



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Einbaubackofen

HRG578C.7

[de] Gebrauchs- und Montageanleitung

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	6
4	Kennenlernen	7
5	Zubehör	10
6	Vor dem ersten Gebrauch	11
7	Grundlegende Bedienung	12
8	Schnellaufheizen.....	12
9	Zeitfunktionen	12
10	Dampf.....	14
11	Bratenthermometer.....	16
12	Programme.....	17
13	Kindersicherung	20
14	Sabbateinstellung	20
15	Grundeinstellungen	20
16	Home Connect	21
17	Reinigen und Pflegen	23
18	Pyrolyse.....	25
19	Entkalken.....	26
20	Gerätetür.....	27
21	Gestelle.....	30
22	Störungen beheben	31
23	Entsorgen	33
24	Kundendienst	33
25	Konformitätserklärung	34
26	So gelingt's.....	34
27	MONTAGEANLEITUNG	39
27.1	Allgemeine Montagehinweise	39

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

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

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

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 10

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

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

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

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

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

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

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

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

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

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
 - ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern.

→ "Sachschäden vermeiden", Seite 5

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

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 33

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

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

1.5 Halogenlampe

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

- ▶ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▶ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

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

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

1.6 Dampf

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

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

- ▶ Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren.

Heißer Dampf entsteht im Garraum.

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

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

- ▶ Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

1.7 Bratenthermometer

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.

- ▶ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Das Bratenthermometer ist spitz.

- ▶ Vorsichtig mit dem Bratenthermometer handhaben.

1.8 Reinigungsfunktion

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

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

⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

- ▶ Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

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

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

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

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

⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

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

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

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

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

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

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

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

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

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

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

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

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

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

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

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

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

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

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

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

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

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

2.2 Dampf

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

ACHTUNG!

Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.

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

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.

- ▶ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

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

- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.

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

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

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

→ "So gelingt's", Seite 34

- 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 Zubehöerteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

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

Hinweis:

Das Gerät benötigt:

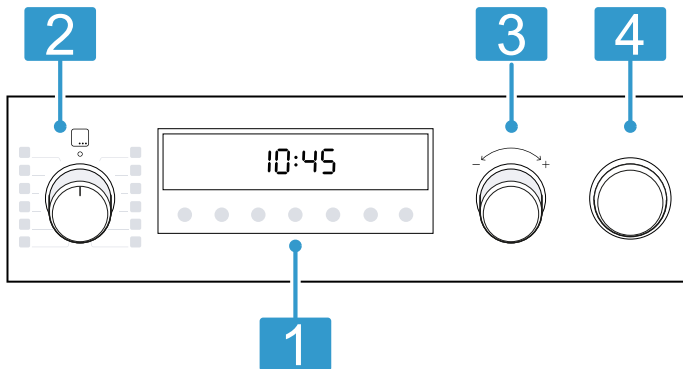
- im vernetzten Standby max. 2 W
- im nicht vernetzten Standby mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im nicht vernetzten Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

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

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



1 Tasten und Display

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

→ "Tasten und Display", Seite 7

2 Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie aus der Nullstellung \circ heraus nach rechts und links drehen. Je nach Gerätetyp ist der Funktionswähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung \circ auf den Funktionswähler drücken.

→ "Heizarten und Funktionen", Seite 7

3 Temperaturwähler

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

→ "Temperatur und Einstellstufen", Seite 9

4 Wassertank

Wassertank füllen und leeren.

→ "Dampf", Seite 14

4.2 Tasten und Display

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

Wenn eine Funktion aktiv ist, leuchtet das entsprechende Symbol im Display. Das Uhrzeitsymbol \odot leuchtet nur, wenn Sie die Uhrzeit ändern.










Symbol Funktion

\odot	Uhrzeit \odot , Wecker \boxtimes , Dauer \odot und Ende \odot wählen. Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach auf die Taste \odot drücken. Zu welcher Funktion die Einstellung im Display angezeigt wird, zeigt der rote Balken über oder unter dem jeweiligen Symbol. → "Zeitfunktionen", Seite 12
—	Einstellwerte verringern.
+	Einstellwerte erhöhen.
\odot	Beleuchtung im Garraum einschalten und ausschalten. → "Beleuchtung", Seite 9
\ggg	Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen. → "Schnellaufheizen", Seite 12
\updownarrow	Dampfunterstützung aktivieren oder deaktivieren. Angaben zu Wassertank füllen \updownarrow , Wassertank leeren \updownarrow und Entkalken \updownarrow beachten. → "Dampf", Seite 14
∞	Um die Kindersicherung zu aktivieren oder zu deaktivieren, ca. 3 Sekunden gedrückt halten. → "Kindersicherung", Seite 20

4.3 Heizarten und Funktionen

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




Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.


Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	3D Heißluft 30 - 275 °C	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Sanfte Heißluft 125 - 275 °C	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Wenn Sie die Gerätetür auch nur kurz öffnen, heizt das Gerät danach ohne Restwärmenutzung weiter. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Regenerieren ¹ 80 - 180 °C	Zum schonenden Wiedererwärmen von Speisen oder zum Aufbacken von Gebäck.
	Pizzastufe 30 - 275 °C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Auftauen 30 - 60 °C	Gefrorene Speisen schonend auftauen.
	Sanftgaren 70 - 120 °C	Angebratene, zarte Fleischstücke in offenem Geschirr schonend und langsam garen. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	Grill, große Fläche Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, wie Gemüse, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Umluftgrillen 30 - 275 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Ober-/Unterhitze 30 - 275 °C	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

¹ Dampfheizart (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

Heizarten mit Dampf

Mit Dampf garen Sie Speisen besonders schonend. Heizarten, bei denen Sie die Dampfunterstützung verwenden können, sind:


- 3D Heißluft 
- Ober-/Unterhitze 
- Umluftgrillen 








Regenerieren  ist eine reine Dampfheizart, bei der das Gerät Dampf automatisch verwendet.

Hinweis: Heizarten mit Dampf nur mit gefülltem Wassertank verwenden. Beachten Sie die Angaben zum Betrieb mit Dampf.
→ "Dampf", Seite 14

Weitere Funktionen


Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen am Funktionswählers oder im Menü Ihres Geräts.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Programme	Programmierte Einstellwerte für verschiedene Speisen verwenden. → "Programme", Seite 17

Symbol	Funktion	Verwendung
	Reinigungsfunktionen	Reinigungsfunktion für den Garraum wählen. → "Pyrolyse", Seite 25 → "Entkalken", Seite 26
	Home Connect	Das Gerät ist Wi-Fi-fähig und über ein Mobiles Gerät steuerbar. <ul style="list-style-type: none"> ■  Heimnetzwerk und Home Connect-Server verbunden Anzahl der Linien zeigt Signalstärke des Heimnetzwerks ■  Heimnetzwerk nicht verbunden ■  Home Connect-Server nicht verbunden ■  Fernstart aktiviert ■  Ferndiagnose aktiviert → "Home Connect ", Seite 21

Funktionen mit Home Connect

Wenn Sie Ihr Gerät mit der Home Connect App bedienen, stehen Ihnen noch mehr Funktionen zur Verfügung. Informieren Sie sich über aktuell verfügbare Funktionen in der App.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Air Fry	Knuspriges Garen auf einer Ebene mit wenig Fett. Besonders geeignet für üblicherweise in Öl frittierte Speisen, z. B. Pommes frites.

4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

Die Einstellungen erscheinen im Display.

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

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

Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.

Die Linie unten im Display füllt sich von links nach rechts rot, je weiter der Garraum aufgeheizt ist.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschleiben Ihrer Speise erreicht, sobald die Linie durchgehend rot gefüllt ist.

Hinweise

- Die Aufheizanzeige füllt sich nur bei Heizarten, bei denen eine Temperatur eingestellt wird. Bei Grillstufen z. B. ist die Aufheizanzeige sofort gefüllt.
- Wenn beim Start eines Betriebs die Temperatur im Garraum zu hoch ist, erscheint bei einigen Heizarten ein *h* im Display. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Danach den Betrieb erneut starten.

