BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Standherd

HKR39C2.0

[de] Gebrauchsanleitung

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 5
3 Umweltschutz und Sparen ... 6
4 Aufstellen und anschließen ... 7
5 Kennenlernen ... 9
6 Zubehör ... 12
7 Vor dem ersten Gebrauch ... 13
8 Kochstelle bedienen ... 14
9 Grundlegende Bedienung ... 14
10 Schnellaufheizung ... 15
11 Zeitfunktionen ... 15
12 Kindersicherung ... 17
13 Reinigen und Pflegen ... 17
14 Reinigungsunterstützung ... 20
15 Gestelle ... 20
16 Gerätetür ... 21
17 Störungen beheben ... 24
18 Transportieren und Entsorgen ... 25
19 Kundendienst ... 26
20 So gelingt's ... 26

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Um das Gerät sicher und richtig zu verwenden, beachten Sie die Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch.
Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen zu Informationszwecken.
Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Verwenden Sie das Gerät nur wie folgt:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- auf Booten oder in Fahrzeugen.
- als Raumheizung.
- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

Sie können das Gerät nicht mit einem Timer oder einer Fernbedienung betreiben.
Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

1.2 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.

1.3 Sicherer Gebrauch

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Das Gerät wird heiß.

- ▸ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände, z. B. Spraydosen oder Reinigungsmittel, unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▸ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▸ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▸ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▸ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten

und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

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.

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

Lebensmittel können sich entzünden.

- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

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

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

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

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden.

- Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- Gerätetür vorsichtig öffnen.

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

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- Den Kundendienst rufen. → *Seite 26*

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.

- Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

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.

⚠ 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.

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 Zusammenstoßen mit der geöffneten Gerätetür kann zu Verletzungen führen.

- Die Gerätetür während des Betriebs und danach geschlossen halten.

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen.

- Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

⚠ 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 – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

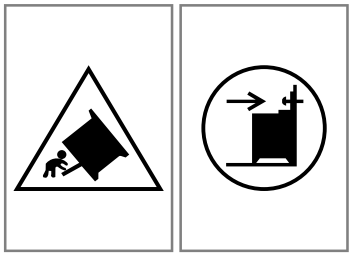
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

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

⚠ WARNUNG – Kippgefahr!

Wenn Sie das Gerät unbefestigt auf einen Sockel stellen, kann es vom Sockel gleiten.



- Das Gerät mit dem Sockel fest verbinden.
- Warnung: Um ein Kippen des Geräts zu verhindern, eine Kompensationsvorrichtung anbringen.
- Für die Montage die Anleitungen beachten.

1.4 Bodenschublade

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Die Oberflächen der Sockelschublade können sehr heiß werden.

- Nur Backofenzubehör in der Schublade aufbewahren.
- Keine entflammbaren und brennbaren Gegenstände in der Sockelschublade aufbewahren.

1.5 Halogenlampe

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

- Glasabdeckung nicht berühren.
- Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

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

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

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Backofenbereich

Beachten Sie entsprechende Hinweise, wenn Sie den Backofen verwenden.

ACHTUNG!

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 Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

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

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

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

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- Keine Speisen im Garraum lagern.

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

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

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

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

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

Ist die Dichtung stark verschmutzt, 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 oder daran hängen.
- Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Wenn Sie das Gerät am Griff der Abdeckung tragen oder bewegen, kann der Griff abbrechen und Schäden an den Scharnieren verursachen. Der Griff der Abdeckung ist nicht für das Gewicht des Geräts ausgelegt.

- Das Gerät nicht am Griff der Abdeckung tragen oder bewegen.

Beim Grillen können sich aufgrund hoher Temperaturen das Backblech oder die Universalpfanne verformen und beim Herausnehmen die Emaillierung beschädigen.

- Das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht höher als Einschubhöhe 3 einschieben.
- Oberhalb der Einschubhöhe 3 nur direkt auf dem Einlegerost grillen.

2.2 Kochfeld

Beachten Sie entsprechende Hinweise, wenn Sie das Gerät verwenden.

Sachschäden vermeiden

Hier finden Sie die häufigsten Schadensursachen und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Unbeaufsichtigter Garvorgang.	Den Garvorgang beobachten.
Flecken, Ausmuschelungen	Verschüttete Lebensmittel, vor allem solche mit hohem Zuckeranteil.	Sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken, Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Defektes Kochgeschirr, Kochgeschirr mit geschmolzener Emaille oder Kochgeschirr mit Kupfer- oder Aluminiumboden.	Geeignetes und in gutem Zustand befindliches Kochgeschirr verwenden.
Flecken, Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmethoden.	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind, und das Kochfeld nur in kaltem Zustand reinigen.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Stöße oder herunterfallendes Kochgeschirr, Kochzubehör oder andere harte oder spitze Gegenstände.	Beim Kochen nicht auf das Glas schlagen oder Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
Kratzer, Verfärbungen	Raue Kochgeschirrböden oder Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld.	Geschirr prüfen. Das Kochgeschirr beim Verschieben anheben.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand.	Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
Schäden am Gerät	Kochen mit gefrorenem Kochgeschirr.	Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.
Schäden am Kochgeschirr oder am Gerät	Kochen ohne Inhalt.	Nie Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Kochzone stellen oder erhitzen.
Glasbeschädigungen	Geschmolzenes Material auf der heißen Kochzone oder heiße Topfdeckel auf dem Glas.	Kein Backpapier oder Alufolie und keine Kunststoffgefäße oder Topfdeckel auf das Kochfeld legen.
Überhitzung	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld oder auf dem Rahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.

2.3 Schubladenbereich

Beachten Sie entsprechende Hinweise, wenn Sie die Schublade verwenden.

ACHTUNG!

Keine heißen Gegenstände in die Sockelschublade legen. Die Sockelschublade kann beschädigt werden.

- ▸ Keine heißen Gegenstände in die Sockelschublade legen.

Kein Backofenzubehör in die Sockelschublade einlegen, das die Schubladenhöhe übersteigt. Andernfalls können Schäden am Gerät entstehen.

- ▸ Kein Backofenzubehör in die Sockelschublade einlegen, das die Schubladenhöhe übersteigt.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

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

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

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

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

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

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

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

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Hinweis:

Das Gerät benötigt:

- im Betrieb mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Betrieb mit ausgeschaltetem Display max 0,5 W

Energie sparen

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

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.
Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmt.

Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.
- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.
- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.
- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.
- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.
- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.
- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

4 Aufstellen und anschließen

Wo und wie Sie Ihr Gerät am besten aufstellen, erfahren Sie hier. Außerdem erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät an das Stromnetz anschließen.

4.1 Elektroanschluss

Den elektrischen Anschluss muss ein konzessionierter Fachmann vornehmen. Die Vorschriften des zuständigen Stromversorgers einhalten.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät falsch angeschlossen wird, entfällt bei Schäden der Garantieanspruch.

Informationen zum elektrischen Anschluss durch den Installateur:
- Wenn ein Stecker nach der Installation nicht zugänglich ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.
- Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- Um das Gerät anzuschließen, Kabel vom Typ H 05 VV-F oder andere gleichwertige Kabel verwenden.

Wichtige Informationen zum Elektroanschluss

Beachten Sie folgende Hinweise und stellen Sie sicher, dass:

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei Kontakt mit spannungsführenden Teilen besteht Stromschlaggefahr.
- ▸ Den Netzstecker nur mit trockenen Händen anfassen.
- ▸ Nie den Netzstecker während des Betriebs aus der Steckdose ziehen.
- ▸ Die Netzleitung direkt am Stecker und nie an der Netzleitung ziehen, da diese beschädigt werden kann.

- Netzstecker und Steckdose zusammenpassen.
- der Netzstecker jederzeit erreichbar ist.
- der Leitungsquerschnitt ausreicht.
- die Netzleitung nicht geknickt, gequetscht, verändert oder durchgeschnitten wird.
- ein Netzleitungswechsel, wenn nötig, nur durch eine Elektro-Fachkraft erfolgt. Eine Ersatz-Netzleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Sie keine Mehrfachstecker oder Mehrfachkupplungen und Verlängerungsleitungen verwenden.
- das Erdungssystem vorschriftsmäßig installiert ist.
- bei der Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters nur ein Typ mit dem Zeichen ⏦ eingesetzt wird. Nur dieses Zeichen garantiert die Erfüllung der aktuell gültigen Vorschriften.
- die Netzleitung nicht mit Wärmequellen in Berührung kommt.

4.2 Aufstellen des Geräts

Stellen Sie das Gerät auf einen glatten Untergrund. Nie das Gerät hinter einer Dekortür oder einer Möbeltür aufstellen. Gefahr durch Überhitzung besteht.

Bodenhöhe des Geräts einstellen

Stellen Sie die Bodenhöhe entsprechend den Funktionen Ihres Geräts ein.

Höhe des Geräts mit festen Schubladen einstellen

Wenn Ihr Gerät feste Schubladen hat, stellen Sie die Bodenhöhe Ihres Geräts wie folgt ein.

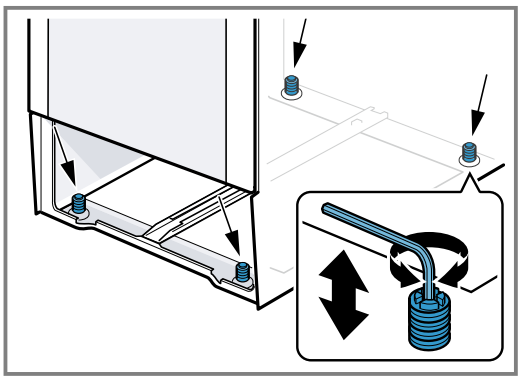
Hinweis:
Das Gerät hat höhenverstellbare Füße. Dadurch können Sie das Gerät um ca. 15 mm vom Boden anheben.
- Die Füße befinden sich auf der Vorderseite und der Rückseite der Geräteunterseite.
- Heben oder senken Sie die Füße, indem Sie die Füße mit einem Sechskantschlüssel drehen, bis das Gerät in einer horizontalen Position ist.

