   Hinweis: Wenn das Schnellaufheizen »))) aktiviert ist, lässt sich der Dampfstoß erst auslösen, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

✔ Der Dampfstoß löst aus und das Gerät gibt ca. 3 bis 5 Minuten Dampfschwaden in den Garraum.

✔ Wenn der Dampfstoß beendet ist, läuft der Betrieb normal weiter. Je nach Betrieb kann der Dampfstoß bei Bedarf erneut ausgelöst werden.

7. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.
8. Den Garraum trocknen.
   → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 19*

Dampfstoß abbrechen

Sie können den Dampfstoß jederzeit abbrechen.

1. Auf + drücken.
2. Auf "Dampfstoß" drücken.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

✔ Der Betrieb läuft ohne Dampfstoß weiter.

11.5 Nach jedem Dampfbetrieb

Trocknen Sie nach jedem Betrieb mit Dampf das Gerät.

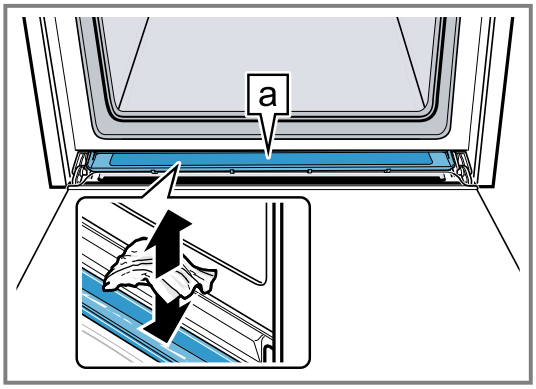
Hinweis: Nach dem Betrieb mit Dampf können Kalkspuren im Garraum zurückbleiben. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird dadurch nicht beeinflusst. Sie können die Kalkspuren mit warmem Wasser oder einem essiggetränkten Tuch entfernen. Beachten Sie die Angaben zur Reinigung.
→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 29*

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 36*

Garraum trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Betrieb mit Dampf.

▸ Den Garraum von Hand trocknen oder die Trocknungsfunktion verwenden.
→ *"Trocknungsfunktion", Seite 35*

12 Bratenthermometer

Garen Sie punktgenau, indem Sie das Bratenthermometer in das Gargut stecken und am Gerät eine Kerntemperatur einstellen. Das Bratenthermometer misst die Kerntemperatur im Inneren des Garguts. 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.

Bei diesen Heizarten können Sie das Bratenthermometer verwenden:
- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Unterhitze
- Ober-/Unterhitze Sanft
- Heißluft Sanft
- Umluftgrillen
- Pizzastufe
- Warmhalten
- Intensivhitze
- Sanftgaren
- fullSteam Plus
- Regenerieren

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.

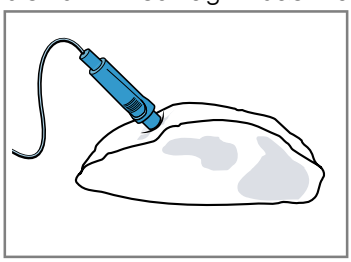
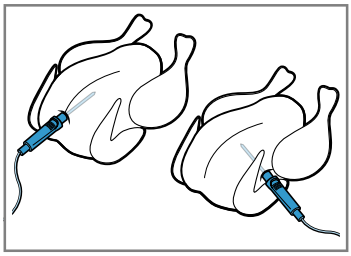
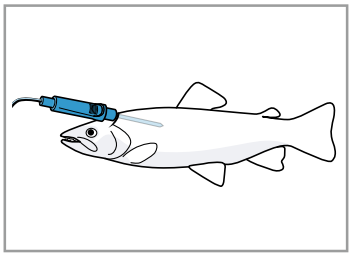
ACHTUNG
Das Bratenthermometer kann beschädigt werden.
▸ Kabel des Bratenthermometers nicht einklemmen.
▸ Damit das Bratenthermometer nicht durch zu große Hitze beschädigt wird, muss der Abstand zwischen Grillheizkörper und Bratenthermometer einige Zentimeter sein. Das Fleisch kann während des Garens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

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

Hinweis: Wenn die Auszugsschienen auf Höhe 3 eingehängt sind, können Sie das Bratenthermometer nicht im Garraum einstecken. Hängen Sie die Auszugsschienen aus oder hängen Sie sie auf einer anderen Höhe ein.
→ *"Gestelle", Seite 39*

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.  **Hinweis:** Wenn Sie das Gargut wenden wollen, das Bratenthermometer seitlich ins Gargut stecken, sodass es beim Wenden nicht entfernt werden muss.
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.

Hinweis: 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

Sie können eine Kerntemperatur zwischen 30 °C und 99 °C einstellen.

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

1. Auf "Heizarten" drücken.
2. Auf die gewünschte Heizart drücken.
3. Die Garraumtemperatur über die Einstelllinie einstellen oder direkt über das Nummernfeld ⊞ eingeben.
   Die Garraumtemperatur mindestens 10 °C höher einstellen als die Kerntemperatur.
   Die Garraumtemperatur nicht höher als 250 °C einstellen.
4. Auf "Bratenthermometer" drücken.
5. Die Kerntemperatur über die Einstelllinie einstellen oder direkt über das Nummernfeld ⊞ eingeben.
   Bei Bedarf den Einstellwert mit ↺ zurücksetzen.
6. Den Betrieb mit "Start" starten.

✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
✔ Im Display stehen die Einstellwerte und die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft.
✔ Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist. Das Gerät hört auf zu heizen. Bei der Heizart Sanftgaren, heizt das Gerät weiter.

7. ⚠ **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:
   - ▸ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   - ▸ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.
   - ▸ Das Bratenthermometer aus der Buchse im Garraum ziehen.
   - ▸ Das Bratenthermometer aus dem Gargut ziehen und aus dem Garraum nehmen.

Tipps
- Sie können das Bratenthermometer auch mit einer anderen Betriebsart kombinieren, z. B.:
  – → *"Dämpfen", Seite 17*
  – → *"Gerichte", Seite 21*
- Sie können das Bratenthermometer auch ohne eine eingestellte Kerntemperatur verwenden. So können Sie die Kerntemperatur der Speise im Display ablesen und manuell den Betrieb bei Bedarf beenden.

Temperatur ändern

Nach dem Start des Betriebs können Sie die Garraumtemperatur und die Kerntemperatur jederzeit ändern.

1. Auf die Garraumtemperatur oder die Kerntemperatur drücken.
2. Die Temperatur über die Einstelllinie einstellen oder direkt über das Nummernfeld ⊞ ändern.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

Heizart ändern

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

1. Auf "Stopp" drücken.
2. Auf ← drücken.
3. Auf die gewünschte Heizart drücken.
4. Den Betrieb erneut einstellen und mit "Start" starten.

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 für Gerichte

Das Garergebnis ist abhängig von der Beschaffenheit und der Größe des Geschirrs.
Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist. Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Braten sollten den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.

Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:
- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

13.2 Einstellmöglichkeiten der Gerichte

Um die Gerichte optimal zuzubereiten, verwendet das Gerät je nach Gericht verschiedene Einstellungen.
Die verwendeten Einstellungen sehen Sie im Display. Bestimmte Einstellungen können Sie anpassen. Folgen Sie den Angaben im Display.

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

Tipps und Hinweise zu den Einstellungen

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

Um Informationen abzurufen, auf ⓘ drücken. Manche Hinweise erscheinen automatisch.

Programme

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

Einstellempfehlungen

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

Zubereitungsarten

Bei einigen Gerichten können Sie eine bevorzugte Zubereitungsart wählen.

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

Gerichte mit Bratenthermometer
Bei einigen Gerichten können Sie das Bratenthermometer verwenden.

Wählen Sie eine Zubereitungsart, die folgendenden Wert enthält:
- gradgenau

Die Temperatur und die Kerntemperatur können Sie anpassen.
→ *"Bratenthermometer", Seite 19*
Gerichte mit Dampf
Bei einigen Gerichten können Sie eine Zubereitungsart mit Dampf wählen. Die Speisen werden schonend gegart.

Zur Zubereitung mit Dampfzugabe wählen Sie eine Zubereitungsart mit folgenden Werten:
- zart und saftig
  zart und knusprig
- saftig
  saftig und locker
- extra locker
  extra locker und glänzend
- glänzend und knusprig
  golden und knusprig
- wie frisch gebacken
  wie frisch gekocht
- schonend

Zur Zubereitung mit reinen Dampfheizarten wählen Sie eine Zubereitungsart mit folgenden Werten:
- schonend und saftig
  schonend und sanft
  schonend und schnell
- einfach
  einfach und sicher
- wie frisch gekocht
- auf den Punkt

Beachten Sie die Informationen zum Betrieb mit Dampf.
→ *"Dämpfen", Seite 17*

Individuelle Bräunung

Bei einigen Gerichten können Sie die individuelle Bräunung Ihrer Speise einstellen.
Der Bräunungssensor überwacht mithilfe der Kamera im Garraum den Garprozess und das Gerät beendet den Betrieb, wenn der eingestellte Bräunungsgrad erreicht ist.
Um die individuelle Bräunung nutzen zu können, aktivieren Sie die Kamera in den Grundeinstellungen und verbinden Sie Ihr Gerät mit Home Connect.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 25*

Hinweise
- Um scharfe Bilder für den Bräunungssensor und ein gleich bleibend gutes Bräunungsergebnis zu erhalten, die Kameralinse und die Beleuchtung regelmäßig auf Verschmutzung prüfen und bei Bedarf reinigen.
  → *"Gerät reinigen", Seite 30*
- Um den Bräunungsgrad zu messen, erstellt das Gerät beim Start des Betriebs ein erstes Foto der Speise. Den Betrieb erst starten, wenn die Speise im Garraum ist.
- Am besten sind Speisen geeignet, deren Bräunungsgrad sich während des Garens deutlich ändert, z. B. helle Brötchen.
- Nach dem Start des Betriebs die Speise und ihre Position im Garraum nicht mehr ändern.
- Je nach Gerätetyp oder Softwarestand Ihres Geräts müssen Sie diese Funktion erst auf Ihr Gerät herunterladen. Informieren Sie sich in der Home Connect App.

Backsensor

Einige Gerichte eignen sich für die Zubereitung mit dem Backsensor . Sie müssen keine weiteren Einstellungen vornehmen.
Der Backsensor überwacht den Backprozess im Garraum. Das Gerät regelt die Einstellungen selbstständig und beendet den Betrieb, wenn das Gericht fertig ist.

Hinweise
- Den Backsensor nicht verwenden, wenn das Gericht bereits vorgebacken ist. Das Backergebnis würde nicht mehr stimmen.
- Die Gerätetür ca. 5 Minuten nach dem Start des Betriebs mit Backsensor nicht mehr öffnen. Der Backsensorbetrieb bricht ab.
  Wenn Sie die Gerätetür öffnen müssen, den Betrieb danach ohne Backsensor starten oder den Betrieb abbrechen und manuell einstellen. Den Garvorgang überwachen, bis die Speise fertig ist.
- 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.

Restzeitprognose für den Betrieb

Wenn Ihr Gerät mit Home Connect verbunden ist, kann das Gerät die voraussichtliche Restzeit des Garvorgangs prognostizieren.
Die erste Restzeit erscheint nach ca. 1 Minute im Display. Die Restzeit wird laufend neu berechnet und aktualisiert.

Hinweis: Die Restzeitprognose ist nicht bei allen Gerichten verfügbar.

13.3 Übersicht der Gerichte

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

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie die angezeigten Gerichte regional spezialisieren.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 25*

Kategorie	Speisen
Backsensor	Kuchen Kleingebäck Pikante Kuchen, Pizza, Quiche

Kategorie	Speisen
	Kartoffelprodukte **Hinweis:** Hier sind nur Gerichte zur Zubereitung mit Backsensor enthalten.
Individuelle Bräunung	Brötchen (Aufbackbrötchen) Pizza Lasagne hoch Lasagne flach Pommes frites **Hinweis:** Hier sind nur Gerichte zur Zubereitung mit individueller Bräunung enthalten.
Kuchen	Kuchen in Formen Kuchen auf Backblech Kleingebäck Plätzchen
Brot, Brötchen	Brot Brötchen
Pizza, pikante Kuchen	Pizza Pikante Kuchen, Quiche
Aufläufe, Soufflés	Auflauf, pikant, frisch, gegarte Zutaten Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch Lasagne, frisch Lasagne, chilled Auflauf, süß, frisch Fruit Crumble Soufflé in Portionsformen Yorkshire Pudding
Geflügel	Hähnchen Ente, Gans Pute
Fleisch	Schweinefleisch Rindfleisch Kalbfleisch Lammfleisch Wildfleisch Fleischgerichte
Fisch	Fisch, ganz Fischfilet Fischkotelett Fischgerichte Meeresfrüchte
Tiefkühlprodukte	Pizza Brötchen Aufläufe Kartoffelprodukte Gemüse Geflügel, Fisch
Beilagen, Gemüse	Gemüse Kartoffeln Reis Getreide Hülsenfrüchte Nudeln, Klöße Eier
Desserts, Kompott	Germknödel Crème Caramel Milchreis
	Früchtekompott Joghurt in Gläsern
Regenerieren, Aufbacken	Gemüse Menü Gebäck Beilagen
Speisen auftauen	Obst, Gemüse
Einkochen, Entsaften, Desinfizieren	Einkochen Entsaften Fläschchen desinfizieren
Sous-vide	Fleisch Geflügel Fisch Gemüse Obst, Dessert

13.4 Gericht einstellen

1. Auf "Gerichte" drücken.
2. Auf die gewünschte Kategorie drücken.
3. Auf die gewünschte Speise drücken.
4. Auf das gewünschte Gericht drücken.
   Tipp: Bei einigen Gerichten können Sie eine bevorzugte Zubereitungsart wählen.
   → *"Einstellmöglichkeiten der Gerichte", Seite 21*

✔ Im Display erscheinen die Einstellungen zum Gericht.