Restwärmeanzeige

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

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

4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

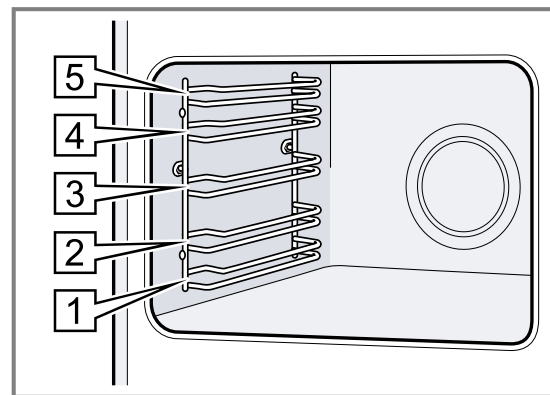
Gestelle

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

Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.


→ "Gestelle", Seite 30



Beleuchtung

Die Backofenlampe leuchtet den Garraum aus.

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Beleuchtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs schaltet sich die Beleuchtung aus.

Mit der Taste  können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten.

Kühlgebläse

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

Das Gerät erkennt erhöhte Feuchtigkeit im Garraum. Um die Feuchtigkeit zu regulieren, können die Intensität und das Betriebsgeräusch des Kühlgebläses variieren.

ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- ▶ Lüftungsschlitze nicht abdecken.

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

Gerätetür

Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, hört das Gerät auf zu heizen. Wenn Sie die Gerätetür schließen, heizt das Gerät weiter.

5 Zubehör

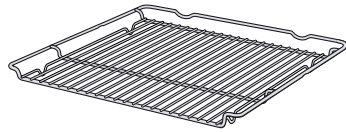
Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

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

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör

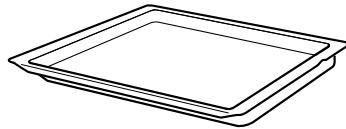
Rost



Verwendung

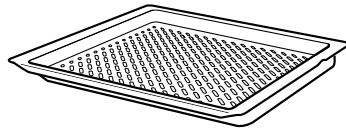
- Kuchenformen
- Auflaufformen
- Geschirr
- Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke
- Tiefkühlgerichte

Universalpfanne



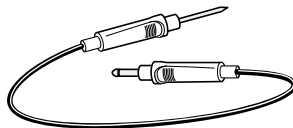
- Saftige Kuchen
- Gebäck
- Brot
- Große Braten
- Tiefkühlgerichte
- Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

Air Fry & Grillblech, emailiert gelocht



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

Bratenthermometer



Punktgenaues Braten oder Garen.

5.1 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

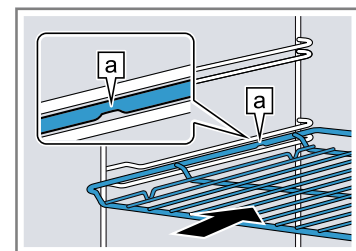
5.2 Zubehör in den Garraum schieben

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

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

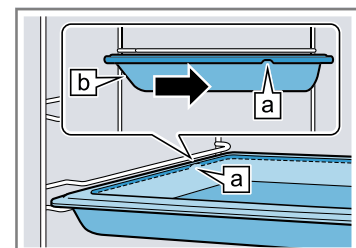
Rost

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



Blech
z. B. Universalpfanne
oder
Backblech

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




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

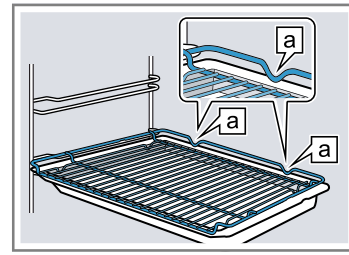
Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Zubehör kombinieren

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

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

Rost auf
Universal-
pfanne



5.3 Weiteres Zubehör

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

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

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.

6 Vor dem ersten Gebrauch


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




6.1 Erste Inbetriebnahme

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

Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung  sein.

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

Wasserhärte einstellen

ACHTUNG!

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

- ▶ Wasserhärte richtig einstellen.
- Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.
- ▶ Kein destilliertes Wasser oder andere Flüssigkeiten verwenden.
- ▶ Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

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

1. Die Grundeinstellung zur Wasserhärte ändern.
 - Wie Sie Grundeinstellungen ändern, lesen Sie bitte im Kapitel Grundeinstellungen → Seite 20 nach.

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

Grundeinstellung Wasserhärte	Wasser- härte in mmol/l	Deut- sche Härte °dH	Franzö- sische Härte °fH
0 = enthärtet ¹	-	-	-
1 = weich	bis 1,5	bis 8,4	bis 15
2 = mittel	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 = hart	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 = sehr hart ²	über 3,8	über 21,3	über 38

¹ Nur einstellen, wenn ausschließlich enthärtetes Wasser verwendet wird.