Bodenhöhe des Geräts mit herausnehmbarer Schublade einstellen

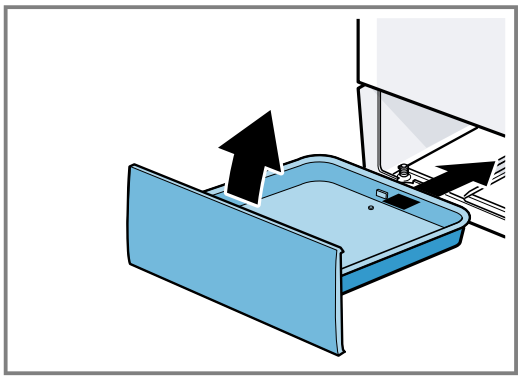
Wenn Ihr Gerät keine höhenverstellbaren Füße hat und Ihre Schublade herausnehmbar ist, stellen Sie die Bodenhöhe Ihres Geräts wie folgt ein.

1. Die Sockelschublade herausziehen und nach oben herausheben. Am Sockel innen sind vorn und hinten Stellfüße.

2. Die Stellfüße mit einem Sechskantschlüssel höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht ausgeglichen ist.



3. Die Sockelschublade einschieben.



Angrenzende Möbel

Angrenzende Möbel müssen aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Angrenzende Möbelfronten müssen bis mindestens 90°C temperaturbeständig sein.

Wandbefestigung

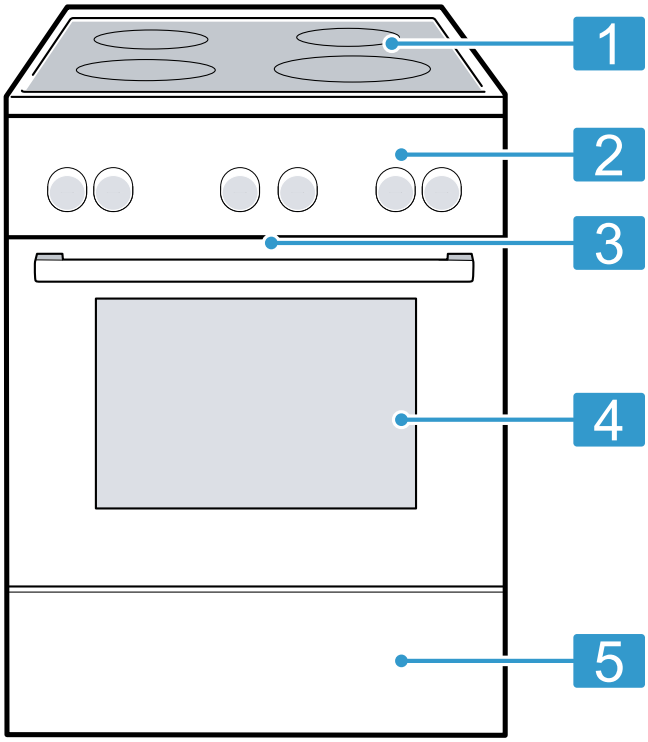
Damit das Gerät nicht umkippt, müssen Sie das Gerät mit den beiliegenden Winkeln an der Wand befestigen. Um das Gerät an der Wand zu befestigen, beachten Sie die Montageanleitung.

5 Kennenlernen

5.1 Ihr Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

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

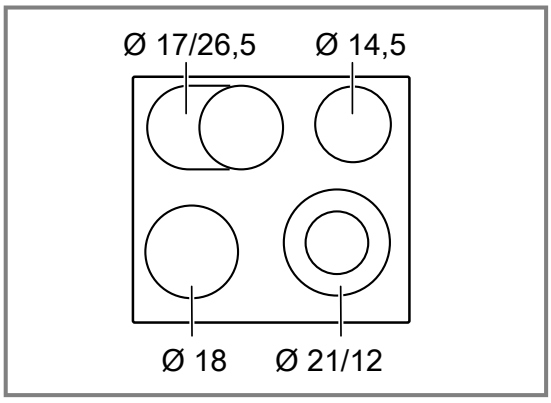


	Erläuterung
1	Kochfeld
2	Bedienfelder
3	Kühlgebläse[1]
4	Gerätetür
5	Sockelschublade[1]

[1] Je nach Geräteausstattung

5.2 Kochfeld

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen.
Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



Ø = cm

	Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	
◎	Zweikreis-Kochstelle	Den Kochstellenwähler bis ◎ nach rechts drehen. Die Kochstufe einstellen. Wegschalten: Den Kochstellenwähler auf 0 drehen und neu einstellen. Den Kochstellenwähler nie über ◎ auf 0 drehen.
⊂⊃	Bräterzone	Den Kochstellenwähler bis ⊂⊃ nach rechts drehen. Die Kochstufe einstellen. Wegschalten: Den Kochstellenwähler auf 0 drehen und neu einstellen. Den Kochstellenwähler nie über ⊂⊃ auf 0 drehen.

Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Diese beeinflussen die Funktion der Kochstelle nicht.
- Die Kochstelle regelt die Temperatur durch Einschalten und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung einschalten und ausschalten.
  - Empfindliche Bauteile werden dadurch vor Überhitzung geschützt.
  - Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
  - Sie erzielen bessere Kochergebnisse.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten einschalten und ausschalten.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige, bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochstelle nicht berühren.

Tipp: Sie können kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen.

5.3 Bedienfelder

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

Bedienelemente

Über die Bedienelemente stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Bedienelement	Erläuterung
Tasten und Display	Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen. → *"Tasten und Display", Seite 10*
Funktionswähler	Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie aus der Nullstellung ○ heraus nach rechts und links drehen. Je nach Gerätetyp ist der Funktionswähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung ○ auf den Funktionswähler drücken. → *"Heizarten und Funktionen", Seite 11*
Temperaturwähler	Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein und wählen Einstellungen für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie aus der Nullstellung ● heraus nur nach rechts drehen bis zum Anschlag, nicht darüber hinaus. Je nach Gerätetyp ist der Temperaturwähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung ● auf den Temperaturwähler drücken. → *"Temperatur und Einstellstufen", Seite 11*
Kochstellen-Schalter	Mit den 4 Schaltern der Kochstellen stellen Sie die Leistung der einzelnen Kochstellen ein. Das Symbol über dem jeweiligen Schalter zeigt Ihnen, welche Kochstelle Sie damit einstellen. → *"Kochstellenwähler", Seite 12*

Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Funktionen Ihres Geräts einstellen. Im Display sehen Sie die Einstellungen.

Wenn eine Funktion aktiv ist, leuchtet das entsprechende Symbol im Display. 🕒 leuchtet nur, wenn Sie die Uhrzeit ändern.

Symbol	Funktion	Verwendung
🔒	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren.
🕒	Zeitfunktionen	Uhrzeit, Wecker 🔔, Dauer I→| und Ende →I wählen. Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach 🕒 drücken.
−	Minus	Einstellwerte verringern.
+	Plus	Einstellwerte erhöhen.

Heizarten und Funktionen

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

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	3D Heißluft	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Heißluft Sanft	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Wählen Sie eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Pizzastufe	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Unterhitze	Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten.
	Grill, große Fläche	Flaches Grillgut grillen wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Umluftgrillen	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Ober/Unterhitze	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Diese Art der Erwärmung ist besonders für Kuchen mit saftigem Belag geeignet. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Schnelle Heizung	Den Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen. → *"Schnellaufheizung", Seite 15*
	Backofenlampe	Den Garraum ohne Heizung beleuchten. → *"Beleuchtung", Seite 12*

Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

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

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

Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.
Wenn das Gerät heizt, leuchtet im Display 🌡. In den Heizpausen erlischt das Symbol.

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

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

Kochstellenwähler

Mit dem Kochstellenwähler stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein..

Wenn die Zuschaltungen aktiviert werden, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

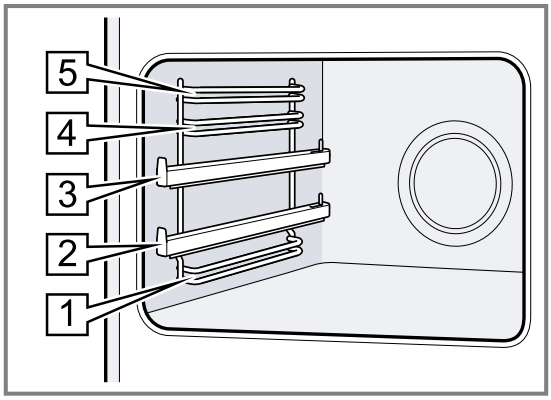
Stellung	Funktion	Erläuterung
0	Nullstellung	Die Kochstelle ist ausgeschaltet.
1-9	Kochstufen	1 = niedrigste Leistung 9 = höchste Leistung
◎	Einschalten	Die große Zweikreis-Kochstelle zuschalten.
⊂⊃	Einschalten	Die Bräterzone zuschalten.

5.4 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
Der Garraum hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.
Sie können die Gestelle aushängen, z. B. zum Reinigen.
→ *"Gestelle", Seite 20*



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 reinigen", Seite 19*

Beleuchtung

Die Backofenlampe leuchtet den Garraum aus.
Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Beleuchtung während des Betriebs an. Wenn Sie den Betrieb mit dem Funktionswähler beenden, schaltet sich die Beleuchtung aus.
Mit der Stellung Backofenlampe am Funktionswähler können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten..