5. Bei Bedarf die Einstellungen anpassen.
   Je nach Gericht können Sie nur bestimmte Einstellungen anpassen.
   → *"Einstellmöglichkeiten der Gerichte", Seite 21*
6. Um Angaben z. B. zu Zubehör und Einschubhöhe zu erhalten, auf ⓘ drücken.
7. Den Betrieb mit "Start" starten.

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

✔ Bei Gerichten mit Backsensor oder beim Betrieb mit Bratenthermometer (je nach Geräteausstattung) wird keine Dauer angezeigt. Im Display stehen die Einstellwerte und die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft. Wenn das Gerät mit Home Connect verbunden ist, wird bei einigen Gerichten die prognostizierte Restzeit angezeigt.
   → *"Restzeitprognose für den Betrieb", Seite 22*

✔ Wenn das Gericht fertig ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.

8. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   - ▸ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   - ▸ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

13.5 Automatische Abschaltfunktion

Die automatische Abschaltfunktion auto off bei den Gerichten ermöglicht Ihnen entspanntes Backen und Braten.
Wenn der Betrieb beendet ist, hört das Gerät automatisch auf zu heizen.
Um ein optimales Garergebnis zu erhalten, nehmen Sie Ihr Gericht aus dem Garraum, wenn der Betrieb beendet ist.

14 Suchfunktion "cookControl"

"cookControl" ist eine intelligente Suchfunktion. Geben Sie ein, was Sie kochen wollen, und das Gerät führt Sie zum geeignetsten programmierten Gericht oder zur gespeicherten Einstellung für Ihre Speise.
→ *"Gerichte", Seite 21*
→ *"Favoriten", Seite 25*

Hinweise
- Je nach Gerätetyp oder Softwarestand Ihres Geräts müssen Sie diese Funktion erst auf Ihr Gerät herunterladen. Informieren Sie sich in der Home Connect App.
- Wenn Sie manuell in den programmierten Gerichten blättern wollen, ändern Sie die Grundeinstellung "cookControl" entsprechend. So erscheint im Menü statt der Suchfunktion "cookControl", die Funktion "Gerichte".
  → *"Gerichte", Seite 21*
  → *"Grundeinstellungen", Seite 25*

14.1 Suchfunktion einstellen

Folgen Sie den Auswahlmöglichkeiten und Angaben im Menü "Was wollen Sie kochen?".

Voraussetzung: Beachten Sie die Angaben zu den Gerichten, zu Geschirr und Einstellmöglichkeiten.

→ *"Gerichte", Seite 21*

1. Im Menü auf "Was wollen Sie kochen?" drücken.

✔ Im Display erscheinen eine Suchzeile sowie Speisenkategorien und eine Liste der gespeicherten Favoriten und zuletzt gewählten Gerichten.

2. Um ein Gericht direkt zu wählen, auf eine Kategorie oder auf ein Gericht in der Liste drücken.
3. Um ein Gericht zu suchen, auf die Suchzeile drücken und über die Tastatur eine Speise eingeben. Während der Eingabe schlägt das Gerät passende Gerichte vor.
4. Wenn ein passendes Gericht erscheint, darauf drücken.
5. Je nach Gericht können bestimmte Einstellungen angepasst werden.
6. Um Angaben z. B. zu dem Zubehör und Einschubhöhe zu erhalten, auf drücken.
7. Wenn die Statuszeile das Vorheizsymbol zeigt, warten, bis das Vorheizen beendet ist und anschließend das Gericht in den Garraum geben.
8. Wenn in der Statuszeile das Vorheizsymbol durchgestrichen ist, das Gericht direkt in den Garraum geben.
9. Den Betrieb mit "Start" starten.

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

✔ Bei Gerichten mit Backsensor oder beim Betrieb mit Bratenthermometer (je nach Geräteausstattung) wird keine Dauer angezeigt. Im Display stehen die Einstellwerte und die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft. Wenn das Gerät mit Home Connect verbunden ist, wird bei einigen Gerichten die prognostizierte Restzeit angezeigt.
  → *"Restzeitprognose für den Betrieb", Seite 22*

✔ Wenn das Gericht fertig ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.
  → *"Automatische Abschaltfunktion", Seite 23*

10. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
    - Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
    - Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ausschalten.

15 Gerichterkennung

Das Gerät erkennt mithilfe der Kamera viele Gerichte und Lebensmittel im Garraum.
Sobald Sie die Gerätetür schließen, startet die Gerichterkennung automatisch. Das Gerät schlägt Ihnen geeignete programmierte Gerichte oder Einstellungen vor.
Um die Gerichterkennung nutzen zu können, aktivieren Sie die Kamera und die Gerichterkennung in den Grundeinstellungen. Verbinden Sie Ihr Gerät mit Home Connect.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 25*

Hinweise
- Um für die Gerichterkennung ein gleich bleibend gutes Ergebnis zu erhalten, die Kameralinse und die Beleuchtung regelmäßig auf Verschmutzung prüfen und bei Bedarf reinigen.
  → *"Gerät reinigen", Seite 30*
- Je nach Gerätetyp oder Softwarestand Ihres Geräts müssen Sie diese Funktion erst auf Ihr Gerät herunterladen. Informieren Sie sich in der Home Connect App.

15.1 Gerichterkennung einstellen

Wenn Sie die Gerätetür schließen, startet die Gerichterkennung nach dem Einschalten des Geräts oder wenn das Menü geöffnet ist und kein anderer Betrieb läuft.

1. Die Speise in den Garraum geben.
2. Die Gerätetür schließen.

✔ Die Gerichterkennung startet.

3. Auf das passende Gericht oder die Einstellung im Display drücken und gegebenenfalls die gewünschte Zubereitungsart wählen.
   Hinweis: Wenn das Gerät ein Lebensmittel nicht erkennt, erscheint ein Hinweis im Display. Prüfen Sie die Kamera und Beleuchtung auf Verschmutzung und die Platzierung der Speise im Garraum. Durch Schließen der Gerätetür startet die Gerichterkennung erneut. Wenn das Gerät wieder kein Lebensmittel erkennt, sind noch keine Voreinstellungen dazu verfügbar. Stellen Sie das Gerät wie gewohnt ein.
4. Auf "Übernehmen" drücken.
5. Bei Bedarf die Einstellungen anpassen.
   → *"Einstellmöglichkeiten der Gerichte", Seite 21*
   → *"Grundlegende Bedienung", Seite 14*

6. Den Betrieb mit "Start" starten.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
7. Wenn der Betrieb beendet ist:
   ▸ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   ▸ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Hinweis: Bei einer Mikrowellenhaube wird Regenerieren vorgeschlagen.

Gerichterkennung abbrechen

▸ Um die Gerichterkennung abzubrechen, auf das Display drücken.
   ▸ Wenn die Gerichterkennung bereits erfolgt ist, auf ← drücken.
✔ Das Menü erscheint.

16 Favoriten

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

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

16.1 Favoriten speichern

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

1. Neben dem Titel der Betriebsart auf ☆ drücken.
2. Bei Bedarf den Titel des Favoriten mit der Tastatur im Display ändern.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

16.2 Favoriten wählen

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

1. Auf "Favoriten" drücken.
2. Auf den gewünschten Favoriten drücken.
3. Bei Bedarf können Sie die Einstellungen ändern.
4. Den Betrieb mit "Start" starten.
✔ Im Display stehen die Einstellwerte.

Hinweis
Achten Sie auf die Angaben zu den verschiedenen Betriebsarten:
- → *"Dämpfen", Seite 17*
- → *"Bratenthermometer", Seite 19*

16.3 Favoriten ändern

Sie können Ihre gespeicherten Favoriten jederzeit ändern.

1. Auf "Favoriten" drücken.
2. Auf den gewünschten Favoriten drücken.
3. Neben dem Titel des Favoriten auf ✎ drücken.
4. Die Einstellungen oder den Titel des Favoriten ändern.
5. Die Änderung bestätigen.

Favoriten sortieren

1. Auf "Favoriten" drücken.
2. Neben dem Titel "Favoriten" auf ✎ drücken.
3. Die Kachel des gewünschten Favoriten gedrückt halten und an eine andere Position ziehen.

Favoriten löschen

1. Auf "Favoriten" drücken.
2. Bei dem gewünschten Favoriten auf ★ drücken.
3. Das Löschen bestätigen.

17 Kindersicherung

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

17.1 Kindersicherung aktivieren

Sie können die Kindersicherung bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät aktivieren.

▸ Um die Kindersicherung zu aktivieren, ⊸ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
✔ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.
✔ Das Bedienfeld ist gesperrt. Das Gerät kann nur mit ⏻ ausgeschaltet werden.
✔ Das Symbol ⊸ leuchtet .

17.2 Kindersicherung deaktivieren

Sie können die Kindersicherung jederzeit deaktivieren.

▸ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, ⊸ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
✔ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

18 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

18.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.
Mehr Informationen zu den einzelnen Grundeinstellungen erhalten Sie am Display mit ⓘ.

Grundlegende Einstellungen	**Auswahl**
Sprache	Siehe Auswahl am Gerät
Home Connect	Den Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden und fernsteuern. → *"Home Connect ", Seite 27*
Uhrzeit	Uhrzeit im 24-h-Format
Datum	Datum im Format TT.MM.JJJJ

Display	**Auswahl**
Helligkeit	▪ Stufen 1, 2, 3, 4 und 5 [1]
Uhranzeige	▪ Ein, zeitlich begrenzt ▪ Ein (diese Einstellung erhöht den Energieverbrauch) ▪ Aus [1]
Uhrtyp	▪ Digital + Datum [1] ▪ Digital ▪ Analog + Datum ▪ Analog
Justierung	▪ Display horizontal und vertikal ausrichten

Ton	**Auswahl**
Tastenton	▪ Ein [1] ▪ Aus
Lautstärke	▪ Stufen 1, 2, 3, 4 und 5 [1]
Signalton	▪ Sehr kurze Dauer ▪ Kurze Dauer ▪ Mittlere Dauer [1] ▪ Lange Dauer

Geräteeinstellungen	**Auswahl**
Gebläse Nachlaufzeit	▪ Minimal ▪ Empfohlen [1] ▪ Lang ▪ Sehr lang
Auszugssystem	▪ Nachgerüstet (bei 2- und 3-fach-Auszug) ▪ Nicht nachgerüstet (bei Gestellen und 1-fach-Auszug) [1]
Beleuchtung	▪ Ein beim Garen und bei Türöffnung [1] ▪ Nur bei Türöffnung ▪ Immer aus
Wasserhärte	▪ 4 (sehr hart) [1] ▪ 3 (hart) ▪ 2 (mittel) ▪ 1 (weich) ▪ 0 (enthärtet)

Geräteeinstellungen	**Auswahl**
Höhe über Meeresspiegel	Wenn die Kalibrierung automatisch erfolgt, verschwindet diese Grundeinstellung. → *"Gerät vor dem ersten Gebrauch kalibrieren", Seite 13* ▪ 0m - 300m ▪ 300m - 600m ▪ 600m - 900m ▪ 900m - 1200m ▪ 1200m - 1500m ▪ 1500m - 1800m ▪ 1800m - 2100m ▪ Höhe über Meeresspiegel unbekannt [1] (Kalibrierung erforderlich)
Kamera	▪ Ein ▪ Aus [1]
Gerichterkennung	▪ Ein, empfohlen (diese Einstellung erhöht den Energieverbrauch) ▪ Aus [1] ▪ Ein, reduzierte Leistung (Gerichterkennung benötigt nach dem Einschalten mehr Zeit)

Personalisierung	**Auswahl**
Markenlogo	▪ Anzeigen [1] ▪ Nicht anzeigen
Betrieb nach Einschalten	▪ Hauptmenü [1] ▪ Heizarten ▪ Dämpfen ▪ Gerichte ▪ Favoriten
Verstrichene Garzeit	▪ Anzeigen [1] ▪ Nicht anzeigen
Gerichte	▪ Alle [1] ▪ Kein Schweinefleisch ▪ Nur koscher
Regionale Gerichte	▪ Alle [1] ▪ Europäische Gerichte ▪ Gerichte nach britischer Art
Kindersicherung	▪ Nur Tastensperre [1] ▪ Deaktiviert
Automatisches Schnellaufheizen	▪ Ein [1] ▪ Aus
cookControl	▪ Manuell in Gerichten blättern ▪ Intelligente Suchfunktion [1]

Werkseinstellungen	**Auswahl**
Werkseinstellungen	▪ Wiederherstellen
Geräteinformation	▪ Geräteinformation

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

18.2 Grundeinstellungen ändern

1. In der Statuszeile auf ⚙ drücken.
2. Auf den gewünschten Grundeinstellungsbereich drücken.
3. Auf die gewünschte Grundeinstellung drücken.
4. Auf die gewünschte Auswahl zur Grundeinstellung drücken.

✔ Die Änderung wird bei den meisten Grundeinstellungen direkt übernommen.

5. Um weitere Grundeinstellungen zu ändern, mit ← zurückgehen und eine andere Grundeinstellung wählen.
6. Um die Grundeinstellungen zu verlassen, mit ✕ zurück ins Hauptmenü wechseln oder das Gerät mit ⏻ ausschalten.

✔ Die Änderungen sind gespeichert.

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

19 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 und beachten Sie die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise

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

19.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

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

1. Den folgenden QR-Code scannen.

Über den QR-Code können Sie die Home Connect App installieren und Ihr Gerät verbinden.