² Auch für Mineralwasser einstellen. Ausschließlich Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

2. Die Änderung der Grundeinstellung bestätigen.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkügelchen und Kleband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Den Wassertank füllen.
→ "Wassertank füllen", Seite 14
4. Heizart mit Dampfunterstützung und Temperatur einstellen.
→ "Grundlegende Bedienung", Seite 12
→ "Dampf", Seite 14

Heizart	3D Heißluft
Dampfzugabe	höchste Stufe

Temperatur	200 °C
Dauer	30 Minuten

5. Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
6. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.

7. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
8. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.
9. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 15

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten und ausschalten

1. Um das Gerät einzuschalten, den Funktionswähler auf eine Stellung außerhalb der Nullstellung o drehen.
2. Um das Gerät auszuschalten, den Funktionswähler auf die Nullstellung o drehen.

7.2 Heizart und Temperatur einstellen

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

Tip: Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.
→ "Heizarten und Funktionen", Seite 7

Hinweis: Sie können am Gerät Dauer und Ende für den Betrieb einstellen.
→ "Zeitfunktionen", Seite 12

Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern.

- ▶ Die Heizart mit dem Funktionswähler ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- ▶ Die Temperatur mit dem Temperaturwähler ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

8 Schnellaufheizen





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

8.1 Schnellaufheizen einstellen

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

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


1. Eine geeignete Heizart einstellen.
Geeignete Heizarten sind:
– 3D Heißluft 


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




9 Zeitfunktionen

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

9.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Mit der Taste  wählen Sie die verschiedenen Zeitfunktionen.

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

Zeitfunktion	Verwendung
Dauer 	Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Ende 	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.
Uhrzeit 	Sie können die Uhrzeit einstellen.

9.2 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

1. Auf die Taste \odot so oft drücken, bis im Display \boxtimes markiert ist.
2. Die Weckerzeit mit der Taste $-$ oder $+$ einstellen.

Taste	Vorschlagswert
$-$	5 Minuten
$+$	10 Minuten

Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekundenschritten 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. Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist \boxtimes markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste $-$ oder $+$ ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist \boxtimes markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste $-$ auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und \boxtimes erlischt.

9.3 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

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

1. Auf die Taste \odot so oft drücken, bis im Display \odot markiert ist.
2. Die Dauer mit der Taste $-$ oder $+$ einstellen.

Taste	Vorschlagswert
$-$	10 Minuten
$+$	30 Minuten

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in 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 Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist \odot markiert.

- ▶ Die Dauer mit der Taste $-$ oder $+$ ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist \odot markiert.

- ▶ Die Dauer mit der Taste $-$ auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und heizt ohne Dauer weiter.

9.4 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschieben.

Hinweise

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

Voraussetzungen

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

1. Auf die Taste \odot so oft drücken, bis im Display \odot markiert ist.
2. Auf die Taste $-$ oder $+$ drücken.
 - ✓ Das Display zeigt das berechnete Ende.
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:
 - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
 - Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste $+$ drücken.
 - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Ende ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, können Sie das eingestellte Ende nur ändern, bis der Betrieb startet und die Dauer abläuft.

Voraussetzung: Im Display ist \odot markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste $-$ oder $+$ verschieben.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Ende abbrechen

Sie können das eingestellte Ende jederzeit löschen.

Voraussetzung: Im Display ist \odot markiert.

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

9.5 Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung 0 sein.

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

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit jederzeit ändern.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung 0 sein.