Kühlgebläse

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

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

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

Gerätetür

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

Kondenswasser

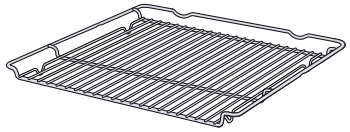
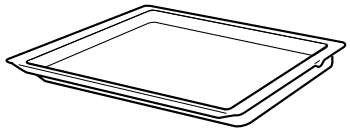
Beim Garen kann im Garraum und an der Gerätetür Kondenswasser auftreten. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser abwischen.

6 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Hinweis: Das Zubehör kann sich durch Hitze 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		Gebrauch
Rost		■ Backformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		■ Saftige Kuchen ■ Plätzchen ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

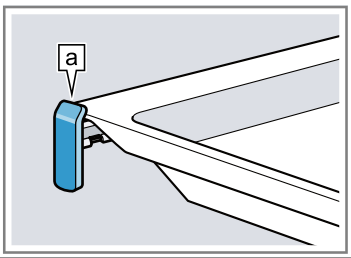
6.1 Zubehör verwenden

Das Zubehör richtig herum in den Garraum schieben. Nur so können Sie das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausziehen.

1. 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 zur Gerätetür einschieben.

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

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

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

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

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

6.2 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:
www.bosch-home.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. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

7.1 Erste Inbetriebnahme

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

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei "12:00" Uhr. Die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung ○ sein.

1. Die Uhrzeit mit − oder + einstellen.
2. ◷ drücken.

✔ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

7.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Das Zubehör und die Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum nehmen.
2. Vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.

4. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
→ *"Grundlegende Bedienung", Seite 14*

Heizart	3D-Heißluft
Temperatur	Maximum
Dauer	1 Stunde

5. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
6. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
7. Die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
8. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

8 Kochstelle bedienen

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Bedienung Ihrer Kochstelle.

8.1 Einstellen der Kochstellen

Mit dem Kochstellen-Schalter stellen Sie die Heizleistung der Kochstelle ein.

Kochstufe	
1	Niedrigste Stufe
9	Höchste Stufe

8.2 Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Gerichte mit passenden Kochstufen.
Die Garzeit variiert je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen. Die Fortkochstufe ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

Zubereitungshinweise
- Zum Ankochen die Kochstufe 9 verwenden.
- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.
- Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, in kleinen Portionen anbraten.
- Tipps zum engergiesparenden Kochen. → *Seite 6*

Gericht	**Fortkochstufe**	**Fortkochdauer in Minuten**
Schmelzen		
Butter, Gelatine	1	-
Erwärmen oder Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1	-
Milch[1]	1-2	-
Garziehen oder Simmern		
Knödel, Klöße[2, 3]	3-4	20-30

[1] Das Gericht ohne Deckel zubereiten.
[2] Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.
[3] Das Gericht ohne Deckel fortkochen.
[4] Das Gericht mehrmals wenden.

Gericht	**Fortkochstufe**	**Fortkochdauer in Minuten**
Fisch[2, 3]	3	10-15
Weiße Soße, z. B. Béchamelsoße	1	3-6
Kochen, Dämpfen oder Dünsten		
Reis, mit doppelter Wassermenge	3	15-30
Kartoffelecken	3-4	25-30
Salzkartoffeln	3-4	15-20
Teigwaren, Nudeln[2, 3]	5	6-10
Eintopf, Suppe	3-4	15-60
Gemüse, frisch oder tiefgekühlt	3-4	10-20
Speise im Schnellkochtopf	3-4	-
Schmoren		
Rouladen	3-4	50-60
Schmorbraten	3-4	60-100
Gulasch	3-4	50-60
Braten mit wenig Öl Die Gerichte ohne Deckel zubereiten.		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Kotelett, natur oder paniert[4]	6-7	8-12
Steak, 3 cm dick	7-8	8-12
Fisch und Fischfilet natur oder paniert	4-5	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	5-6	-

[1] Das Gericht ohne Deckel zubereiten.
[2] Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.
[3] Das Gericht ohne Deckel fortkochen.
[4] Das Gericht mehrmals wenden.

9 Grundlegende Bedienung

9.1 Einschalten des Geräts

▸ Den Funktionswähler auf eine Stellung außerhalb der Nullstellung ○ drehen.
✔ Das Gerät ist eingeschaltet.

9.2 Gerät ausschalten

▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung ○ drehen.
✔ Das Gerät ist ausgeschaltet.

9.3 Heizarten und Temperatur

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.

✔ Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

3. Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

Tipps

- Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Beschreibung der Heizarten.
- Sie können am Gerät die Dauer und das Ende für den Betrieb einstellen.
  → *"Zeitfunktionen", Seite 15*

Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern.

▸ Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

▸ Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

10 Schnellaufheizung

Um Zeit zu sparen, können Sie mit der Schnellaufheizung die Aufheizdauer verkürzen.
Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.
Nach dem Schnellaufheizen am besten folgende Heizarten verwenden:

- 3D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze

10.1 Schnellaufheizung einstellen

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

1. Schnellaufheizen mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.

✔ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.

✔ Wenn das Schnellaufheizen endet, ertönt ein Signal und die Aufheizanzeige erlischt.

3. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
4. Die Speise in den Garraum geben.

11 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen der Betrieb gesteuert werden kann.

11.1 Übersicht über die Zeitfunktionen

Mit der Taste die verschiedenen Zeitfunktionen wählen.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker	Der Wecker kann unabhängig vom Betrieb eingestellt werden. Er beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer	Wenn für den Betrieb eine Dauer eingestellt wurde, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Ende	Zur Dauer kann eine Uhrzeit eingestellt werden, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit endet.
Uhrzeit	Uhrzeit einstellen.

11.2 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Der Wecker kann bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass man hören kann, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

Hinweis: Der Wecker und eine Dauer können nicht gleichzeitig laufen. Wenn bereits eine Dauer eingestellt ist, lässt sich der Wecker nicht einstellen.

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

Taste	Empfohlener Wert
—	5 Minuten
+	10 Minuten

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

✔ Nach einigen Sekunden startet der Wecker und die Weckerzeit läuft ab.

✔ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Weckerzeit auf null.

3. Nach Ablauf der Weckerzeit:
   – Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

Die Weckerzeit kann jederzeit geändert werden.

Voraussetzung: Im Display ist 🔔 markiert.

- ▸ Die Weckerzeit mit der Taste — oder + ändern.
- ✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Wecker abbrechen

Die Weckerzeit kann jederzeit abgebrochen werden.

Voraussetzung: Im Display ist 🔔 markiert.

- ▸ Die Weckerzeit mit der Taste — auf null zurückstellen.
- ✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und 🔔 erlischt.

11.3 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb kann bis 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

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

1. ⏲ so oft drücken, bis im Display |→| markiert ist.
2. Mit der Taste — oder + die Dauer einstellen.

Zusatzprogramm	Empfohlener Wert
—	10 Minuten
+	30 Minuten

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

- ✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
- ✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

3. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   - – Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
   - – Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
   - – Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Die Dauer kann jederzeit geändert werden.

Voraussetzung: Im Display ist |→| markiert.

- ▸ Die Dauer mit der Taste — oder + ändern.
- ✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Dauer abbrechen

Die Dauer kann jederzeit abgebrochen werden.

Voraussetzung: Im Display ist |→| markiert.

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

11.4 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, kann bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschoben werden.

Hinweise

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

Voraussetzungen

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

1. ⏲ so oft drücken, bis im Display →| markiert ist.
2. Die Taste — oder + drücken.
- ✔ Das Display zeigt das berechnete Ende an.

3. Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.
- ✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellung und das Display zeigt das eingestellte Ende.
- ✔ Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
- ✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   - – Eine beliebige Taste drücken, um das Signal vorzeitig zu beenden.
   - – Um erneut eine Dauer einzustellen, die Taste + drücken.
   - – Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

Endezeit ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, kann das eingestellte Ende nur geändert werden, bis der Betrieb startet und die Dauer abläuft.

Voraussetzung: Im Display ist →| markiert.

- ▸ Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.
- ✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Ende abbrechen

Das eingestellte Ende kann jederzeit gelöscht werden.

Voraussetzung: Im Display ist →| markiert.

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

11.5 Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei "12:00" Uhr. Die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung ○ sein.

1. Die Uhrzeit mit — oder + einstellen.
2. ⏲ drücken.
- ✔ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

12 Kindersicherung

Das Gerät sichern, damit Kinder es nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

Hinweis: Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv.

12.1 Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung ○ sein.

- ▸ Um die Kindersicherung zu aktivieren, die Taste gedrückt halten, bis im Display SAFE erscheint.
  - – Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste gedrückt halten, bis im Display SAFE erlischt.

13 Reinigen und Pflegen

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

13.1 Reinigungsmittel

Keine ungeeigneten Reinigungsmittel verwenden, damit die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht beschädigt werden.

⚠ 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 aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▸ Keine speziellen Reiniger verwenden, wenn das Gerät noch warm ist.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▸ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Geeignete Reinigungsmittel

Für die verschiedenen Oberflächen am Gerät nur geeignete Reinigungsmittel verwenden.