2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

19.2 Home Connect Einstellungen

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

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
Home Connect Assistent	Assistent starten Verbindung trennen	Über den Home Connect Assistent können Sie Ihr Gerät mit der Home Connect App verbinden. **Hinweis:** Wenn Sie den Home Connect Assistent zum ersten Mal nutzen, steht nur die Einstellung "Assistent starten" zur Verfügung.
WiFi	Ein Aus	Mit WiFi können Sie die Netzwerkverbindung Ihres Geräts ausschalten. Wenn Sie einmal erfolgreich verbunden sind, können Sie WiFi deaktivieren und verlieren nicht ihre detaillierten Daten. Sobald Sie WiFi erneut aktivieren, verbindet sich das Gerät automatisch. **Hinweis:** Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.
Fernsteuerungsstatus	Monitoring Manueller Fernstart Permanenter Fernstart	Bei Monitoring können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen.

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
		Wenn Sie von Monitoring oder permanentem Fernstart auf manuellen Fernstart umstellen, müssen Sie den Fernstart jedes Mal aktivieren. Sie können die Gerätetür innerhalb von 15 Minuten öffnen, nachdem Sie den Fernstart aktiviert haben. Der Fernstart wird dadurch nicht deaktiviert. Nach Ablauf der 15 Minuten wird mit dem Öffnen der Gerätetür der manuelle Fernstart deaktiviert. Bei permanentem Fernstart können Sie das Gerät jederzeit aus der Ferne starten und bedienen. Wenn Sie das Gerät oft aus der Ferne bedienen, ist es sinnvoll, den Fernstart auf permanent zu stellen.

19.3 Gerät mit Home Connect App bedienen

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

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**
Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Voraussetzungen
- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
- Um das Gerät über die App einstellen zu können, muss der manuelle oder permanente Fernstart in der Grundeinstellung Fernsteuerungsstatus gewählt sein.

1. Um den manuellen Fernstart zu aktivieren, ☞ drücken. Die Bestätigung am Backofen ist nur notwendig, wenn Sie von Monitoring oder permanentem Fernstart auf manuellen Fernstart wechseln.
   Beim permanenten Fernstart ist keine Bestätigung am Backofen notwendig.
2. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.

   Hinweise
   - Wenn Sie den Backofenbetrieb am Gerät starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Sie können die Einstellungen über die Home Connect App ändern oder ein neues Programm starten.
   - Sie können die Gerätetür innerhalb von 15 Minuten öffnen, nachdem Sie den Fernstart aktiviert haben. Der Fernstart wird dadurch nicht deaktiviert. Nach Ablauf der 15 Minuten wird mit dem Öffnen der Gerätetür der manuelle Fernstart deaktiviert.

19.4 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste. Hierdurch können sich Darstellungen sowie die Bedienung im Display geringfügig verändern.
Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.
Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert. Sie finden die aktuelle Software-Version in der Home Connect App unter den Geräteinformationen des Geräts.

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

19.5 Ferndiagnose

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

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

19.6 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.

20 Reinigen und Pflegen

20.1 Reinigungsmittel

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

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

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

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

Vermischte verschiedene Reinigungsmittel können miteinander chemisch reagieren.
- ▸ Keine Reinigungsmittel mischen.
- ▸ Rückstände von Reinigungsmitteln vollständig entfernen.

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.
- ▸ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.
Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ *"Gerät reinigen", Seite 30*

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	▪ Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.
Glas	▪ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber verwenden.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	▪ Heiße Spüllauge ▪ Backofenreiniger ▪ Edelstahlspirale	Keinen Glasschaber verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → *"Gerätetür", Seite 35*
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 35*
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.

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türdichtung	▪ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	▪ Heiße Spüllauge ▪ Essigwasser ▪ Backofenreiniger ▪ Edelstahlspirale	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.
Selbstreinigende Flächen	-	Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten. → *"Selbstreinigende Flächen im Garraum regenerieren", Seite 31*
Gestelle	▪ Heiße Spüllauge ▪ Edelstahlspirale	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Hinweis:** Zur gründlichen Reinigung die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 39*
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 39*
Zubehör	▪ Heiße Spüllauge ▪ Backofenreiniger ▪ Edelstahlspirale	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.
Bratenthermometer	▪ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Kameralinse	▪ Heiße Spüllauge	Keine säurehaltigen Reinigungsmittel oder Entkalkungsmittel verwenden. Anleitung zur Reinigung der Kameralinse beachten. → *"Kameralinse reinigen", Seite 31*

20.2 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 29*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   ▸ Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 29*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Kameralinse reinigen

Damit die Kamera im Garraum lange scharfe Bilder liefert, reinigen Sie die Kameralinse regelmäßig.

Hinweis: Die Kameralinse befindet sich oben links in der Rückwand des Garraums.

ACHTUNG
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.

Die Kameralinse kann zerkratzt oder trüb werden.
- ▸ Keine rauen Spülschwämme verwenden.
- ▸ Keine Edelstahlspirale verwenden.
- ▸ Keine säurehaltigen Reinigungsmittel oder Entkalkungsmittel verwenden.
- ▸ Backofenreiniger nur im kalten Garraum nach Herstellerangaben verwenden.

Ein Glasschaber beschädigt die Oberflächen des Geräts.
- ▸ Glasschaber ausschließlich zur Reinigung der Kameralinse im Garraum verwenden.

Voraussetzung: Das Gerät ist abgekühlt.
1. Die Kameralinse nach dem Gerätebetrieb mit einem weichen Tuch feucht abwischen.
2. Bei starker Verschmutzung einen Glasschaber verwenden.

Selbstreinigende Flächen im Garraum regenerieren

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

ACHTUNG
Wenn Sie die selbstreinigenden Flächen nicht regelmäßig reinigen, können Schäden an den Flächen entstehen.
- ▸ Wenn auf den selbstreinigenden Flächen dunkle Flecken sichtbar sind, den Garraum aufheizen.
- ▸ Keinen Backofenreiniger oder scheuernde Reinigungshilfen verwenden. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
   → *"Gestelle", Seite 39*
3. Grobe Verschmutzungen mit Spüllauge und einem weichen Tuch entfernen:
   - von den glatten Emailflächen
   - von der Gerätetür innen
   - von der Glasabdeckung der Backofenlampe

   So vermeiden Sie nicht entfernbare Flecken.
4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.
5. Heizart 4D Heißluft einstellen.
6. Maximale Temperatur einstellen.
7. Den Betrieb starten.
8. Nach 1 Stunde das Gerät ausschalten.
9. Wenn das Gerät gut abgekühlt ist, den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.
   Hinweis: Auf den selbstreinigenden Flächen können sich Flecken bilden. Rückstände von Zucker und Eiweißen im Lebensmittel werden nicht abgebaut und bleiben auf den Flächen haften. Rötliche Flecken sind Rückstände von salzhaltigen Lebensmitteln, die Flecken sind kein Rost. Die Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend. Die Flecken schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.
10. Die Gestelle einhängen.
    → *"Gestelle", Seite 39*

21 Reinigungsunterstützung "humidClean"

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

21.1 Reinigungsunterstützung einstellen

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

Hinweis: Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungsunterstützung nicht.

Voraussetzung: Der Garraum ist vollständig abgekühlt.
1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. **ACHTUNG –** Destilliertes Wasser im Garraum führt zu Korrosion.
   ▸ Kein destilliertes Wasser verwenden.

   0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.
3. Auf "Reinigung" drücken.
4. Auf "humidClean" drücken.
   Die Dauer ist nicht änderbar.
5. Auf "Start" drücken.

✔ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zur Reinigungsunterstützung.

6. Den Hinweis bestätigen.
✔ Die Reinigungsunterstützung startet und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Reinigungsunterstützung beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
7. Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
8. .
→ *"Garraum nach der Reinigungsunterstützung reinigen", Seite 32*

21.2 Garraum nach der Reinigungsunterstützung reinigen

ACHTUNG
Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
▸ Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Das Restwasser im Garraum mit einem saugfähigen Schwammtuch aufwischen.
3. Glatte Emailflächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
4. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen und mit klarem Wasser nachwischen.
5. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Um den Garraum vollständig zu trocknen, die Gerätetür ca. 1 Stunde geöffnet lassen oder die Funktion "Trocknen" verwenden.
→ *"Trocknen einstellen", Seite 35*

22 steamClean intensive

Die Reinigungsfunktion "steamClean intensiv" weicht Verschmutzungen mit Dampf im Garraum ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

22.1 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

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

ACHTUNG
Die Gestelle können den Garraumboden zerkratzen.
▸ Die Gestelle vorsichtig auf den Garraumboden legen und entnehmen.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Grobe Verschmutzungen mit Spüllauge und einem weichen Tuch entfernen.
3. Die Gestelle aushängen und auf den Garraumboden legen.
→ *"Gestelle", Seite 39*
4. 1 Tropfen Spülmittel mittig auf den Garraumboden geben und die Gerätetür schließen.

22.2 steamClean intensiv einstellen

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

Hinweis: Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungsfunktion nicht.

Voraussetzungen
- Der Garraum ist vollständig abgekühlt.
→ *"Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten", Seite 32*

1. Auf "Reinigung" drücken.
2. Auf ▨ "steamClean intensiv" drücken.
3. Die Reinigungsfunktion mit der gewünschten Reinigungsstufe starten.

Reinigungsstufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	Leicht	Ca. 1 Std.
2	Hoch	Ca. 3 Std.

Bei stärkeren Verschmutzungen die höhere Reinigungsstufe wählen.
Die Dauer ist voreingestellt und kann nicht geändert werden.
✔ Nach wenigen Sekunden startet die Reinigungsfunktion. Im Display wird die verbleibende Restzeit angezeigt.
✔ Nachdem die Reinigungsfunktion läuft, können Sie die Reinigungsstufe nicht ändern.
✔ Sobald die Reinigungsfunktion abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
4. Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
5. Nach Ablauf der Reinigungsfunktion den Garraum nachreinigen.
→ *"Garraum nach der Reinigungsfunktion reinigen", Seite 32*

22.3 Garraum nach der Reinigungsfunktion reinigen

ACHTUNG
Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
▸ Nach der Reinigungsfunktion den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Die Gestelle entnehmen und reinigen.
3. Das Restwasser im Garraum mit einem saugfähigen Schwammtuch aufwischen.
4. Glatte Emailflächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
5. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen und mit klarem Wasser nachwischen.

6. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen, auch unter der Türdichtung.
7. Das Wasser in der Tropfrinne mit einem Schwammtuch aufsaugen und vorsichtig auswischen.
8. Die Gestelle einhängen.
   → *"Gestelle", Seite 39*
9. Wenn sich hartnäckige Verschmutzungen nicht lösen, die Reinigungsfunktion wiederholen.
10. Um den Garraum vollständig zu trocknen, die Gerätetür ca. 1 Stunde geöffnet lassen oder die Trocknungsfunktion verwenden.

23 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 dauert ca. 100 - 120 Minuten:

Das Entkalken vollständig durchführen.
Wenn das Entkalken unterbrochen wird, können Sie keinen Betrieb mehr einstellen. Damit das Gerät wieder betriebsbereit ist, führen Sie das Spülen durch.
→ *"Spülen", Seite 34*

23.1 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.

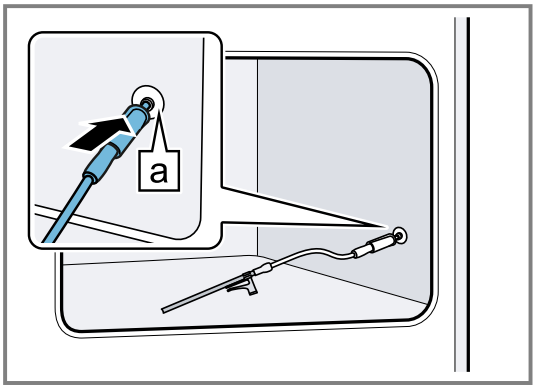
Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Voraussetzungen
- Der Garraum ist vollständig abgekühlt.
- Einen mindestens 2-Liter-großen Behälter bereitstellen.
- Das flüssige Entkalkungsmittel bereitstellen.
- Den Anschlussschlauch bereitlegen.
  → *"Zubehör", Seite 10*

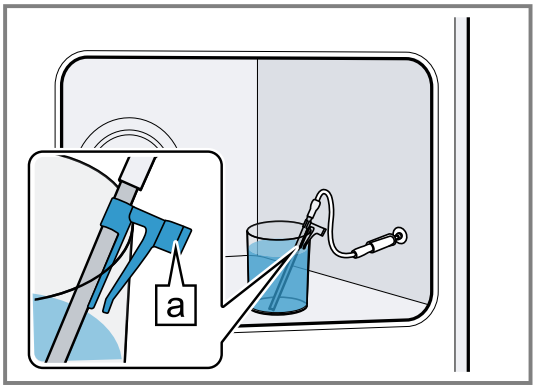
1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Bei Bedarf die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
   → *"Gestelle", Seite 39*
3. Entkalkungsmittel in den Behälter geben:

Entkalkungsmittel Version	Entkalkungsmittel
Flaschenvolumen 500 ml	200 ml
Flaschenvolumen 250 ml	500 ml

   Tipp: Das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel erhalten Sie im Onlineshop oder beim Kundendienst. Geben Sie beim Kauf die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.
4. Den Behälter in den Garraum stellen.
5. Den Anschlussschlauch im Garraum rechts an der Buchse a anschließen.



6. Das Röhrchen am Ende des Anschlussschlauches so in den Behälter stellen, dass die komplette Flüssigkeit ins Gerät gepumpt werden kann. Bei Bedarf das Röhrchen mit dem Klipp a am Behälter befestigen.