1. Auf die Taste ⌚ so oft drücken, bis im Display ⌚ markiert ist.
 2. Die Uhrzeit mit der Taste — oder + ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

10 Dampf

Mit Dampf garen Sie Speisen besonders schonend.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

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

10.1 Vor jedem Dampfbetrieb

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

Wassertank füllen

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

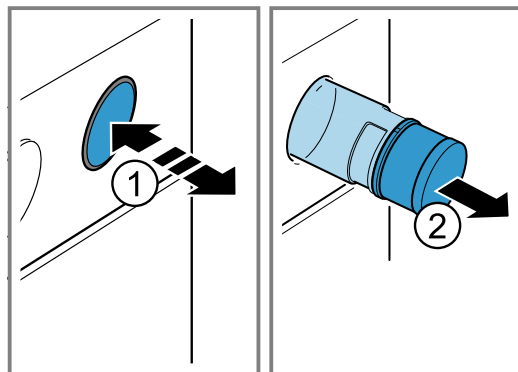
Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

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

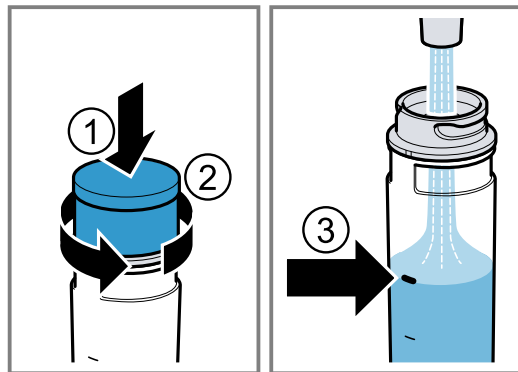
Voraussetzung: Die Wasserhärte ist richtig eingestellt.

→ "Wasserhärte einstellen", Seite 11

1. Auf den Wassertank drücken ① und den Wassertank herausziehen ②.

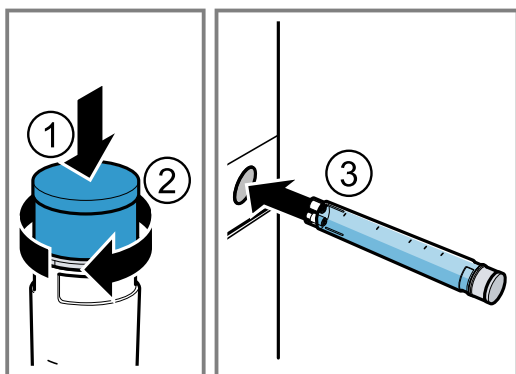


2. Auf den Wassertankdeckel drücken ① und aufdrehen ②.
3. Das Wasser bis zur Markierung in den Wassertank füllen ③.



4. Auf den Wassertankdeckel drücken ① und zudrehen ②.

5. Den Wassertank in die Öffnung einsetzen und drücken, bis er einrastet ③.



10.2 Dampfunterstützung

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

Dampfunterstützung einstellen

Voraussetzung: Der Wassertank ist gefüllt.

→ "Vor jedem Dampfbetrieb", Seite 14

1. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
Geeignete Heizarten sind:
 - 3D Heißluft
 - Ober-/Unterhitze
 - Umluftgrillen
2. Eine Temperatur zwischen 80 °C und 240 °C mit dem Temperaturwähler einstellen.
3. Die Dampfindensität mit der Taste einstellen.

Stufe	Intensität
	gering
	stark

- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und schaltet Dampf zu.
4. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.
 5. Den Garraum trocknen.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 15

10.3 Regenerieren

Mit der Heizart Regenerieren können Sie bereits gegarte Speisen schonend wiedererwärmen oder Backwaren vom Vortag aufbacken. Das Gerät schaltet automatisch Dampf zu.

Regenerieren einstellen

Voraussetzungen

- Der Garraum ist abgekühlt.
 - Der Wassertank ist gefüllt.
→ "Vor jedem Dampfbetrieb", Seite 14
1. Die Heizart Regenerieren mit dem Funktionswähler einstellen.
 2. Die Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und schaltet Dampf zu.
3. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

4. Den Garraum trocknen.
→ "Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 15

10.4 Nach jedem Dampfbetrieb

Trocknen Sie nach jedem Betrieb mit Dampf das Gerät.

Hinweis: Beachten Sie die Angaben zur Reinigung.
→ "Reinigen und Pflegen", Seite 23

Wassertank leeren

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

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

ACHTUNG!

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

- ▶ Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.
- Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
- ▶ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
 - ▶ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.
1. Auf den Wassertank drücken.
 2. Den Wassertank herausziehen.
 3. Den Deckel des Wassertanks aufdrehen.
 4. Den Wassertank leeren, mit einem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
 5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
 6. Die Dichtung am Deckel trocken reiben.
 7. Den Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
 8. Den Deckel auf den Wassertank setzen und zudrehen.
 9. Den Wassertank einsetzen.