Die Anleitung zum Reinigen des Geräts beachten.
→ *"Reinigung des Geräts", Seite 19*

Gerät

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen	Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen, um Korrosion zu vermeiden. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Emaille, Kunststoff, lackierte oder siebgedruckte Oberflächen z. B. Bedienfeld	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Knöpfe	■ Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Nicht abnehmen und nicht scheuern.
Glaskeramik-Kochfeld	■ Glaskeramik-Reiniger	Die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers beachten. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
Sockelschublade	■ Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber und keine Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → *"Gerätetür", Seite 21*
Türblende	■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die obere Türblende abnehmen. → *"Gerätetür", Seite 21*
Türgriff	■ Heiße Spüllauge	Um hartnäckige Verschmutzungen zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emaillierte Oberflächen	■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. **Hinweise** ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird dadurch nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Backbleche 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 dadurch nicht beeinflusst. Den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Selbstreinigende Flächen	-	Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten. → *"Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 19*
Glasabdeckung an der Backofenlampe	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 20*
Auszugssystem	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Um das Schmierfett nicht zu entfernen, die Auszugsschienen eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen. **Tipp:** Zum Reinigen das Auszugssystem aushängen. → *"Gestelle", Seite 20*
Zubehör	■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

13.2 Reinigung des Geräts

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

⚠ 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 17*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 17*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

13.3 Bedienelemente reinigen

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Die Bedienknebel zur Reinigung nicht abziehen.
- ▸ Keine nassen Schwammtücher verwenden.

1. Die Informationen zu den Reinigungsmitteln beachten.
2. Mit einem feuchten Schwammtuch und heißer Spüllauge reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.4 Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

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

ACHTUNG!
Wenn die selbstreinigenden Flächen nicht regelmäßig gereinigt werden, 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 20*
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 hartnäckige Flecken.
4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.
5. **3D-Heißluft** mit dem Funktionswähler einstellen.
6. Die Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
7. Das Gerät nach 1 Stunde ausschalten.
8. Wenn das Gerät gut abgekühlt ist, den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.
   Hinweis: Auf den selbstreinigenden Flächen können sich rötliche Flecken bilden. Das ist keine Korrosion, sondern Reste von salzhaltigen Speisen. Nahrungsmittelbestandteile wie Zucker und Eiweiß werden von der Oberflächenbeschichtung nicht abgebaut und können an der Oberfläche festkleben. Diese Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend und schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.
9. Die Gestelle einhängen.
   → *"Gestelle", Seite 20*

13.5 Mögliche Flecken

Um diese Flecken zu vermeiden, das Kochfeld mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Kalk- und Wasserreste	Das Kochfeld erst reinigen, wenn es abgekühlt ist. Ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder verwenden.
Flecken	Zucker, Reisstärke oder Plastik	Sofort reinigen. Einen Glasschaber benutzen.

13.6 Kochfeld reinigen

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, damit keine Kochreste festbrennen.

Voraussetzung: Das Kochfeld muss kalt sein.

1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
   Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Tipp: Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

13.7 Kochfeldrahmen reinigen

Wenn sich nach dem Gebrauch Schmutz oder Flecken auf dem Kochfeldrahmen befinden, diesen reinigen.

Hinweis: Keine Glasschaber verwenden.

1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
   Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

14 Reinigungsunterstützung

Die Reinigungsunterstützung ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungsunterstützung verdampft Spüllauge und weicht so Verschmutzungen auf. So können Verschmutzungen leichter entfernt werden.

14.1 Reinigungsunterstützung einstellen

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Voraussetzung: Der Garraum muss vollständig abgekühlt sein.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. Einen Tropfen Spülmittel zu 0,4 l Wasser geben und mittig auf den Garraumboden gießen.
   Kein destilliertes Wasser verwenden.
3. Mit dem Funktionswähler die Heizart **Unterhitze** einstellen.
4. Mit dem Temperaturwähler 80 °C einstellen.
5. so oft drücken, bis im Display markiert ist.
6. Die Dauer mit − oder + auf 4 Minuten einstellen.

✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

7. Gerät ausschalten und ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

14.2 Garraum nach der Benutzung reinigen

ACHTUNG!

Wenn der Garraum zu lange feucht bleibt, entsteht Korrosion.

- ▸ Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Die Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen. Mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch auch unter der Türdichtung trocken reiben.
4. Wenn der Garraum ausreichend gereinigt ist:
   – Um den Garraum abkühlen zu lassen, die Gerätetür in ca. 30° Raststellung ca. 1 Stunde öffnen.
   – Um den Garraum schneller zu trocknen, das Gerät bei geöffneter Tür ca. 5 Minuten mit **3D-Heißluft** und 50 °C aufheizen.

15 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum gründlich zu reinigen, können Sie die Gestelle abnehmen.

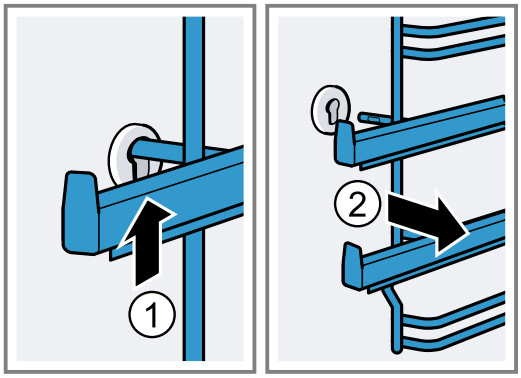
15.1 Aushängen der Gestelle

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

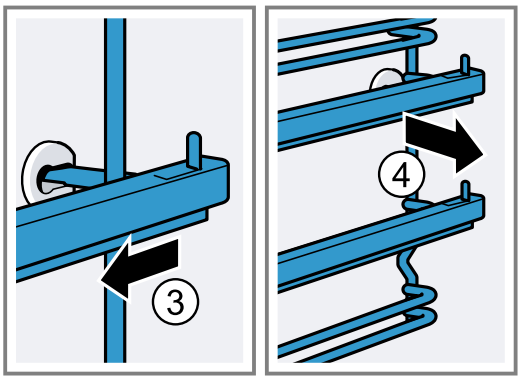
Die Gestelle können sehr heiß sein.

- ▸ Nie die Gestelle berühren, wenn diese heiß sind.
- ▸ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▸ Die Kinder im sicheren Abstand fernhalten.

1. Das Gestell vorne nach oben heben und aushängen.

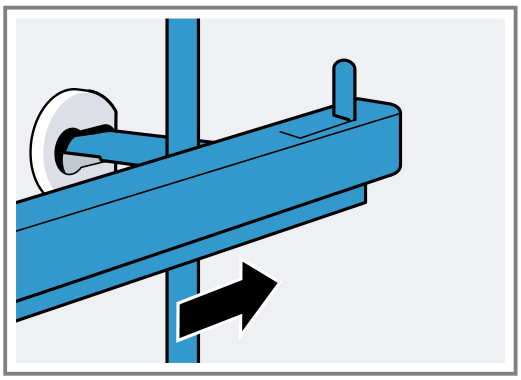


2. Danach das ganze Gestell nach vorne drücken und abnehmen.

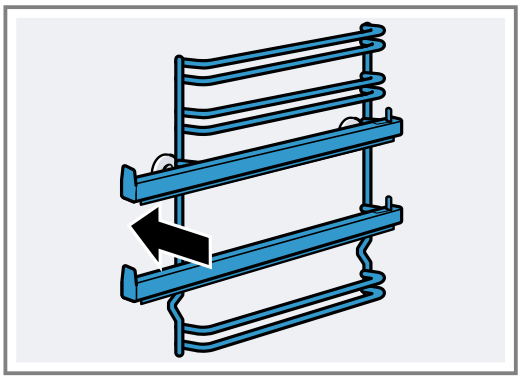


15.2 Gestelle einhängen

1. Das Gestell zuerst in die hintere Buchse stecken, leicht nach hinten drücken



2. und in die vordere Buchse stecken.



Die Gestelle passen rechts und links. Die Einschubhöhen 1 und 2 befinden sich unten, die Einschubhöhen 3, 4 und 5 oben. Die Auszugsschiene nach vorne herausziehen.

16 Gerätetür

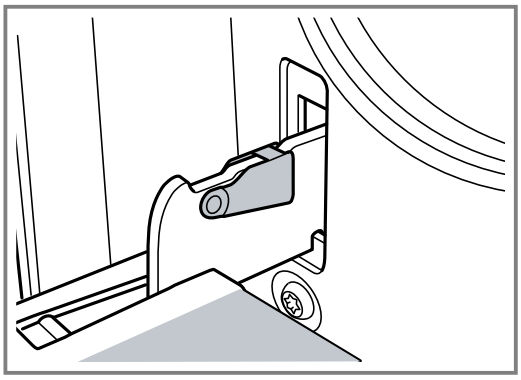
Normalerweise genügt es, wenn Sie die Außenseite der Gerätetür reinigen. Wenn die Gerätetür außen und innen stark verschmutzt ist, können Sie die Gerätetür entfernen und reinigen.

16.1 Türscharniere

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.

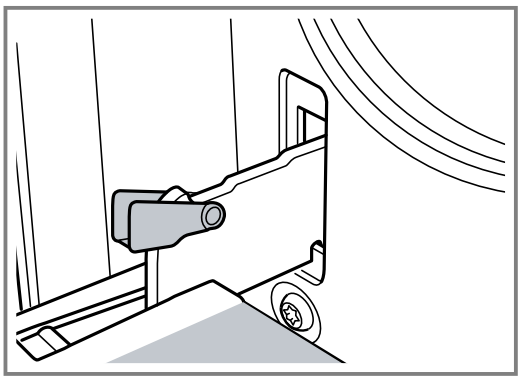
- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sicherstellen, dass die Sperrhebel vollständig geschlossen oder vollständig geöffnet sind.

1. Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind, ist die Backofentür gesichert.



Sie kann nicht ausgehängt werden.

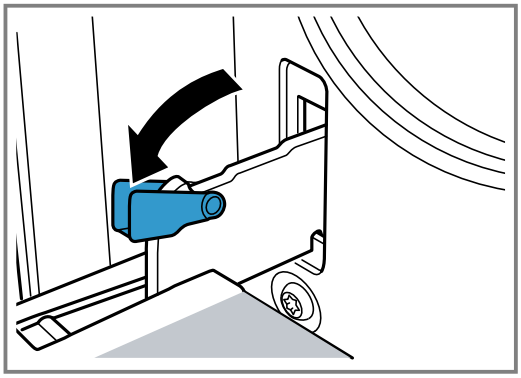
2. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind, sind die Scharniere gesichert.