7. Die Gerätetür schließen.

23.2 Entkalken einstellen

Voraussetzung:
→ *"Entkalken vorbereiten", Seite 33*

1. Auf "Reinigung" drücken.
2. Auf "Entkalken" drücken.
   Die Dauer ist nicht änderbar.
3. Auf "Start" drücken.
✔ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zum Entkalken.
4. Den Hinweis bestätigen.
✔ Das Entkalken startet und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn das Entkalken beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
5. Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
6. .
   → *"Gerät nach dem Entkalken betriebsbereit machen", Seite 34*

23.3 Gerät nach dem Entkalken betriebsbereit machen

1. Den Anschlussschlauch im Garraum aus der Buchse entfernen.
2. Den Behälter mit dem Anschlussschlauch aus dem Garraum nehmen, leeren und reinigen.
3. Evtl. ausgelaufene Flüssigkeit vom Garraumboden wischen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Bei Bedarf die Gestelle einhängen.
   → *"Gestelle", Seite 39*

24 Spülen

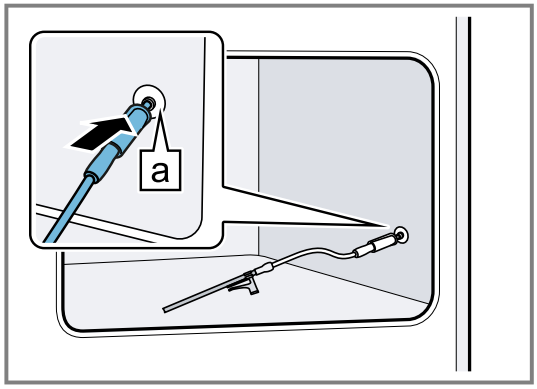
Spülen Sie das Gerät, wenn Sie Betriebe mit Dampf längere Zeit nicht genutzt haben.
Das Gerät erfasst die Art und Dauer des Gerätebetriebs und empfiehlt bei Bedarf, das Dampfsystem zu reinigen, z. B. nach ca. 2 Wochen ohne Dampfbetrieb. Wenn Sie das Gerät einschalten, erscheint ein Hinweis im Display. Sie können Ihr Gerät wie gewohnt verwenden. Der Hinweis erscheint jedoch so lange im Display, bis Sie das Dampfsystem vollständig gespült haben.
Wenn das Entkalken unterbrochen wird, können Sie keinen Betrieb mehr einstellen. Damit das Gerät wieder betriebsbereit ist, spülen Sie das Dampfsystem.

24.1 Spülen vorbereiten

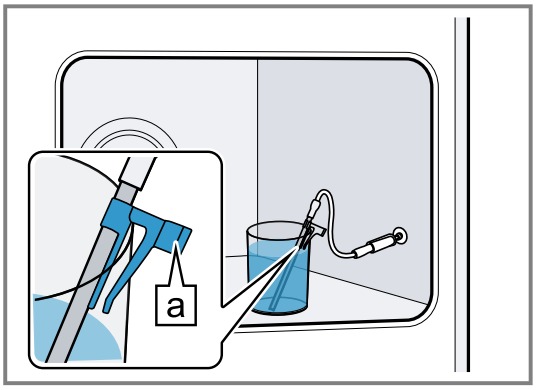
ACHTUNG
Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
▸ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Voraussetzungen
- Der Garraum ist vollständig abgekühlt.
- Einen mindestens 2-Liter-großen Behälter bereitstellen.
- Den Anschlussschlauch bereitlegen.
  → *"Zubehör", Seite 10*

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Bei Bedarf die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
   → *"Gestelle", Seite 39*
3. Den Behälter in den Garraum stellen.
4. Den Anschlussschlauch im Garraum rechts an der Buchse [a] anschließen.



5. Das Röhrchen am Ende des Anschlussschlauches in den Behälter stellen. Bei Bedarf das Röhrchen mit dem Klipp [a] am Behälter befestigen.



6. Die Gerätetür schließen.

24.2 Spülen einstellen

Voraussetzung:
→ *"Spülen vorbereiten", Seite 34*

1. Auf "Reinigung" drücken.
2. Auf "Spülen" drücken.
   Die Dauer ist nicht änderbar.
3. Auf "Start" drücken.
✔ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zum Spülen.
4. Den Hinweis bestätigen.
✔ Das Spülen startet und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn das Spülen beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
5. Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
6. .
   → *"Gerät nach dem Spülen betriebsbereit machen", Seite 34*

24.3 Gerät nach dem Spülen betriebsbereit machen

1. Den Anschlussschlauch im Garraum aus der Buchse entfernen.
2. Den Behälter mit dem Anschlussschlauch aus dem Garraum nehmen, leeren und reinigen.
3. Evtl. ausgelaufene Flüssigkeit vom Garraumboden wischen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Bei Bedarf die Gestelle einhängen.
   → *"Gestelle", Seite 39*

25 Trocknungsfunktion

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

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.

25.1 Garraum trocknen

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

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz aus dem Garraum entfernen.
3. Wasser im Garraum aufwischen.
4. Den Garraum trocknen.
   - ▸ Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen.
   - ▸ Um die Funktion "Trocknungsfunktion" zu verwenden, "Trocknungsfunktion" einstellen.
     → *"Trocknen einstellen", Seite 35*

Trocknen einstellen

Voraussetzung:

→ *"Garraum trocknen", Seite 35*

1. Auf "Reinigung" drücken.
2. Auf "Trocknungsfunktion" drücken.
   Die Dauer kann nicht geändert werden.
3. Auf "Start" drücken.

✔ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zum Trocknen.

4. Den Hinweis bestätigen.

✔ Trocknen startet und die Dauer läuft ab.

✔ Wenn das Trocknen beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.

5. Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
6. Um den Garraum vollständig zu trocknen, die Gerätetür 1 bis 2 Minuten geöffnet lassen.

26 Gerätetür

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

Hinweis: Die Kondensatwanne ohne Druck auswischen.

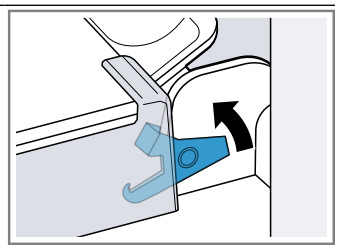
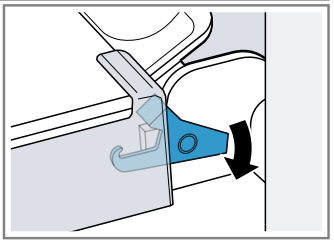
26.1 Gerätetür aushängen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

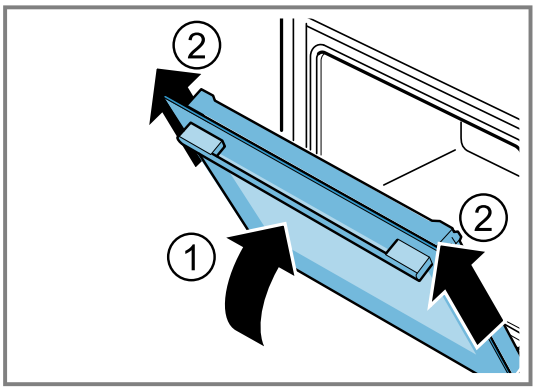
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
   Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
   - ▸ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt sind.

   Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

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

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

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



4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

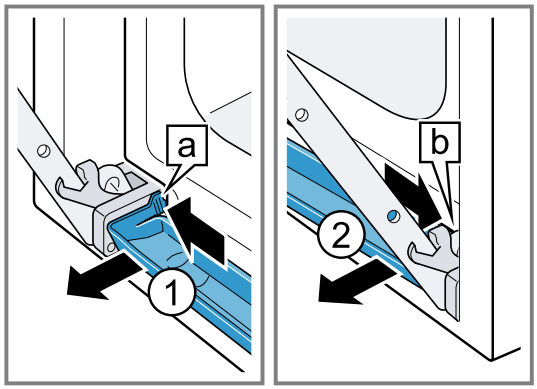
Kondensatwanne ausbauen

Hinweise

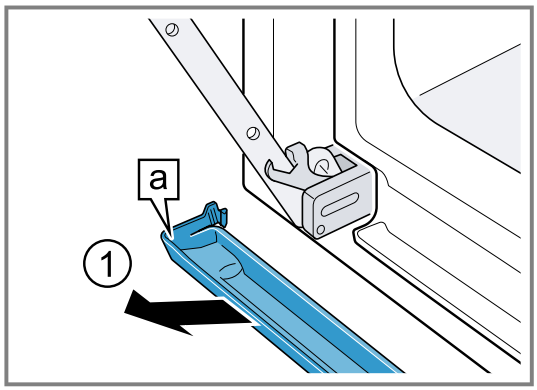
- Die Kondensatwanne nach jedem Dampfbetrieb oder vor jedem Ausbau auswischen.
- Kondensatwanne nicht in der Spülmaschine reinigen

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.

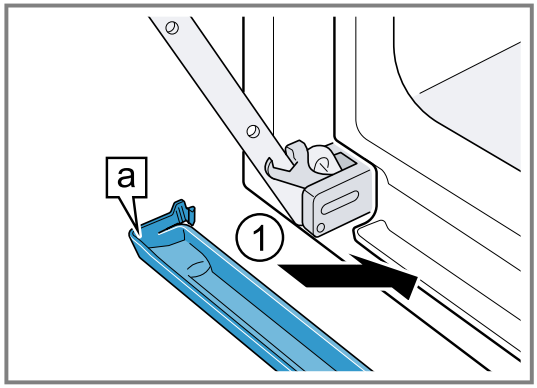


3. Die Kondensatwanne leicht nach vorne kippen bis sich die unteren Haltehaken lösen.
4. Die Kondensatwanne [a] mit beiden Händen schräg nach oben herausziehen ①.

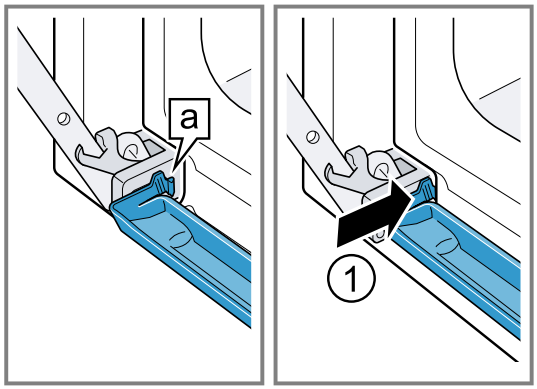


Kondensatwanne einbauen

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.

26.2 Gerätetür einhängen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

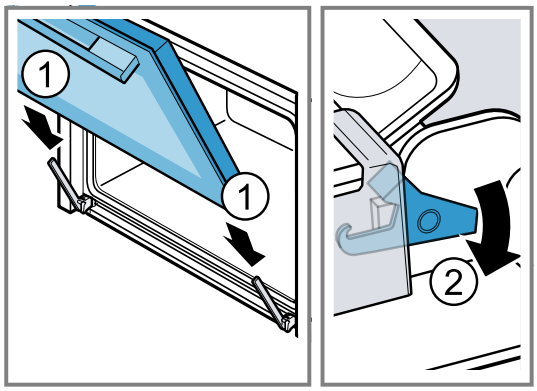
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

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

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

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



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

4. Die Gerätetür schließen.

26.3 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.

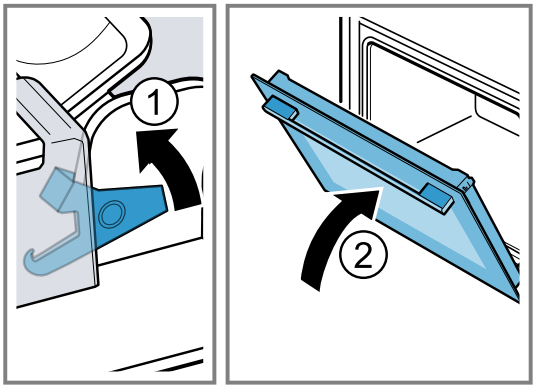
▸ Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

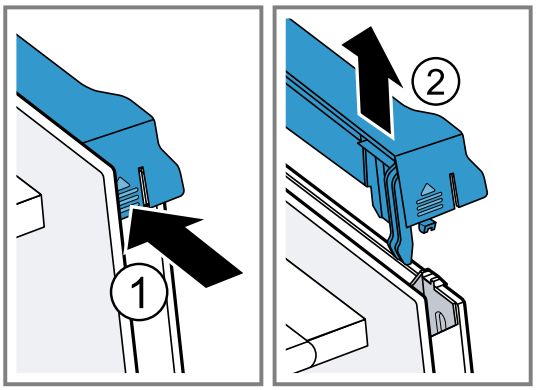
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.

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

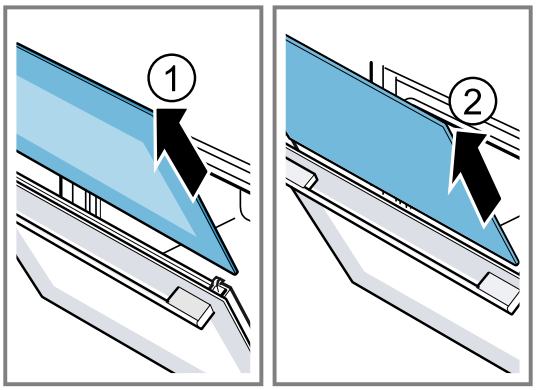
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.