Tropfrinne trocknen

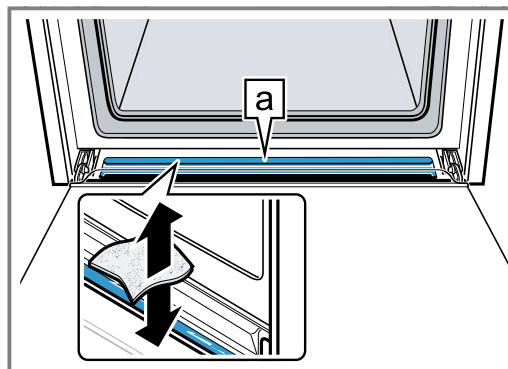
⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

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



Das Wasser in der Tropfrinne mit einem Schwammtuch aufsaugen und vorsichtig auswischen.

Garraum trocknen

ACHTUNG!

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

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

Voraussetzung: Das Gerät ist abgekühlt.

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

11 Bratenthermometer

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

11.1 Geeignete Heizarten mit Bratenthermometer

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

Geeignete Heizarten sind:

- 3D Heißluft 
- Sanfte Heißluft 
- Pizzastufe 
- Umluftgrillen 
- Ober-/Unterhitze 

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

11.2 Bratenthermometer einstecken

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

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.

- ▶ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

ACHTUNG!

Das Bratenthermometer kann beschädigt werden.

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

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Das Bratenthermometer ist spitz.

- ▶ Vorsichtig mit dem Bratenthermometer hantieren.

1. Das Bratenthermometer an der dicksten Stelle schräg in das Fleisch stecken. Achten Sie darauf, dass die Spitze des Bratenthermometers richtig im Fleisch positioniert ist:
 - Die Spitze muss ungefähr in der Mitte des Garguts sein.
 - Die Spitze darf nicht im Fett stecken.

- Die Spitze darf kein Geschirr oder Knochen berühren.
2. Das Gargut mit dem Bratenthermometer in den Garraum geben. Das Gargut, am besten in einem Geschirr, in die Mitte des Rosts stellen.
 3. Den Anschluss des Bratenthermometers in die Buchse links im Garraum stecken.


Hinweise

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

11.3 Bratenthermometer einstellen

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

Voraussetzungen

- Das Gargut mit dem Bratenthermometer steht im Garraum.
 - Das Bratenthermometer ist im Garraum eingesteckt.
1. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
 - ✓ Im Display leuchtet  und die Kerntemperaturanzeige erscheint neben der Garraumtemperatur.
 2. Die Kerntemperatur mit Taste $-$ oder $+$ einstellen.
 3. Die Garraumtemperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
 - Die Garraumtemperatur mindestens 10 °C höher einstellen als die Kerntemperatur.
 - Die Garraumtemperatur nicht höher als 250 °C einstellen.
 - ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
 - ✓ Links erscheint die aktuelle Kerntemperatur im Gargut, rechts steht die eingestellte, z. B. 15°C | 75°C. Die aktuelle Kerntemperatur erscheint erst ab 10 °C.
 - ✓ Wenn die Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, ertönt ein Signal und im Display ist die aktuelle Kerntemperatur gleich der eingestellten Kerntemperatur, z. B. 75°C | 75°C.

4. **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Garraum, Zubehör und Bratenthermometer werden sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör und Bratenthermometer immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Wenn die Kerntemperatur erreicht ist:

- Das Gerät ausschalten.
- Das Bratenthermometer aus der Buchse im Garraum ziehen.
- Das Bratenthermometer aus dem Gargut ziehen und aus dem Garraum nehmen.

12 Programme

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

12.1 Geschirr für Programme

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist.

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Der Braten sollte den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.

Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:

- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

12.2 Einstellungen zu Programmen

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

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

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

Tiefgekühlte Speisen direkt aus dem Tiefkühlfach verwenden.

Dampf-Programme

Bei einigen Programmen verwendet das Gerät automatisch die Dampfunterstützung.

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

→ "Dampf", Seite 14

12.3 Programmtabelle

Die Programmnummern sind bestimmten Speisen zugeordnet.