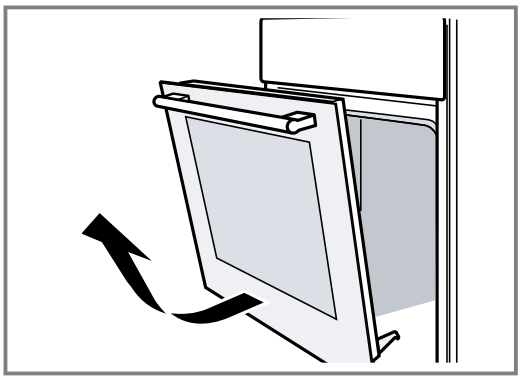
Die Scharniere können nicht zuschnappen.

16.2 Gerätetür abnehmen

1. Die Backofentür vollständig öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und am rechten Scharnier aufklappen.



3. Die Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



16.3 Türscheiben ausbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Backofentür ausbauen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

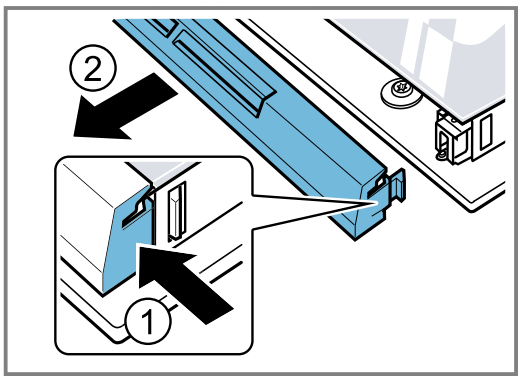
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

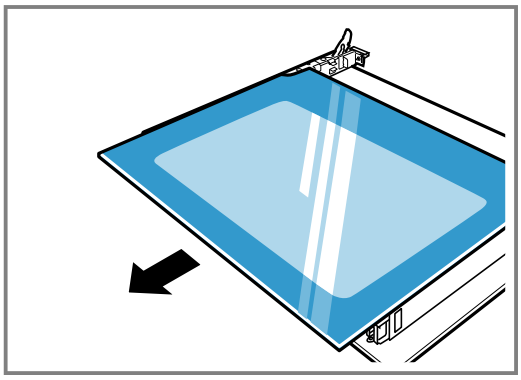
Die Komponenten in der Gerätetür können scharfkantig sein.

- Handschuhe benutzen.

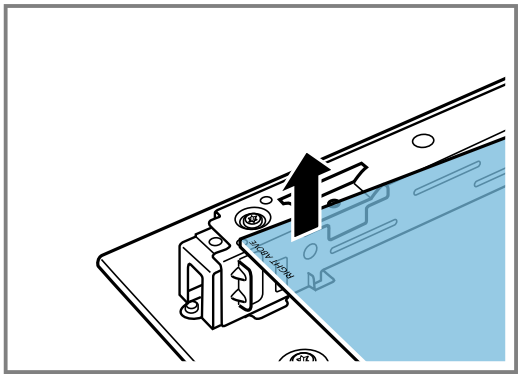
1. Die Backofentür aushängen.
   → *"Gerätetür abnehmen", Seite 22*
2. Mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
3. Zum Ausbauen der oberen Abdeckung der Backofentür links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken. Die Abdeckung herausziehen und entfernen.



4. Die oberste Scheibe anheben und herausziehen.



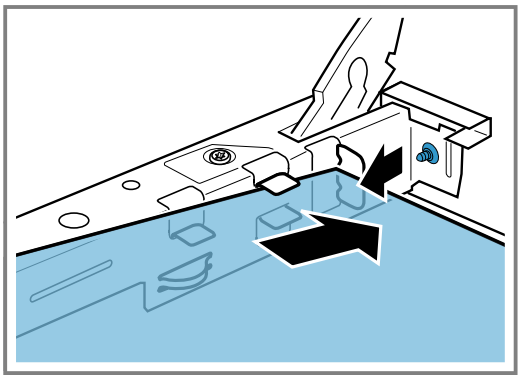
5. Die Scheibe anheben und herausziehen.



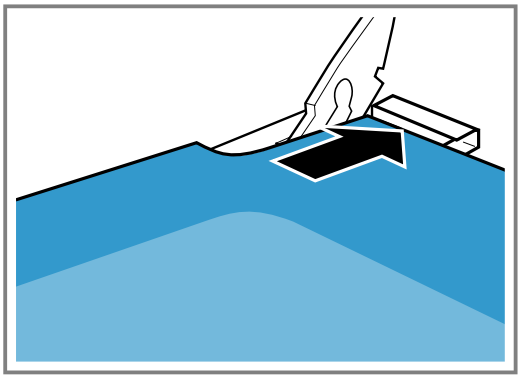
16.4 Türscheiben einbauen

Beim Einbauen sicherstellen, dass links unten der Schriftzug “Right above“ nicht auf dem Kopf steht.

1. Die Scheibe schräg nach hinten einschieben.



2. Die Oberste Scheibe an den beiden Halterungen festhalten und schräg nach hinten einschieben.



   Die Scheibe in die beiden Öffnungen an der Unterseite einführen. Die glatte Fläche der Scheibe muss außen sein.
3. Die Abdeckung oben an der Backofentür aufsetzen und andrücken.
   Die Laschen müssen auf beiden Seiten einrasten.
4. Backofentür einhängen.
   → *"Gerätetür einhängen", Seite 23*

Hinweis: Den Backofen erst benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

16.5 Gerätetür einhängen

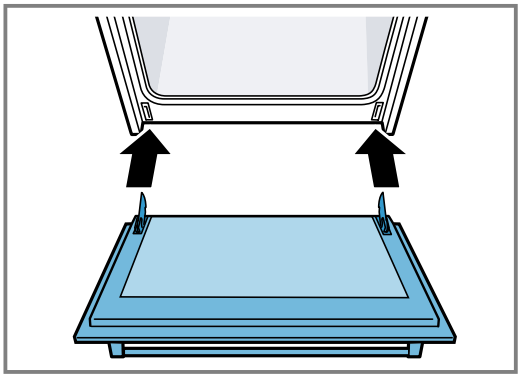
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

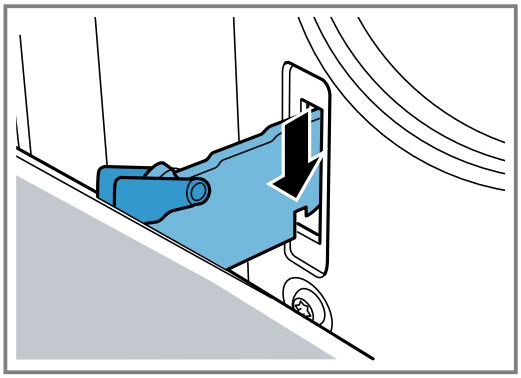
Die Backofentür kann unabsichtlich herausfallen oder ein Scharnier plötzlich zuschnappen.

- In diesem Fall nicht am Scharnier festhalten. Den Kundendienst anrufen.

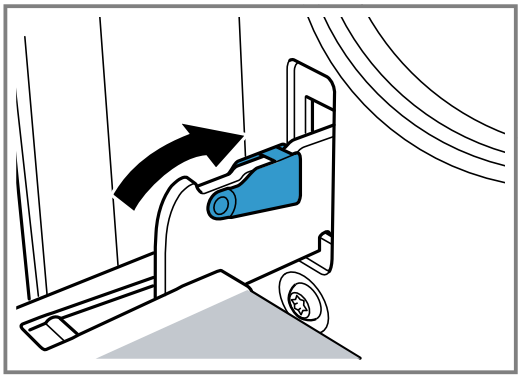
1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere in Öffnungsrichtung eingeführt werden.



2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten.



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen.



4. Gerätetür schließen.

16.6 Zusätzliche Türsicherheit

Es gibt zusätzliche Schutzeinrichtungen, die den Kontakt mit den Backofentüren verhindern. Wenn sich Kinder in Backofennähe aufhalten, die Schutzeinrichtungen anbringen. Sie können dieses Sonderzubehör 11023590 über den Kundendienst erwerben.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Bei längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr heiß werden.

- Kleine Kinder beaufsichtigen, wenn der Backofen in Betrieb ist.

17 Störungen beheben

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

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

17.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▸ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	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.
Gerät schaltet nach Ablauf einer Dauer nicht vollständig aus.	Nach Ablauf einer Dauer hört das Gerät auf zu heizen. Backofenlampe und Kühlgebläse schalten nicht aus. Bei den Heizarten mit Umluft läuft der Lüfter in der Garraumrückwand weiter. ▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. ✔ Das Gerät ist ausgeschaltet. ✔ Die Backofenlampe und der Lüfter in der Rückwand sind ausgeschaltet. ✔ Das Kühlgebläse schaltet automatisch aus, sobald das Gerät abgekühlt ist.
Im Display blinkt die Uhrzeit.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Die Uhrzeit neu einstellen. → *"Uhrzeit einstellen", Seite 16*
Im Display leuchtet 5 AFE und das Gerät lässt sich nicht einstellen.	Kindersicherung ist aktiviert. ▸ Die Kindersicherung mit ⏲ deaktivieren. → *"Kindersicherung", Seite 17*
Im Display erscheint eine Meldung mit E, z. B. E05-32.	Störung in der Elektronik **1.** ⏲ drücken. – Stellen Sie gegebenenfalls die Uhrzeit neu ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung. **2.** Wenn die Fehlermeldung wieder erscheint, den Kundendienst rufen. Die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts vollständig angeben. → *"Kundendienst", Seite 26*

17.2 Backofenlampe wechseln

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

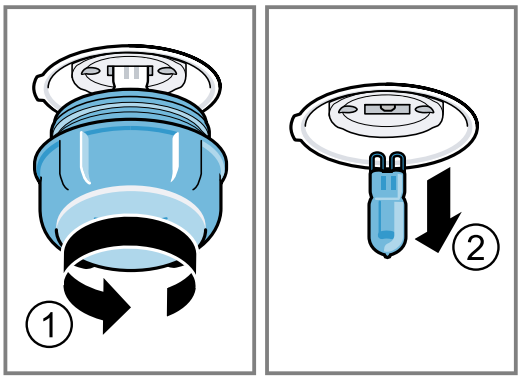
Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen mit 25 Watt erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

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

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

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

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



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

18 Transportieren und Entsorgen

Hier erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät für den Transport vorbereiten. Außerdem erfahren Sie, wie Sie Altgeräte entsorgen.