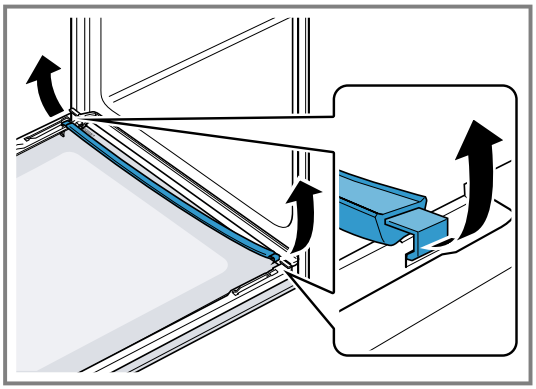
4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



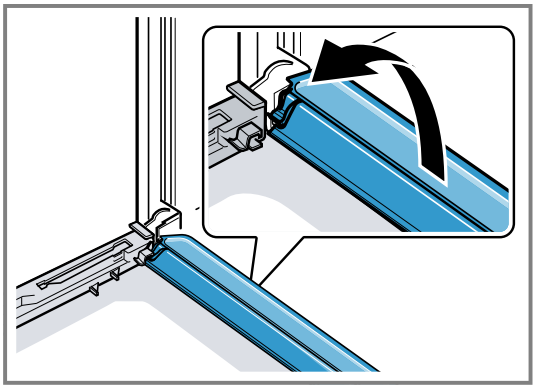
6. Die Innenscheibe herausziehen ① und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.
7. Die Zwischenscheibe herausziehen ② und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



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



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



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

    Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
11. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge reinigen.
12. Die Gerätetür reinigen.
    → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 29*
13. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.
    → *"Türscheiben einbauen", Seite 37*

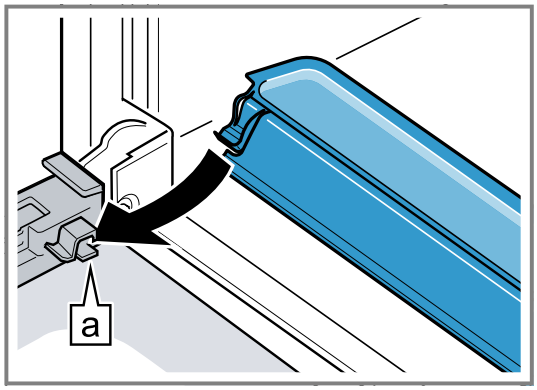
26.4 Türscheiben einbauen

⚠ **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.

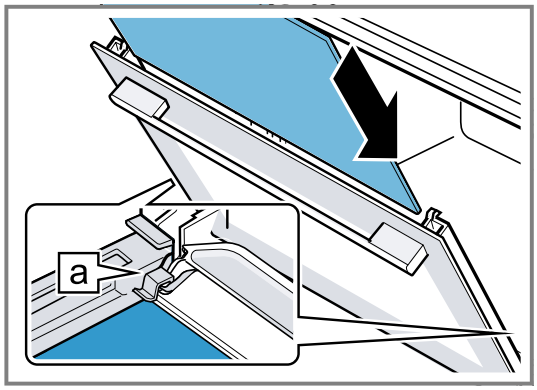
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

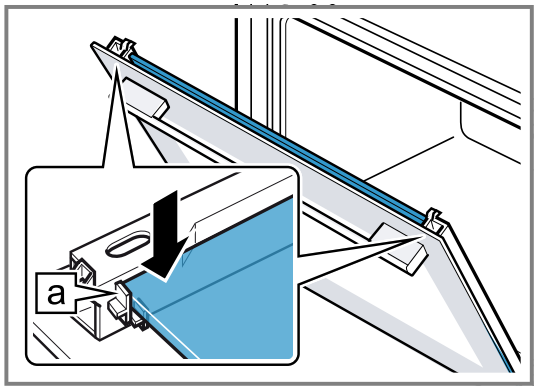
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung [a] setzen und nach unten drehen.



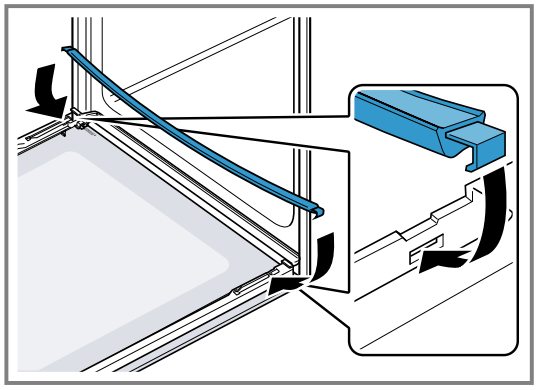
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung [a] schieben.



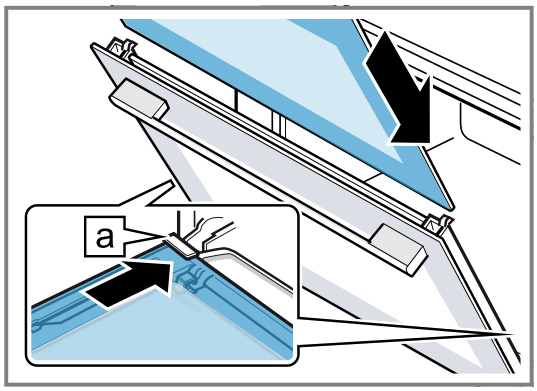
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung [a] ist.



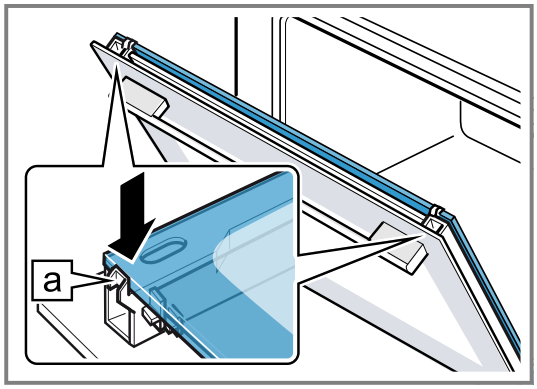
5. Je nach Gerätetyp die Gerätetür öffnen und Türdichtung einhängen, sofern vorhanden.



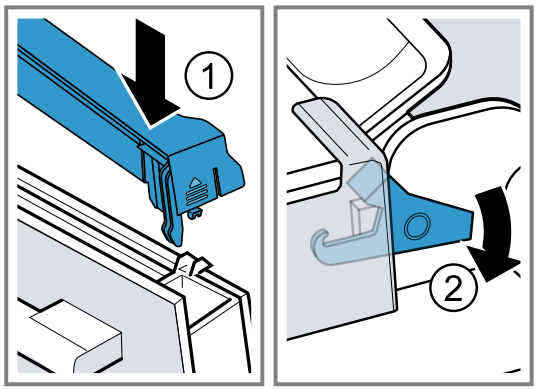
6. **Hinweis:** Achten sie beim Einschieben der Scheibe, dass die glänzende Seite der Scheibe außen ist und der Ausschnitt links und rechts oben ist.
Die Innenscheibe in die linke und rechte Halterung [a] schieben.



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.

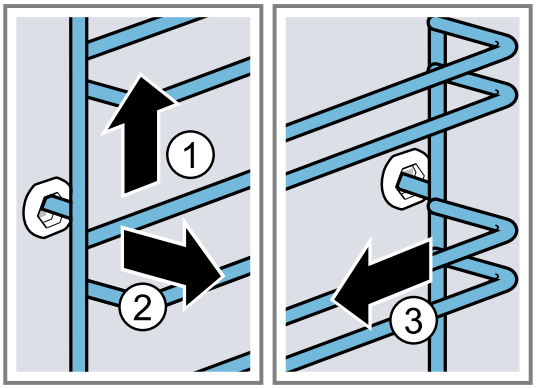
27 Gestelle

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

27.1 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.

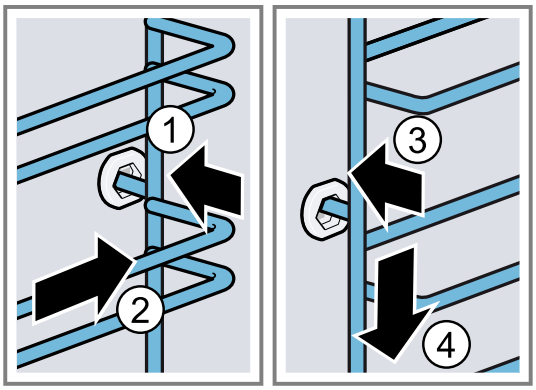


3. Das Gestell reinigen.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 29*

27.2 Gestelle einhängen

Hinweise
- Die Gestelle passen nur rechts oder links.
- Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorn sind.

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.



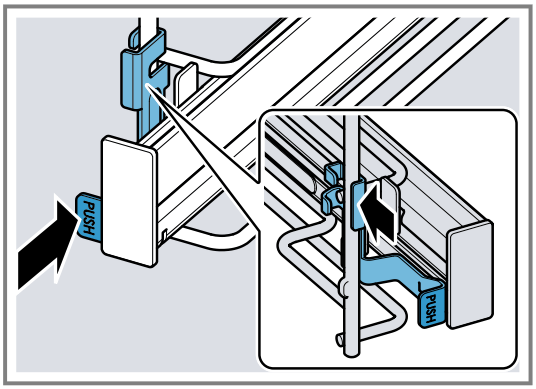
27.3 Auszugsschiene aushängen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Die Gestelle werden sehr heiß
- Nie die heißen Gestelle berühren.
- Das Gerät immer abkühlen lassen.
- Kinder fernhalten.

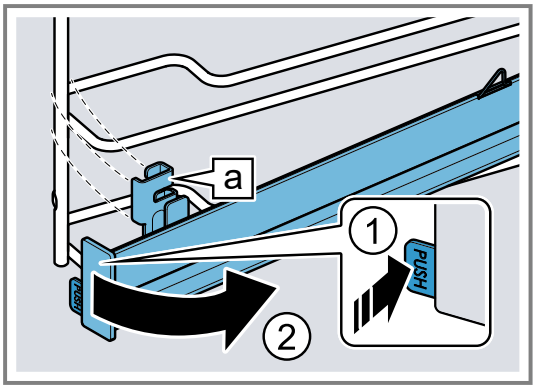
ACHTUNG
Die selbstreinigenden Flächen im Garraum können durch das Aushängen und Einhängen der Auszugsschienen beschädigt werden.
- Die Gestelle zuerst aushängen, bevor Sie die Auszugsschienen aushängen oder einhängen.

Hinweise
- Je nach Gerätetyp müssen Sie bei Geräten mit Gestellen und Auszugsschienen die Grundeinstellungen für die Teleskopauszüge anpassen.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 25*
- Auszugsschienen können bei Bedarf in jede Ebene eingebaut werden.
- Bei Bedarf können Sie alle Ebenen mit einer Auszugsschiene ausstatten.

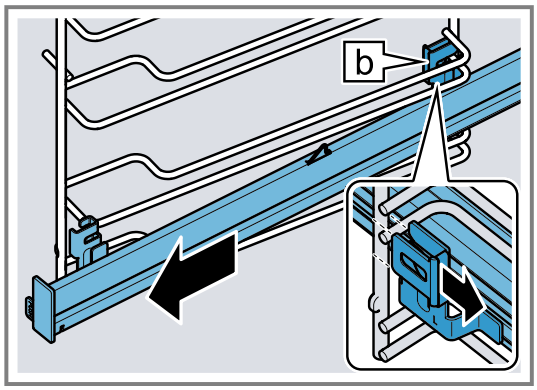
1. Seitlich der Schiene auf **PUSH** drücken und die Schiene nach hinten schieben.



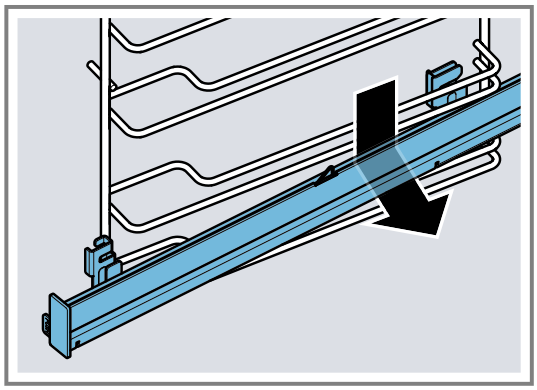
2. **PUSH** gedrückt halten ① und die Schiene nach außen schwenken ②, bis die vordere Halterung [a] ausgehängt ist.



3. Die Schiene nach vorne herausziehen.



4. Die Auszugsschiene entfernen.



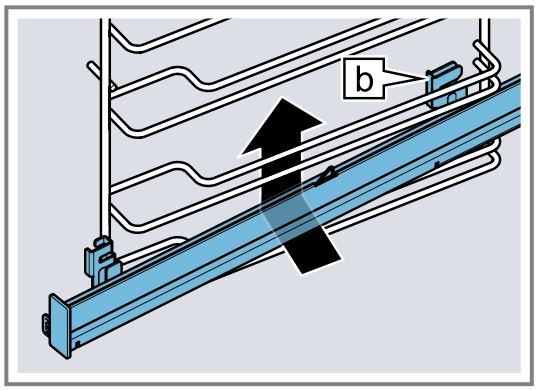
5. Die Auszugsschiene reinigen.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 29*

Hinweis: Weitere Informationen:

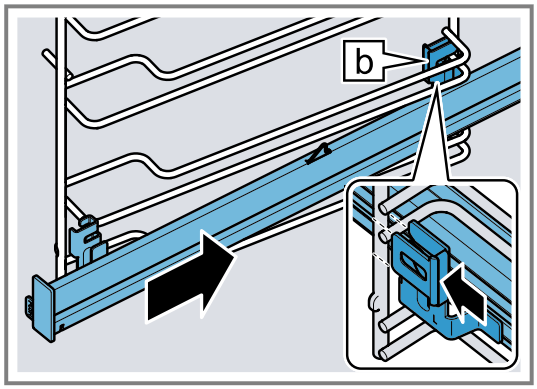
27.4 Auszugsschiene einhängen

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

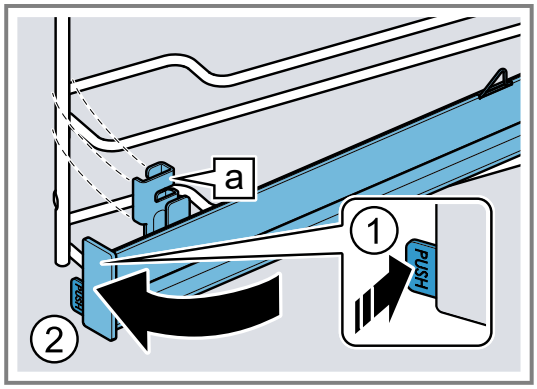
1. Die Auszugsschiene mit der hinteren Halterung ⓑ von unten hinter die beiden Führungsstäbe der gewünschten Einschubhöhe einführen und waagrecht halten.