18.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.
- ▸ 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.

18.2 Gerät transportieren

Bewahren Sie die Originalverpackung des Geräts auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile auf der Verpackung.

1. Alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband befestigen, das Sie spurlos entfernen können.
2. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, sämtliche Zubehörteile wie Backbleche mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer schieben..
3. Um ein Anstoßen an der Innenseite des Türglases zu verhindern, einen Pappkarton oder ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite legen.
4. Die Tür und, falls vorhanden, die obere Abdeckung mit einem Klebeband an den Geräteseiten befestigen..

Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

1. Um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten, das Gerät in eine schützende Umverpackung packen.
2. Das Gerät in aufrechter Position transportieren.
3. Das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschlüssen festhalten, da diese beschädigt werden können.
4. Keine schweren Gegenstände auf das Gerät legen.

19 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

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

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

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

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.
Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

20 So gelingt's

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

20.1 So gehen Sie vor

Hinweis:
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, beachten Sie die folgenden wichtigen Informationen:

- → *"Sicherheit", Seite 2*
- → *"Energie sparen", Seite 6*
- → *"Sachschäden vermeiden", Seite 5*

1. Eine passende Speise aus der Speisenübersicht wählen.
   Hinweis: Wenn Sie nicht genau die Speise oder die Anwendung finden, die Sie zubereiten bzw. durchführen wollen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gericht.
2. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
3. Geeignetes Geschirr und Zubehör auswählen.
   Verwenden Sie das Geschirr und das Zubehör, das in den Einstellempfehlungen angegeben ist.
4. Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. ⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
   Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
   - ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
   - ▸ Kinder fernhalten.

   Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

20.2 Kondensatbildung

Hier erfahren Sie, wie Kondensat entsteht, wie Sie Schäden vermeiden und wie Sie Kondensatbildung vermindern können.
Wenn Sie Lebensmittel im Garraum zubereiten, kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen. Da Ihr Gerät sehr energieeffizient ist, gelangt im Betrieb nur wenig Wärme nach außen. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräteinnenraum und den äußeren Geräteteilen kann sich Kondenswasser an der Gerätetür, dem Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Die Bildung von Kondenswasser ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung.
Um Schäden zu vermeiden, wischen Sie Kondenswasser weg.
Wenn Sie das Gerät vorheizen, vermindern Sie die Kondensatbildung.

20.3 Gut zu wissen

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten von Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Wählen Sie zuerst niedrigere Werte und wählen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höhere Werte.
  Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Speisen werden nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Sie können bis zu 20 % Energie sparen.
  Vorheizen ist in der Regel nicht notwendig. Wenn Sie trotzdem vorheizen wollen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.
  Für manche Speisen ist das Vorheizen notwendig. Schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.

- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 % Energie.
- Heißluft Sanft ist eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt das Gargut saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel können Sie Energie sparen. Wenn Sie vorheizen oder während des Garens vorzeitig die Gerätetür öffnen, verliert sich dieser Effekt.
  Die Heizart Heißluft Sanft wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
- Verwenden Sie nur Orginalzubehör.
  Das Originalzubehör ist optimal auf den Garraum und die Heizarten abgestimmt.
  Achten Sie darauf, das Zubehör richtig herum einzuschieben.

Backpapier

Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie das Backpapier passend zu.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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.

20.4 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene	**Höhe**
aufgehende Teigwaren/Gebäck bzw. Form auf dem Rost	2
flache Teigwaren/Gebäck bzw. im Backblech	2 - 3

Backen auf mehreren Ebenen	**Höhe**
Universalpfanne	3
Backblech	1
Formen auf dem Rost:	Höhe
erster Rost	3
zweiter Rost	1

Backen auf drei Ebenen	**Höhe**
Backbleche	5
Universalpfanne	3
Backbleche	1

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Speisen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
  In einem solchen Fall können Sie das Gegarte herausnehmen und das andere Backblech weiter garen. Wenn notwendig, können Sie die Position und die Richtung der Backbleche ändern.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum. Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie Energie sparen.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

20.5 Kuchen und Gebäck

Einstellempfehlungen für Kuchen und Gebäck Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teigs abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Zuerst eine kurze Dauer einstellen. Wenn erforderlich, beim nächsten Mal eine längere Dauer einstellen. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Tipps zum Backen

Damit Sie ein gutes Backergebnis erzielen, haben wir hier Tipps für Sie zusammengestellt.

Thema	**Tipp**
Ihr Kuchen soll gleichmäßig aufgehen.	■ Nur den Boden der Springform einfetten. ■ Den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer aus der Backform lösen.
Kleines Gebäck soll beim Backen nicht aneinanderkleben.	Um jedes Gebäckstück einen Mindestabstand von 2 cm lassen. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Feststellen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.	Mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen stechen. Wenn kein Teig am Holz kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.
Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	An ähnlichem Gebäck in den Backtabellen orientieren.
Backformen aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	■ Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. ■ In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun.

Einstellempfehlungen

Kuchen in Formen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz- oder Kastenform	2		160-180	50-60
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz- oder Kastenform	3+1		140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz- oder Kastenform	2		150-170	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3		160-180	30-40
Obsttorte oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Strudel	Tarteform	1		200-240	25-50
Pie	Springform Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Rührkuchen	Gugelhupfform	2		150-170	60-80
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Blechkuchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Rührkuchen mit Belag	Universalpfanne	3		160-180	20-45
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	30-55
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		170-190	25-35
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	60-90
Hefekuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		170-180	25-35
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	20-30
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160-180	30-50
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	40-65
Hefezopf, Hefekranz	Universalpfanne	2		160-170	35-40
Biskuitrolle	Universalpfanne	2		170-190[1]	15-20
Strudel, süß	Universalpfanne	2		190-210	55-65
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		180-200	35-45

[1] Das Gerät vorheizen.

Hefekleingebäck

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Muffins	Muffinblech auf Rost	2		170-190	20-40
Muffins, 2 Ebenen	Muffinblech auf Rost	3+1		160-170	30-40
Kleingebäck	Universalpfanne	3		150-170	25-35

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	25-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3		180-200	20-30
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	25-35
Blätterteiggebäck, 3 Ebenen	2x Backblech + Universalpfanne	5+3+1		170-190	30-45
Brandteiggebäck, z. B. Profiterole, Eclair	Universalpfanne	3		190-210	35-50
Brandteiggebäck, 2 Ebenen, z. B. Profiterole, Eclair	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	35-45

Plätzchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150[1]	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150[1]	30-45
Spritzgebäck, 3 Ebenen	2x Backblech + Universalpfanne	5+3+1		130-140[1]	40-55
Plätzchen	Universalpfanne	3		140-160	20-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	25-35
Plätzchen, 3 Ebenen	2x Backblech + Universalpfanne	5+3+1		130-150	30-40
Baiser	Universalpfanne	3		80-100	100-150
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-100	100-150
Kokosmakronen	Universalpfanne	2		100-120	30-40
Kokosmakronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		100-120	35-45
Kokosmakronen, 3 Ebenen	2x Backblech + Universalpfanne	5+3+1		100-120	40-50
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		180-200	25-35

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Bei Geräten mit Funktion Schnellaufheizen diese Funktion nicht zum Vorheizen verwenden.

Tipps für das nächste Backen

Wenn beim Backen etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Thema	Tipp
Ihr Kuchen fällt zusammen.	■ Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten. ■ Weniger Flüssigkeit verwenden. Oder: ■ Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist zu trocken.	Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen und die Backzeit verkürzen.
Ihr Kuchen ist insgesamt zu hell.	■ Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen. ■ Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen. Oder: ■ Die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Den Kuchen eine Ebene höher einschieben.
Ihr Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	■ Den Kuchen eine Ebene tiefer einschieben. ■ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	■ Die Backtemperatur reduzieren. ■ Das Backpapier passend zuschneiden. ■ Die Backform mittig platzieren. ■ Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.
Ihr Kuchen ist außen fertig, aber innen noch nicht durchgebacken.	■ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern. ■ Weniger Flüssigkeit hinzugeben. Bei Kuchen mit saftigem Belag: ■ Den Boden vorbacken. ■ Den gebackenen Boden mit Mandeln oder Paniermehl bestreuen. ■ Den Belag auf den Boden legen.
Ihr Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	■ Den Kuchen nach dem Backen 5 - 10 Minuten abkühlen lassen. ■ Den Kuchenrand vorsichtig mit einem Messer lockern. ■ Den Kuchen erneut stürzen und die Backform mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch bedecken. ■ Beim nächsten Backen die Backform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

20.6 Brot und Brötchen

Die Werte 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.

Einstellempfehlungen

Brot und Brötchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Brot, 750 g, in Kastenform und freigeschoben	Universalpfanne oder Kastenform	2		180-200	50-60
Brot, 1000 g, in Kastenform und freigeschoben	Universalpfanne oder Kastenform	2		200-220	35-50
Brot, 1.500 g, in Kastenform und freigeschoben	Universalpfanne oder Kastenform	2		180-200	60-70
Fladenbrot	Universalpfanne	3		240-250	25-30
Fladenbrot, gefroren[1]	Universalpfanne	2		200-220[2]	10-25

[1] Der Garvorgang muss auf dem Gerätebackblech erfolgen.
[2] Das Gerät vorheizen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Brötchen, süß, frisch	Universalpfanne	3		170-180[2]	20-30
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-180[2]	15-25
Brötchen, frisch	Universalpfanne	3		200-220	20-30
Belegter Toast, 4 Stück	Rost	3		200-220	15-20
Belegter Toast, 12 Stück	Rost	3		220-240	15-25

[1] Der Garvorgang muss auf dem Gerätebackblech erfolgen.
[2] Das Gerät vorheizen.

20.7 Pizza, Quiche und pikante Kuchen

Hier finden Sie Informationen über Pizza, Quiche und pikante Kuchen.

Einstellempfehlungen

Pizza, Quiche und pikante Kuchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Pizza, frisch	Universalpfanne	3		170-190	20-30
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-180	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden	Universalpfanne	2		250-270[1]	20-30
Pizza, gekühlt	Universalpfanne	1		180-200[1]	10-15
Pizza, gefroren, dünner Boden, 1 Stück	Rost	2		190-210	15-20
Pizza, gefroren, dünner Boden, 2 Stücke	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	20-25
Pizza, gefroren, dicker Boden, 1 Stück	Rost	3		180-200	20-25
Pizza, gefroren, dicker Boden, 2 Stücke	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	20-30
Mini-Pizzen, gefroren	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Pikanter Kuchen in der Form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche, Wähe	Tarteform	2		190-210	35-45
Pirogge	Auflaufform	2		170-190	55-65
Empanada	Universalpfanne	3		180-190	35-45
Börek	Universalpfanne	3		190-210	25-35

[1] Das Gerät vorheizen.

20.8 Aufläufe und Gratins

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
Sie können in Formen oder in der Universalpfanne zubereiten.

- Formen auf dem Rost: Höhe 2
- Universalpfanne: Höhe 2

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander in den Garraum.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- ▸ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

Einstellempfehlungen

Aufläufe und Gratins

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Auflauf, pikant, frisch, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200-220	30-60
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	50-60
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		150-170	60-80
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch, 2 Ebenen	Auflaufform	3+1		150-160	70-80

20.9 Geflügel, Fleisch und Fisch

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel, Fleisch und Fisch mit Vorschlagsgewichten.
Wenn Sie Speisen zubereiten, die größer oder schwerer sind als in den Einstellungsempfehlungen angegeben, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stücks zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Teile müssen annähernd gleich groß sein.

Braten und Grillen auf dem Rost

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

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

Braten im Geschirr

Wenn Sie Speisen im Geschirr zubereiten, können Sie die Speisen einfacher aus dem Garraum nehmen und direkt im Geschirr servieren. Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Allgemeines zum Braten in Geschirr

- Hitzebeständiges, backofengeeignetes Geschirr verwenden.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Vorher prüfen, ob das Geschirr in den Garraum passt.
- Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.
- Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium sind nur bedingt geeignet. Sie reflektieren die Wärme wie ein Spiegel. Das Gargut gart langsamer und bräunt weniger. Die Temperatur entsprechend erhöhen und die Garzeit verlängern.
- Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten.

Offenes Geschirr

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

Geschlossenes Geschirr

- Einen passenden, gut schließenden Deckel verwenden.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Wählen Sie eine höhere Temperatur.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.
- ▸ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▸ Kinder fernhalten.

Hinweise zum Braten und Grillen

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

- Je größer das Geflügel, das Fleisch oder der Fisch ist, desto niedriger ist die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Den Boden des Geschirrs mit Flüssigkeit ca. 1-2 cm hoch bedecken.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.
- Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Tipps für Geflügel, Fleisch und Fisch

Beachten Sie die Hinweise bei der Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch

Geflügel
- Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.
- Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Fleisch
- Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder teilen Sie es nach Scheiben.
- Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. 1/2 cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein. Wenn Sie den Braten wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Schwarte unten ist.
- Wenn der Braten fertig ist, muss er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die Ruhezeit nicht enthalten.
- Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.
- Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig als im Glasgeschirr.
- Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig heiße Flüssigkeit nach.
- Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel muss mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.
- Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs muss 1-2 cm bedeckt sein.

Fisch
- Ganze Fische müssen Sie nicht wenden.
- Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung mit der Rückenflosse nach oben gerichtet in den Garraum.
- Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fischs verleiht Stabilität.
- Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.
- Geben Sie zum Dünsten zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Tipps zum Braten und Schmoren

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Braten und Schmoren.

Thema	Tipp
Mageres Fleisch darf nicht austrocknen.	■ Das Fleisch nach Belieben mit Fett bestreichen oder mit Speckstreifen belegen.
Wenn Sie ein Bratenstück mit Schwarte zubereiten wollen, gehen Sie in folgenden Schritten vor:	■ Die Schwarte kreuzweise einschneiden. ■ Das Bratenstück zuerst mit der Schwarte nach unten braten.
Der Garraum soll möglichst sauber bleiben.	■ Das Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zubereiten. Oder: ■ Das Grillblech benutzen. Bei Bedarf das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen.
Fleisch soll heiß und saftig bleiben, z. B. Roast Beef.	■ Wenn der Braten fertig ist, diesen 10 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen lassen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. In der angegebenen Gardauer ist die Ruhezeit nicht enthalten. ■ Das Gargut nach der Zubereitung in Alufolie einwickeln.

Einstellempfehlungen

Geflügel

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-220	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	3		220-230	30-35
Hähnchen-Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Ente, ungefüllt, 2 kg	Offenes Geschirr	2		190-210	100-110
Entenbrust, je 300 g, medium	Offenes Geschirr	3		240-260	30-40
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2		170-190	120-140
Gänsekeulen, je 350 g	Offenes Geschirr	3		220-240	40-50

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Babypute, 2,5 kg	Offenes Geschirr	2		180-200	80-100
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	2		240-260	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Offenes Geschirr	2		180-200	90-100

Fleisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		180-200	140-160
Schweinebraten mit Schwarte, z. B. Schulter, 2 kg	Offenes Geschirr	1		170-190	190-200
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		190-210	130-140
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	4		3	20-25[1]
Rinderfilet, medium, 1 kg	Offenes Geschirr	3		210-220	45-55
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	100-120[2]
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm hoch	Rost	4		3[3]	25-30[1]
Kalbsbraten, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		180-200	120-140
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		210-230	130-150
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		170-190	70-80[4]
Lammrücken mit Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		180-190	45-55[4]
Grillwürste	Rost	3		3	20-25[1]
Hackbraten, 1 kg	Offenes Geschirr	2		170-180	70-80

[1] Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.
[2] Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen
[3] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[4] Die Speise nicht wenden. Den Boden mit Wasser bedecken.

Fisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		2	20-25[1]
Fisch gegrillt, ganz, 1 kg, z. B. Goldbrasse	Rost	2		180-200	45-50[1]
Fisch gegrillt, ganz, 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	2		170-190	50-60[1]
Fischfilet / Fischkotelett, 2-3 cm dick, gegrillt	Rost	3		2	20-25[1]

[1] Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

Tipps für das nächste Braten

Wenn beim Braten mal etwas nicht auf Anhieb gelingt, finden Sie hier Tipps.

Thema	Tipp
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	■ Eine niedrigere Temperatur wählen. ■ Die Bratdauer verkürzen.

Thema	Tipp
Ihr Braten ist zu trocken.	■ Eine niedrigere Temperatur wählen. ■ Die Bratdauer verkürzen.
Die Kruste Ihres Bratens ist zu dünn.	■ Die Temperatur erhöhen. Oder: ■ Nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Ihre Bratensoße ist angebrannt.	■ Ein kleineres Geschirr wählen. ■ Beim Braten mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Ihre Bratensoße ist zu hell und zu wässrig.	■ Damit mehr Flüssigkeit verdampft, ein größeres Geschirr wählen. ■ Beim Braten weniger Flüssigkeit hinzugeben.
Wenn Sie Fleisch schmoren, brennt das Fleisch an.	■ Prüfen, ob das Bratgeschirr und der Deckel zusammenpassen und gut schließen. ■ Die Temperatur reduzieren. ■ Beim Schmoren Flüssigkeit hinzugeben.

20.10 Gemüse & Beilagen

Hier finden Sie Informationen zur Zubereitung von Gemüseprodukten, die Sie als Beilage zu Ihren Mahlzeiten verwenden können.

Einstellempfehlungen

Gemüse & Beilagen

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Grillgemüse	Universalpfanne	5		3	10-20
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		190-210	25-35
Kartoffelprodukte, gefroren, z. B. Pommes Frites, Kroketten, Kartoffeltaschen, Rösti	Universalpfanne	3		200-220	25-35
Pommes Frites, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	30-40

20.11 Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt auch selbst herstellen.

Joghurt herstellen

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. 1 Liter Milch mit 3,5 % Fett auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen lassen. H-Milch nur bis 40 °C anwärmen.
3. 30 g Joghurt in die Milch einrühren.
4. Die Masse in kleine Gefäße füllen, z. B. in kleine Gläser mit Deckel.
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 im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen

Joghurt

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart / Funktion	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Joghurt	Tasse/Glas	Garraumboden		-	4-5 Stunden

20.12 Tipps für acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist gesundheitsschädlich und entsteht, wenn Sie Getreideprodukte und Kartoffelprodukte bei sehr großer Hitze zubereiten.