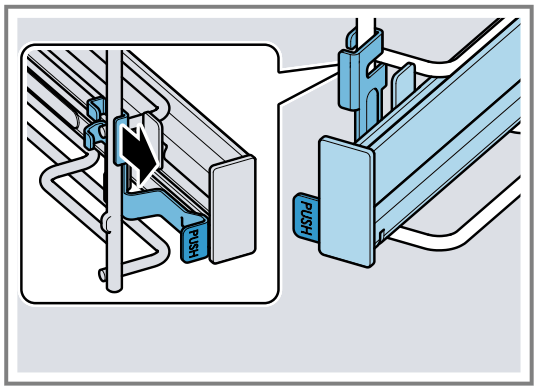
2. Die Schiene längs zu den Führungsstäben nach hinten führen und beide Halterungen jeweils auf den unteren Stab aufschieben. Dabei mit der hinteren Halterung ⓑ den senkrechten Stab umgreifen.



3. **PUSH** gedrückt halten ① und die Auszugsschiene nach innen schwenken ②, bis die Halterung ⓐ in den unteren Stab einhängt ist.



4. **PUSH** loslassen.



✔ Die Halterung rastet ein.

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

Hinweis: Weitere Informationen:

28 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.

Tipp: Verbinden Sie Ihr Gerät dauerhaft mit der Home-Connect App, um automatisch Software-Updates zu erhalten. So werden Fehler behoben, Leistungsverbesserungen durchgeführt und neue Funktionen aufgespielt.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
  → *"Kundendienst", Seite 43*

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

28.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Elektronikfehler **1.** Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. **2.** Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → *"Grundeinstellungen", Seite 25*
Im Display erscheint "Sprache Deutsch".	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor.
Betrieb startet nicht oder unterbricht.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Prüfen Sie die Hinweise, die im Display erscheinen. → *"Informationen anzeigen", Seite 15*
	Funktionsstörung ▸ Rufen Sie den . → *"Kundendienst", Seite 43*
Gerät heizt nicht.	Demo-Modus ist eingeschaltet. **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 ca. 5 Minuten in den Grundeinstellungen aus. → *"Grundeinstellungen ändern", Seite 27*
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal. ✔ Das Gerät überprüft sich und ist einsatzbereit.
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung wurde geändert. ▸ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige. → *"Grundeinstellungen", Seite 25*
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Gehen Sie auf *www.home-connect.com*.
Sehr starke Dampfentwicklung beim Dämpfen.	Gerät wird automatisch kalibriert. Keine Handlung notwendig.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Sehr starke Dampfentwicklung beim Dämpfen.	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 25* **2.** Wiederholen Sie die Kalibrierung. → *"Vor dem ersten Gebrauch", Seite 12*
Gerät fordert zum Entkalken auf, ohne dass der Zähler zuvor erscheint.	Eingestellter Wasserhärtebereich ist zu niedrig. **1.** Entkalken Sie das Gerät. → *"Entkalken", Seite 33* **2.** Prüfen Sie die Wasserhärte und stellen Sie diese in den Grundeinstellungen ein. → *"Grundeinstellungen", Seite 25*
Gerät fordert zum Spülen auf.	Während dem Entkalken wurde Stromzufuhr unterbrochen oder Gerät ausgeschaltet. ▸ Spülen Sie das Gerät. → *"Spülen", Seite 34*
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.
Kamerabild ist unscharf.	Kameralinse ist verschmutzt. ▸ Reinigen Sie die Kameralinse. → *"Kameralinse reinigen", Seite 31*
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Grundeinstellung wurde geändert. ▸ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Beleuchtung. → *"Grundeinstellungen", Seite 25*
	LED-Lampe ist defekt. ▸ Rufen Sie den . → *"Kundendienst", Seite 43*
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 mit ⏻ aus und wieder ein. Den Betrieb erneut einstellen und starten. **2.** Wenn Sie das Gerät nicht brauchen, schalten Sie es mit ⏻ aus. **Tipp:** Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. → *"Zeitfunktionen", Seite 15*
Fehlercode aus Buchstaben und Ziffern erscheint im Display, z. B. 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 43*
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 weitere Angaben zur Zubereitung, zu passenden Einstellwerten und Rezepten finden Sie in der Home Connect App oder auf unserer Homepage siemens-home.bsh-group.com.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Kameralinse ist verschmutzt. ▸ Reinigen Sie die Kameralinse. → *"Kameralinse reinigen", Seite 31*

29 Transportieren, Lagern und Entsorgen

29.1 Entleeren

Wenn Sie das Gerät ausbauen, z. B. bei einem Umzug, das Dampfsystem entleeren.
Verwenden Sie dazu die Spülfunktion.
→ *"Spülen", Seite 34*

29.2 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.

30 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.
Darüber hinaus erhalten Sie bei unserem Kundendienst weitere funktionsrelevante und lagerfähige Original-Ersatzteile bis zu 15 Jahre nach dem Inverkehrbringen Ihres Geräts.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.
Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.
Produktinformationen nach (EU) 66/2014 finden Sie auch unterhalb des gedruckten Energielabels.

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

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



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.
Sie können sich die Geräteinformationen auch in den Grundeinstellungen anzeigen lassen.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 25*

30.2 AQUA-STOP-Garantie

Zusätzlich zu Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer aus dem Kaufvertrag und zusätzlich zu unserer Herstellergarantie leisten wir Ersatz zu folgenden Bedingungen.

- Sollte durch einen Fehler unseres Aqua-Stop-Systems ein Wasserschaden verursacht werden, so ersetzen wir Schäden privater Gebraucher. Um die Wassersicherheit zu gewährleisten muss das Gerät am Stromnetz angeschlossen sein.
- Die Haftungsgarantie gilt für die Lebensdauer des Geräts.

- Voraussetzung des Garantieanspruches ist, dass das Gerät mit Aqua-Stop fachgerecht entsprechend unserer Anleitung aufgestellt und angeschlossen ist; sie schließt auch die fachgerecht montierte Aqua-Stop-Verlängerung (Originalzubehör) mit ein. Unsere Garantie erstreckt sich nicht auf defekte Zuleitungen oder Armaturen bis zum Aqua-Stop-Anschluss am Wasserhahn.
- Geräte mit Aqua-Stop brauchen Sie grundsätzlich während des Betriebs nicht zu beaufsichtigen bzw. danach durch Schließen des Wasserhahns zu sichern. Lediglich für den Fall einer längeren Abwesenheit von Ihrer Wohnung, z. B. bei einem mehrwöchigen Urlaub, ist der Wasserhahn zu schließen.

31 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.
Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“.[1] Sie können die Lizenzinformationen auch auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.
Der betroffene Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.
Bitte senden Sie Ihre Anforderung an ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Betreff: „OSSREQUEST“
Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

32 Konformitätserklärung

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

CE

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 200 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.									

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

33 So gelingt's

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

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

[1] Je nach Geräteausstattung

33.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

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

Geeignetes Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
→ *"Weiteres Zubehör", Seite 12*

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

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

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

Verwenden Sie die Heizart 4D Heißluft.

Hinweis: Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.

33.3 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.

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. Umluftgrillen eignet sich sehr gut für die Zubereitung von ganzem Geflügel und Fisch sowie Fleisch z. B. Krustenbraten.

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

Hinweise

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

33.4 Zubereitungshinweise zum Dämpfen

Garen Sie Speisen schonend. Das Gargut bleibt besonders saftig.
Im Gegensatz zur Zubereitung mit Dampfzugabe 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.
- Öffnen Sie die Tür während des Dämpfens so selten wie möglich. Wischen Sie nach der Zubereitung die Kondensatwanne aus. Das Überlaufen der Kondensatwanne kann zu Möbelschäden führen.
- Im Hauptteil der Gebrauchsanleitung finden Sie Informationen dazu, wie Sie Dämpfen einstellen.
  → *"Dämpfen", Seite 17*

Gemüse auf mehreren Ebenen

Auf 2 Ebenen können Sie hervorragend mehrere Speisen oder ganze Menüs garen, z. B. Brokkoli und Kartoffeln. →*Seite 49*

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.

33.5 Zubereitungshinweise für Fertiggerichte

- Das Garergebnis hängt sehr stark vom Lebensmittel ab. Vorbräunung und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der Ausgangsware vorhanden sein.
- Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.
- Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Wenn Sie das Fertiggericht in Geschirr erwärmen oder garen, hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Verteilen Sie stückige Speisen, wie Brötchen und Kartoffelprodukte, gleichmäßig und eben auf dem Zubehör. Lassen Sie etwas Platz zwischen den einzelnen Stücken.
- Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

33.6 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfstufe	Dauer in Min.
Rührkuchen, fein	Kranzform oder Kastenform	2		150-170	-	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kranzform oder Kastenform	3+1		140-160	-	60-80
Obsttorte oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150-160	-	50-60
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 aus	**1.** 10 **2.** 25-35
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160-180	-	55-75

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfstufe	Dauer in Min.
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-190	-	30-40
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200 [1]	1	10-15
Muffins	Muffinblech	3		170-190	-	15-20
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	2	25-35
Plätzchen	Backblech	3		140-160	-	15-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	-	15-30
Plätzchen, 3 Ebenen	2x Backblech + Universalpfanne	5+3+1		140-160	-	15-30
Brot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 aus	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Brot, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 aus	**1.** 10-15 **2.** 45-55
Brot, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		200-210	-	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	3		220-230	3	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	3		200-220	2	20-30
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Backblech	3		180-200	-	20-30
Pizza, frisch - auf dem Backblech, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	2		220-230	-	20-30
Börek	Universalpfanne	3		200-210	-	30-40
Quiche	Dunkel beschichtete Quiche-Form	1		200-210	-	25-40
Flammkuchen	Universalpfanne	3		240-250 [1]	-	10-18
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		150-170	2	40-50
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160-190	-	50-70
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Rost	2		200-220	-	60-70
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Rost	2		190-210	2	50-60
Hähnchenbrustfilet, dämpfen	Gelochter Dampfgarbehälter	3		100	-	15-25
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		200-220	2	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	2 2 aus	**1.** 110-120 **2.** 20-30 **3.** 30-40

[1] Das Gerät vorheizen.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfstufe	Dauer in Min.
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 1 aus	**1.** 25-30 **2.** 60-80 **3.** 20-30
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2		210-220	-	40-50
Rinderfilet, medium, 1 kg	Offenes Geschirr	2		190-200	1	50-60
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	-	130-160
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	-	140-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		190-200	1	65-80
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		3	-	25-30 [1]
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	1	80-90
Fisch, gebraten, ganz, 300 g, z. B. Forelle	Universalpfanne	2		**1.** 170-180 **2.** 160-170	1 aus	**1.** 15-20 **2.** 5-10
Fisch, gedämpft, ganz, 300 g, z. B. Forelle	Gelochter Dampfgarbehälter	3		80-90	-	15-25
Fischfilet, natur, gedämpft	Gelochter Dampfgarbehälter	3		80-100	-	10-16
Blumenkohl, ganz, dämpfen	Gelochter Dampfgarbehälter	3		120	-	20-30
Karotten, in Scheiben, dämpfen	Gelochter Dampfgarbehälter	3		120	-	5-7
Spinat dämpfen	Gelochter Dampfgarbehälter	3		100	-	2-3
Pellkartoffeln, ganz	Gelochter Dampfgarbehälter	3		120	-	30-35
Langkornreis, 1:1,5	Flaches Geschirr	3		110	-	12-17
Eier, hartgekocht	Gelochter Dampfgarbehälter	3		100	-	9-12

Dessert

Crème Caramel oder Crème Brûlée 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.

[1] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

3. 150 g Joghurt mit Kühlschranktemperatur in die Milch einrühren.
4. Die Masse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
5. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
6. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
7. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
8. Den Joghurt nach der Zubereitung mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Desserts, Kompott

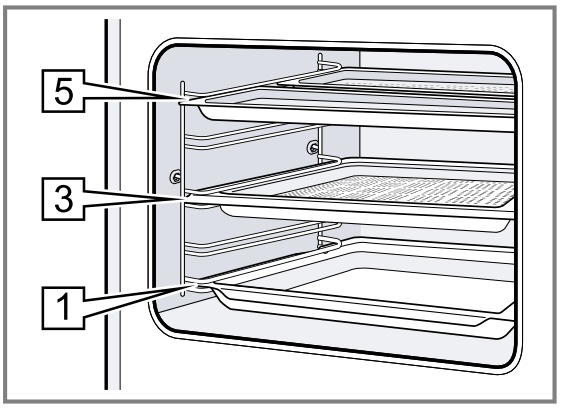
Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfstufe	Dauer in Min.
Crème Brûlée	Portionsformen	3		85	-	20-30
Crème caramel	Portionsformen	3		85	-	30-40
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		35-40	-	300-360

Menügaren mit Dampf

Einstellempfehlungen und weitere Informationen zum Garen eines gesamten Menüs.