Gericht	Tipp
Allgemeines	■ Die Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb und nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut verwenden. Dieses enthält weniger Acrylamid.
Backen	■ Ober-/Unterhitze max. auf 200 °C einstellen. ■ Max. Temperatur im Heißluft-Modus auf 180 °C einstellen.
Plätzchen	■ Gebäck und Plätzchen mit Ei oder Eigelb bestreichen. Dies verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes-Frites	■ Pommes Frites gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. ■ Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes Frites nicht austrocknen.

20.13 Trocknen

Mit Heißluft können Sie Lebensmittel hervorragend dörren. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.
Temperatur und Dauer sind von Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrguts abhängig. Je länger Sie die Lebensmittel trocknen lassen, desto besser sind sie konserviert. Je dünner Sie schneiden, desto schneller ist das Dörrende erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Vorbereitung zum Dörren

1. Verwenden Sie nur einwandfreies Obst sowie Gemüse und einwandfreie Kräuter und waschen Sie diese gründlich. Legen Sie den Rost mit Backpapier oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es ab.
2. Schneiden Sie das Obst ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst auf die Schale mit den Schnittflächen nach oben. Achten Sie darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.
3. Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.
4. Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.
5. Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Einstellempfehlungen

Trocknen

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren von verschiedenen Lebensmitteln. Wenn Sie weitere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

Hinweis:
Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:
- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3 + 1

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Kernobst, z. B. Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g	Rost	3 3+1		80	4-8 Stunden
Wurzelgemüse, z. B. Karotten, geraspelt, blanchiert	Rost	3 3+1		80	4-7 Stunden
Pilze in Scheiben	Rost	3 3+1		80	5-8 Stunden
Kräuter, geputzt	Rost	3 3+1		60	2-5 Stunden

20.14 Einkochen

Konservieren Sie Obst und Gemüse durch Erhitzen und luftdichtes Einschließen in Gläsern.
- Nur hitzebeständige, saubere und unbeschädigte Einmachgläser, Gummiringe und Klammern verwenden.
- Nur einwandfreies Obst und Gemüse verwenden.
- Nur Gläser gleicher Größe und mit den gleichen Lebensmittel verwenden.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Durch Fehler beim Einkochen können die Einmachgläser platzen.
- ▸ Angegebene Einstellwerte einhalten.
- ▸ Saubere und unbeschädigte Einmachgläser verwenden.
- ▸ Maximal sechs Gläser mit 1/2 oder 1 Liter gleichzeitig einkochen. Keine größeren Gläser verwenden.

Obst oder Gemüse zum Einkochen vorbereiten

1. Obst und Gemüse gründlich waschen.
2. Obst und Gemüse vorbereiten, z. B. schälen, entkernen und zerkleinern.
3. Glas bis ca. 2 cm unter dem Mund auffüllen.
4. Die Gläser mit heißer Flüssigkeit auffüllen.
   Für Einliter-Gläser ist ca. 400 ml Flüssigkeit notwendig.
   Bei Obst: abgeschäumte Zuckerlösung
   – Bei süßem Obst ca. 250 g Zucker
   – Bei saurem Obst ca. 500 g Zucker
   Bei Gemüse:
   – abgekochtes Wasser
5. Die Glasränder abwischen. Sie müssen sauber sein.
6. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.
7. Die Gläser mit Klammern verschließen.

Obst oder Gemüse einkochen

1. Die Universalpfanne in Einschubhöhe 2 schieben.
2. Die vorbereiteten Gläser so in die Universalpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
3. 500 ml ca. 80 ° heißes Wasser in die Universalpfanne gießen.
4. Das Gerät entsprechend der empfohlenen Einstellwerte einstellen.

✔ Nach ca. 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Der Glasinhalt "perlt".

5. Obst
   – Wenn alle Gläser perlen, das Gerät ausschalten.
   – Die Gläser nach der angebenen Nachwärmzeit aus dem Garraum nehmen.
6. Gemüse
   – Wenn alle Gläser perlen, die Temperatur auf 120 °C reduzieren.
   – Das Gerät nach der angegebenen Nachwärmzeit ausschalten und die Gläser aus dem Garraum nehmen.
7. **ACHTUNG!**
   Bei großen Temperaturunterschieden können die Gläser zerspringen
   ▸ Die Gläser nicht auf kalten oder nassen Unterlagen abstellen.
   ▸ Die Gläser vor Zugluft schützen.

   Die Gläser auf ein sauberes Tuch stellen und abdecken.
8. Wenn die Gläser abgekühlt sind, die Klammern entfernen.

Einstellempfehlungen

Einkochen

Die angegebenen Zeiten in der Tabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glasinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Gemüse, Rote Beete:	1 Liter Einmachgläser	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** bis zum Perlen **2.** vom Perlen an: 35 **3.** Nachwärme: 30
Gemüse, z. B. Gurken	1 Liter Einmachgläser	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** bis zum Perlen **2.** Nachwärme: 35
Gemüse z. B. Rosenkohl	1 Liter Einmachgläser	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** bis zum Perlen **2.** vom Perlen an: 45 **3.** Nachwärme: 30
Gemüse, z. B. Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	1 Liter Einmachgläser	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** bis zum Perlen **2.** vom Perlen an: 60 **3.** Nachwärme: 30
Gemüse, z. B. Erbsen	1 Liter Einmachgläser	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** bis zum Perlen **2.** vom Perlen an: 70 **3.** Nachwärme: 30
Steinobst, z. B. Kirschen, Aprikose, Pfirsich, Weintrauben, Stachelbeeren, Zwetschgen	1 Liter Einmachgläser	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** bis zum Perlen **2.** Nachwärme: 30
Kernobst, z. B. Apfel, Erdbeere, Johannisbeeren	1 Liter Einmachgläser	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** bis zum Perlen: 30-40 **2.** Nachwärme: 25
Püriertes Obst, z. B. Apfel, Birne und Pflaume	1 Liter Einmachgläser	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** bis zum Perlen: 30-40 **2.** Nachwärme: 35

20.15 Teig gehen lassen

Lassen Sie Hefeteig in Ihrem Gerät schneller gehen als bei Raumtemperatur.

Teig gehen lassen

Lassen Sie Hefeteig immer in 2 Schritten gehen: Einmal als Ganzes (Teiggare) und ein zweites Mal in der Backform (Stückgare).

1. Geben Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel.
2. Stellen Sie die Schüssel auf einen Rost.
3. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
   Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.
4. Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht.
5. Den Teig weiterverarbeiten und in die endgültige Form für das Backen bringen.
6. Den Teig in der angegebenen Einschubhöhe einschieben.

Tipp: Wenn Sie vorheizen wollen, die Stückgare nicht im Gerät durchführen.

Einstellempfehlungen

Teig gehen lassen

Temperatur und Dauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Tabelle Richtwerte.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Hefeteig, leicht	**1.** Schüssel **2.** Universalpfanne	**1.** 2 **2.** 2	**1.** **2.**	**1.** 50[1] **2.**50[1]	**1.** 25-30 **2.**10-20
Hefeteig, schwer und fettreich	**1.** Schüssel **2.** Universalpfanne	**1.** 2 **2.** 2	**1.** **2.**	**1.** 50[1] **2.**50[1]	**1.**60-75 **2.**45-60

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen.

20.16 Auftauen

Zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse und Gebäck geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen. Nicht für Cremetorten oder Sahnetorten geeignet.
Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Rost: Höhe 3+1

Hinweis: Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf als im Block gefrorene.

- Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.
- Die Speisen zwischendurch einmal bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke mehrmals wenden. Bei Bedarf die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Gerät nehmen.
- Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Einstellempfehlungen

Auftauen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Gebäck, Kuchen und Brot, Obst, Gemüse, Fleischprodukte	Rost	2 3+1		-	-

20.17 Testgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.

Backen

Beachten Sie diese Informationen beim Backen von Prüfgerichten.

Allgemeine Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden.

Einschubhöhen

Einschubhöhen beim Backen auf einer Ebene:

- Universalpfanne / Backblech: Höhe 3
- Formen auf dem Rost: Höhe 2

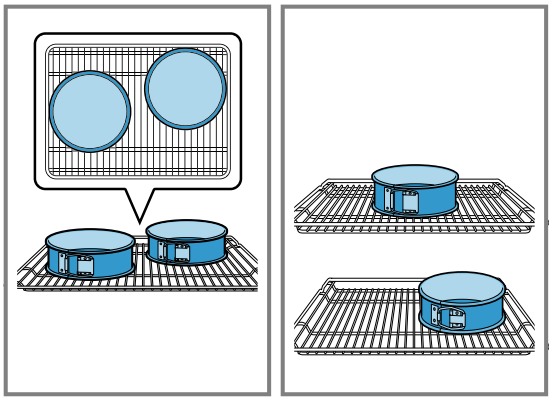
Hinweis: Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost:
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:
- Backblech: Höhe 5
  Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1

Backen mit zwei Springformen:

Wenn Ihr Gerät auf mehreren Ebenen garen kann, stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.



Einstellempfehlungen

Backen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150	30-40
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150[1]	30-45
Spritzgebäck, 3 Ebenen	2x Backblech + Universalpfanne	5+3+1		130-140[1]	40-55
Küchlein	Universalpfanne	3		150[1]	25-35
Küchlein	Universalpfanne	3		150[1]	25-35
Küchlein, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150[1]	25-35
Küchlein, 3 Ebenen	2x Backblech + Universalpfanne	5+3+1		140[1]	35-45
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170[2]	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		170	30-40
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160[2]	30-45

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Bei Geräten mit Funktion Schnellaufheizen diese Funktion nicht zum Vorheizen verwenden.
[2] Das Gerät vorheizen. Bei Geräten mit Funktion Schnellaufheizen diese Funktion nicht zum Vorheizen verwenden.

Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5		3	0,2-1,5

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001650829 (020207)
de