Zubereitungshinweise zum Garen von Menüs

- Verwenden Sie geeignetes Zubehör und schieben dieses richtig herum in den Backofen. →*Seite 10*



- Einschubhöhen:
  - Dampfbehälter, Größe M: Höhe 5
  - Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 3
  - Universalpfanne: Höhe 1
- Die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in den Garraum einschieben. Die restlichen Speisen zum passenden Zeitpunkt nachschieben. So werden alle Speisen gleichzeitig fertig.
- Hinweise zur Zubereitung der einzelnen Speisen beachten.
  - Die Aufheizzeit variiert je nach Größe und Gewicht der Speisen.
  - Die Garzeit ist unabhängig von der Menge.
  - Dampfbeständiges Geschirr verwenden.
  - Soufflé mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
  - Die Universalpfanne immer auf Ebene 1 einschieben.
- Die Gesamtgarzeit verlängert sich beim Menügaren mit Dampf, da nach jedem Öffnen der Gerätetür etwas Dampf entweicht und neu aufgeheizt werden muss.
- Wischen Sie den Garraum und die Kondensatwanne nach dem Menügaren trocken.

Einstellempfehlungen zum Menügaren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfstufe	Dauer in Min.
Salzkartoffel, geviertelt TK-Lachsfilets Broccoli	Gelochter Dampfgarbehälter, Größe M + Ungelochter Dampfgarbehälter, Größe M + Gelochter Dampfgarbehälter, Größe XL	5+5+3		100	-	**1.** 30 **2.** 20 **3.** 10

33.7 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

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

Sanftgaren

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

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 verwenden. Am besten geeignet sind Stücke ohne Knochen und ohne viel Bindegewebe.
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 die Temperatur im Garraum gleichmäßig bleibt, die Garraumtür während des Sanftgarens geschlossen halten.

Tipps zum Sanftgaren

Hier finden Sie Tipps für ein gutes Ergebnis beim Sanftgaren.

Anliegen	Tipp
Sie wollen eine Entenbrust sanftgaren.	▪ Die Entenbrust kalt in eine Pfanne legen. ▪ Die Hautseite zuerst anbraten. ▪ Die Entenbrust sanftgaren. ▪ Nach dem Sanftgaren die Entenbrust für 3 bis 5 Minuten knusprig grillen.
Sie wollen Ihr sanftgegartes Fleisch möglichst heiß servieren.	▪ Die Servierteller anwärmen. ▪ Die zugehörigen Soßen sehr heiß servieren.

Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Anbratdauer in Min.	Heizart	Temperatur in °C	Dampfstufe	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

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.
  - 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.

[1] Das Gerät vorheizen.

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 maximal 24 Stunden 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 50*
- Die Speise ist vorbereitet. →*Seite 51*

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
   ▸ Die maximal einstellbare Dauer von mehreren Stunden nicht überschreiten.

   Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlungen einstellen.
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

Speise	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Dampfstufe	Dauer in Min.	Hinweise zu Sous-vide
Rinderfilet, Stück, blutig, 3-4 cm dick	Rost + Universalpfanne		58	-	90	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Rinderfilet, Stück, medium, 3-4 cm dick	Rost + Universalpfanne		65	-	80	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Entenbrust, je 300 g	Rost + Universalpfanne		62	-	70	Fettschicht einschneiden, Fleischseite mit etwas Pfeffer und Salz bestreuen und mit einem kleinen Stück Orangenschale vakuumieren.
Fischfilet, 2-3 cm dick, z. B. Lachs, Kabeljau	Rost + Universalpfanne		65	-	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.
Äpfel, geschält, in Scheiben 0,5 cm , 2-4 Stück	Rost + Universalpfanne		85	-	15-25	Rezepttipp: Mit Karamellsauce vakuumieren. Am besten eignen sich feste Apfelsorten, z. B. Jonagold oder Boskop.
Vanillesauce 0,5 L	Rost + Universalpfanne		82	-	15-25	Rezepttipp: 0,5 l Milch, 1 Ei, 3 Eigelb, 80 g Zucker, Mark einer Vanilleschote verrühren und vakuumieren.

Air Fry

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

Zubereitungshinweise zu Air Fry

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

- Die Zubereitung mit Air Fry ist nur auf einer Ebene möglich.
- Das knusprigste Ergebnis erreichen Sie mit dem emaillierten Air-Fry-Blech. Durch die perforierte Oberfläche ist eine besonders gute Luftzirkulation um das Gargut möglich. Wenn das Air-Fry-Blech nicht standardmäßig beim Gerät enthalten ist, erhalten Sie das Air-Fry-Blech als Sonderzubehör.
- Den Backofen nicht vorheizen.
- Kein Backpapier verwenden. Die Luft muss im Garraum zirkulieren.
- Tiefgekühlte Speisen nicht auftauen.
- Das Air-Fry-Blech oder die Universalpfanne gleichmäßig mit den Speisen belegen. Die Speisen wenn möglich nur einlagig auf dem Zubehör verteilen.
- Das Zubehör auf Höhe 3 in den Garraum einschieben. Wenn Sie das Air-Fry-Blech nutzen, können Sie zum Schutz vor Verschmutzungen eine leere Universalpfanne auf Höhe 1 einschieben.
- Nach der Hälfte der Garzeit das Gargut wenden. Bei größeren Mengen das Gargut 2 Mal wenden.

Tipp: Das Gargut erst nach dem Garen salzen. Dadurch wird das Gargut knuspriger.
Paniertes Gemüse ist ebenfalls für die Zubereitung mit Air Fry geeignet. Um Fett zu sparen, die Panade mit einem Zerstäuber mit Öl einsprühen. So entsteht eine knusprige Kruste mit wenig Fett.

Einstellempfehlungen für Air Fry

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfstufe	Dauer in Min.
Pommes Frites	Air Fry Blech oder Universalpfanne	3		180-200	-	15-20
Kartoffeltaschen, gefüllt	Air Fry Blech oder Universalpfanne	3		180-200	-	15-20
Kartoffel-Rösti, gefroren	Air Fry Blech oder Universalpfanne	3		180-200	-	15-20
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Air Fry Blech oder Universalpfanne	3		180-200	-	8-12
Fischstäbchen	Air Fry Blech oder Universalpfanne	3		180-200	-	10-20
Brokkoli, paniert	Air Fry Blech oder Universalpfanne	3		180-200	-	10-20

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. Die Fläschchen mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
6. Das Gerät nach dem Desinfizieren auswischen.

Anwendungshinweise zum Desinfizieren

Beachten Sie diese Informationen, wenn Sie Geschirr desinfizieren.

- Sie können Marmeladengläser oder Einmachgläser und deren Deckel mit Ihrem Gerät vorbereiten.
- Sie können Marmelade nachbehandeln, um die Haltbarkeit der Marmelade zu verbessern.
- Desinfizieren Sie nur hitzebeständiges und dampfgeeignetes Geschirr.
- Verwenden Sie nur einwandfreie, saubere Gläser und Deckel.
- Reinigen Sie das Geschirr am besten vor dem Desinfizieren in der Spülmaschine.

Einstellempfehlungen für Hygiene

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfstufe	Dauer in Min.
Sauberes Geschirr keimfrei machen	Gelochter Dampfgarbehälter	2		100	-	15-20

Teig gehen lassen

In Ihrem Gerät gehen Teige mit Hefe schneller auf als bei Raumtemperatur und trocknen nicht aus.

Voraussetzung: Der Garraum ist kalt.

1. Den Rost einschieben.
2. Den Teig in einer Schüssel auf den Rost stellen. Die Schüssel nicht abdecken.
3. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
   Die Angaben sind Richtwerte. Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten.
4. Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht.
5. Den Garraum vor dem Backen trocken wischen.

Einstellempfehlungen zum Teig gehen lassen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfstufe	Dauer in Min.
Fettreicher Teig, z. B. Panettone	Schüssel auf Rost	2		40-45	-	40-90
Weißbrot	Schüssel auf Rost	2		35-40	-	30-40

Regenerieren

Wärmen Sie Speisen schonend mit Dampfzugabe 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 und die Kondensatwanne nach dem Regenerieren trocken.

Einstellempfehlungen zum Erwärmen und Regenerieren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfstufe	Dauer in Min.
Tellergericht, gekühlt, 1 Portion	Offenes Geschirr	2		120-130	-	15-25
Pizza, gebacken, gekühlt	Rost	2		170-180 [1]	-	5-15
Brötchen, Baguette, gebacken	Rost	2		150-160 [1]	-	10-20
Pizza, gebacken, gefroren	Rost	2		170-180 [1]	-	5-15
Brötchen, Baguette, gebacken, gefroren	Rost	2		160-170 [1]	-	10-20

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

33.8 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.
  - Alternativ zu einem Rost können Sie auch das von uns angebotene Air Fry Blech verwenden.

[1] Das Gerät vorheizen.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfstufe	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]	-	25-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	2x Backblech + 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 + 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]	-	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 aus	**1.** 10 **2.** 20-25
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	2x Springform Ø 26 cm	3+1		150-170 [2]	-	30-50

Dämpfen

Schieben Sie die Universalpfanne 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 3

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	Temperatur in °C	Dampfstufe	Dauer in Min.
Erbsen, gefroren, zwei Behälter	2x Dampfgarbehälter, Größe XL + Universalpfanne	5+3+1		100	-	- [3]
Brokkoli, frisch, 300 g	Dampfgarbehälter, Größe XL	3		100 [4]	-	9-10 [5]
Brokkoli, frisch, ein Behälter	Dampfgarbehälter, Größe XL	3		100 [4]	-	12-13 [5]

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

Grillen

Einstellempfehlungen zum Grillen

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

34 Montageanleitung

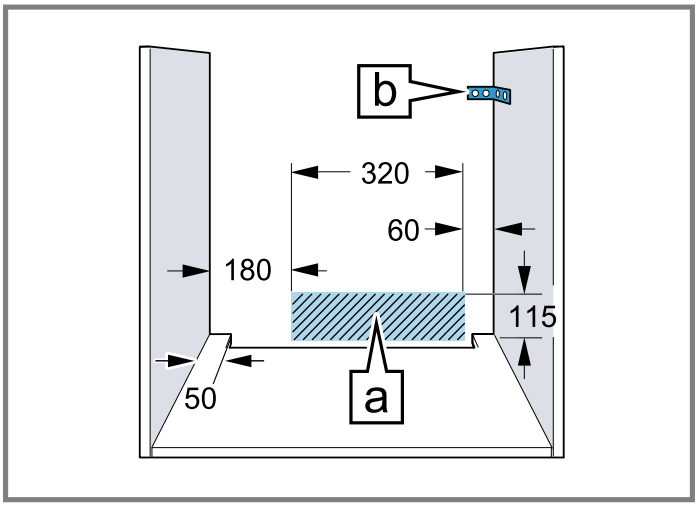
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



34.1 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 Installation des Geräts ist für eine Höhe von unter 850 mm über dem Boden zulässig.
- Das Gerät auf einer horizontal ausgerichteten Fläche platzieren.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche [a] oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
  Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel [b] an der Wand befestigt werden.



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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

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

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!


Achtung Magnetismus


Achtung für Personen mit Herzschritt-

[1] Das Gerät nicht vorheizen.

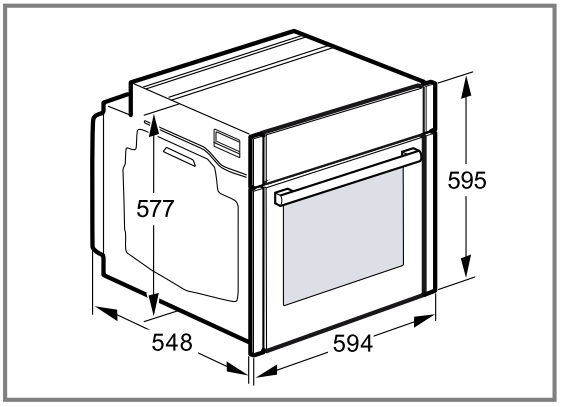
macher
Im Bedienfeld sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können die Funktionsfähigkeit von elektronischen Implantaten, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen.
- ▸ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.
- ▸ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

ACHTUNG
Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.
- ▸ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

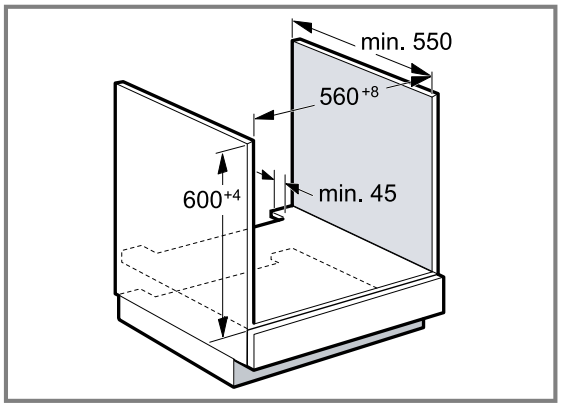
34.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



34.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

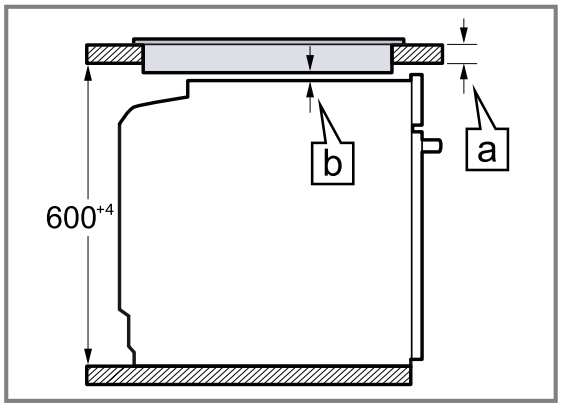
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.
- Arbeitsplattentiefe min. 600 mm beachten.
- Beim Einbau unter einem Gaskochfeld ist darauf zu achten, dass das Gerät nicht mit dem Gasanschluss des Gaskochfeldes in Berührung kommt.
- Gegebenenfalls eine konzessionierte Fachkraft für Gasinstallation rufen.

34.4 Einbau unter einem Kochfeld

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

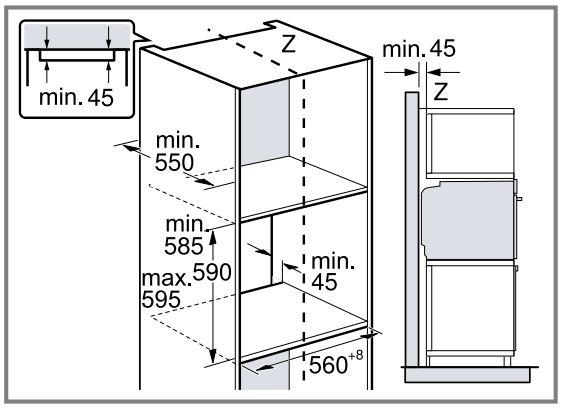


Aufgrund des notwendigen Mindestabstands [b] ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke [a].

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

34.5 Einbau in einen Hochschrank

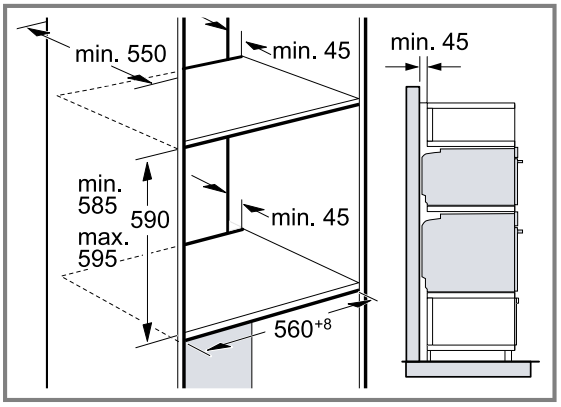
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



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

34.6 Einbau von zwei Geräten übereinander

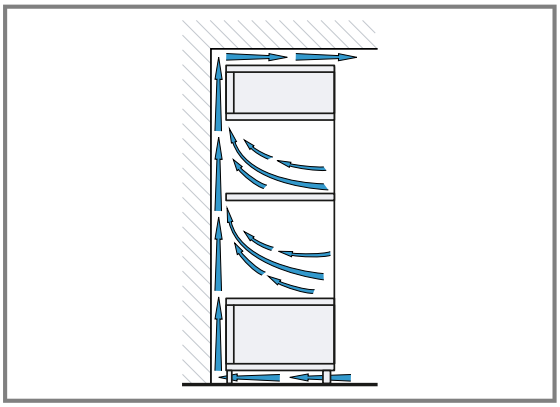
Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.



- 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.

[1] Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

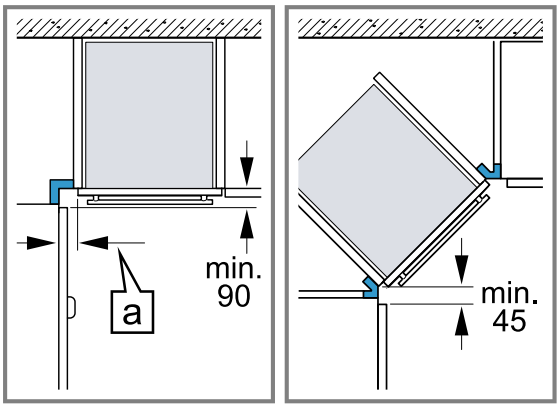
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



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

34.7 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.

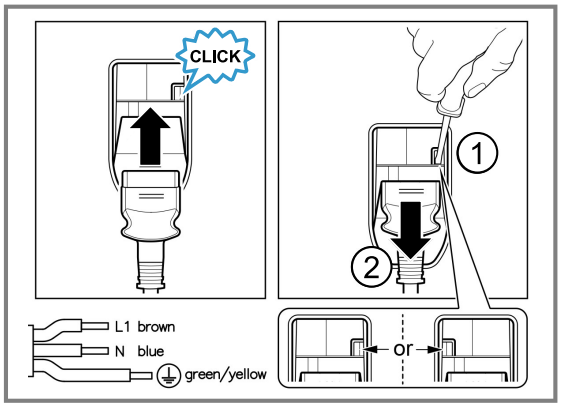


- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß [a] ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

34.8 Elektrischer Anschluss

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

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.



- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Wenn das Display des Geräts dunkel bleibt, ist es falsch angeschlossen. Gerät vom Netz trennen, Anschluss überprüfen.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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

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

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

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

34.9 Wasseranschluss

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

- Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät an einen Wasserzulauf mit einer Sicherheitseinrichtung gegen Trink-

wasserverunreinigung durch Rückfließen (gem. DIN EN 1717) anschließen. Die hierfür vorgesehenen Anschlussventile/Wasserhähne sind bei ordnungsgemäßer Hausinstallation mit dieser Sicherheitseinrichtung ausgestattet.
- Das Gerät ist rücksaugsicher.
- Die Vorschriften des lokalen Wasserversorgers beachten.

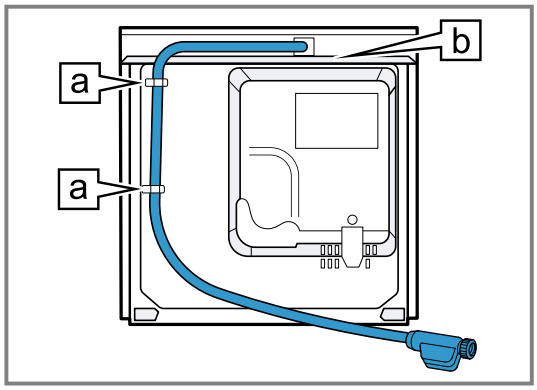
Gerät am Wasseranschluss anschließen

Hinweis

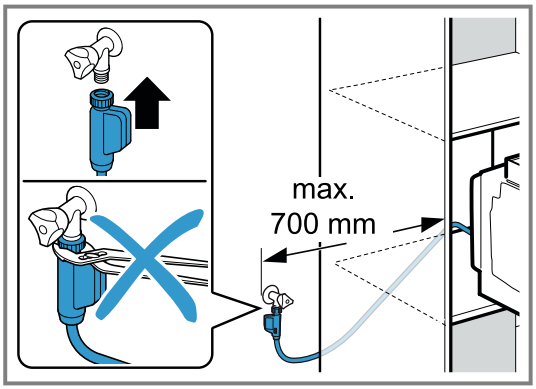
Das Gerät darf nur an einen Kaltwasseranschluss angeschlossen werden, der folgende Bedinungen erfüllt:
- Anschluss ¾" (26,4 mm)
- Wasserdruck 0,2 - 1 MPa (2 - 10 bar)
- max. Bemessungswasserüberdruck 1 MPa (10 bar)
- min. 10 Liter/Minute

Voraussetzungen
- Der Wasseranschluss für den Zulaufschlauch, darf nicht direkt hinter dem Gerät liegen und muss immer zugänglich sein.
- Der Wasseranschluss muss mindestens 150 mm tiefer als die Geräteoberkante liegen.

1. Obere Transportsicherung entfernen.
2. Zulaufschlauch aus den Schlauchklemmen [a] auf der Rückseite des Geräts nehmen.
3. Zulaufschlauch innerhalb der Absenkung [b] nach unten führen.
4. Schlauchklemmen [a] öffnen und Zulaufschlauch wieder einsetzen.



5. Zulaufschlauch mit Anschlusswinkel am Hausanschluss montieren.

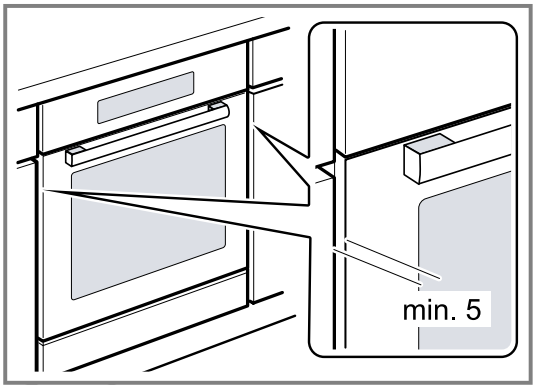


Kunststoff-Überwurfmutter nur von Hand festziehen.
Zulaufschlauch nicht auf Zug belasten, einklemmen, quetschen, oder zu eng biegen.
Zulaufschlauch hat eine Länge von ca. 700 mm.
Bei nicht ausreichender Schlauchlänge, kann eine Schlauchverlängerung verwendet werden. Eine 2 m lange Schlauchverlängerung ist beim Kundendienst erhältlich.

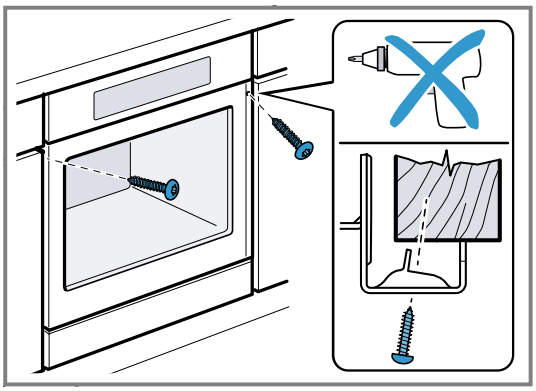
6. Wasseranschluss auf Dichtheit prüfen.
Bei einem Leck das Wasser sofort wieder abstellen und die Verbindung festziehen.

34.10 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



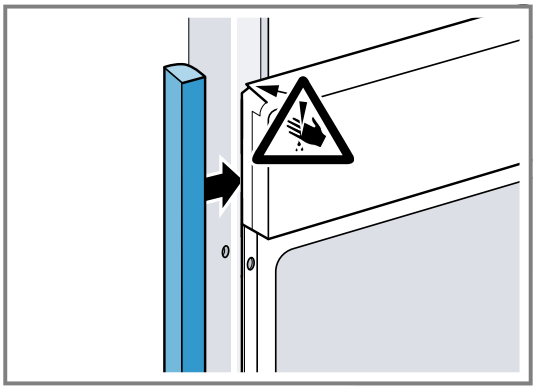
2. Das Gerät festschrauben.



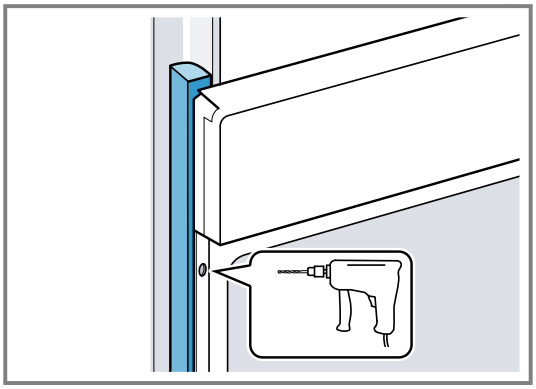
Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

34.11 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

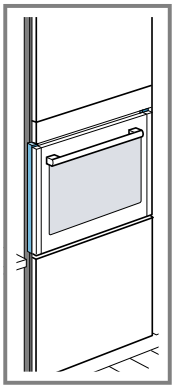
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.

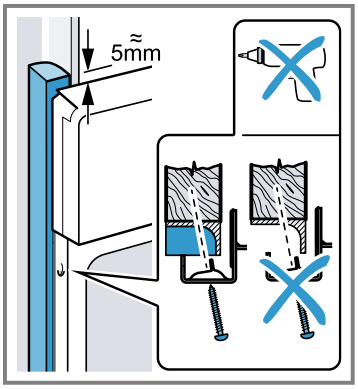


2. Das Füllstück am Möbel befestigen.
3. Das Füllstück und das Möbel vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.

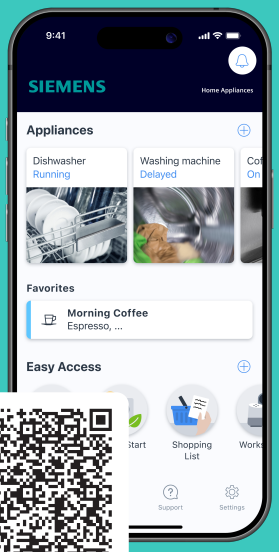




34.12 Gerät ausbauen

1. Das Dampfsystem entleeren.
   Dazu die Spülfunktion verwenden.
   → *"Spülen", Seite 34*
2. Das Gerät spannungslos machen.
3. Die Befestigungsschrauben lösen.
4. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

Siemens Home Appliances App



Verbinden Sie Ihr Hausgerät noch heute und nutzen Sie die folgenden Vorteile:

- **Von überall: Zugriff auf Geräteinfos, z. B. zum Kochfortschritt, sowie smarte Steuerung auch per Sprache.**
- **Verbesserte Geräteleistung dank Software-Updates, Kochassistenz und Funktionserklärungen.**
- **"Gerichte-Erkennung" für die beste Einstellung, "Individuelle Bräunung" für das gewünschte Ergebnis.**

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

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

9002065100 (060616) REG25
de