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Ein- schub- höhe	Hinweise
01	Hefezopf, Hefekranz ¹	Backblech mit Backpapier	0,6 - 1,5 kg Teiggewicht	nein	3	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
02	Hefeteig gehen lassen ¹	Schüssel auf Rost	0,5 - 1,5 kg Teiggewicht	nein	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
03	Weizenbrot, Weizen- mischbrot auf Backblech ¹	Backblech mit Backpapier	0,5 - 2,0 kg Teiggewicht	nein	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
04	Weizenbrot, Weizen- mischbrot in Kastenform ¹	Kastenform, gefet- tet und bemehlt	0,8 - 2,0 kg Teiggewicht	nein	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
05	Weißbrot auf Backblech ¹	Backblech mit Backpapier	0,5 - 2,0 kg Teiggewicht	nein	2	Wenn Sie 2 Brote gleichzeitig backen, dann das Gewicht des schwereren Brots angeben.
06	Roggenmischbrot ¹	Kastenform, gefet- tet und bemehlt	0,8 - 2,0 kg Teiggewicht	nein	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.

¹ Dampfprogramm (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Ein- schub- höhe	Hinweise
07	Fladenbrot ¹	Backblech mit Backpapier	0,4 - 1,0 kg Teiggewicht	nein	3	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
08	Backofenkartoffeln, ganz ungeschälte, mehlig Kartoffeln	Universalpfanne	0,3-1,5 kg Gesamtgewicht	nein	3	-
09	Eintopf, mit Gemüse vegetarisch	hoher Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemü- se mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten)
10	Gulasch Rind- oder Schweine- fleisch, gewürfelt mit Gemüse	hoher Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Fleisch unten einle- gen und mit Gemüse bedecken Fleisch vorher nicht anbraten
11	Fisch, ganz ¹ küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	0,8-1,5 kg Fischgewicht	nein	2	in Schwimmstellung ins Geschirr legen
12	Hähnchen, ungefüllt ¹ küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	0,9-1,5 kg Hähnchengewicht	nein	2	mit der Brust nach oben ins Geschirr le- gen
13	Hähnchenteile ¹ küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	0,1-0,8 kg Gewicht des schwersten Teils	nein	3	-
14	Putenbrust am Stück, gewürzt	Bräter mit Glasde- ckel	0,5-2,5 kg Putenbrustgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	-
15	Ente, ungefüllt ¹ küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	1,3-2,5 kg Entengewicht	nein	2	mit der Brust nach oben ins Geschirr le- gen
16	Gans, ungefüllt ¹ küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	2,3-4,5 kg Gansgewicht	nein	2	mit der Brust nach oben ins Geschirr le- gen
17	Gänsekeulen küchenfertig, gewürzt	Glasbräter ohne Deckel auf Rost	0,3-0,8 kg Gewicht des schwersten Teils	Bräterboden bedecken	2	-
18	Rinderschmorbraten z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbra- ten	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Fleisch mit Flüssigkeit fast bede- cken	2	Fleisch vorher nicht anbraten
19	Rinderfilet, medium ¹ küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	0,8-2,0 kg Fleischgewicht	nein	2	Fleisch vorher nicht anbraten
20	Roastbeef, medium küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	nein	2	mit der Fettseite nach oben ins Geschirr le- gen Fleisch vorher nicht anbraten
21	Rinderrouladen mit Gemüse oder Fleisch gefüllt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gewicht aller ge- füllten Rouladen	Rouladen fast bede- cken, z. B. mit Brühe oder Wasser	2	Fleisch vorher nicht anbraten



¹ Dampfprogramm (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Ein- schub- höhe	Hinweise
22	Hackbraten, frisch Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lamm- fleisch	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Bratengewicht	nein	2	Fleisch vorher nicht anbraten
23	Lammkeule, medium ohne Knochen, ge- würzt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
24	Lammkeule, durchge- gart ohne Knochen, ge- würzt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
25	Kalbsbraten, durch- wachsen z. B. Rücken oder Hüf- te	Bräter mit Deckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
26	Kalbsbraten, mager z. B. Lende oder Nuss	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
27	Rehkeule ohne Knochen, gesal- zen	Bräter mit Deckel	0,5-2,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	-
28	Schweinenackenbra- ten ohne Knochen, ge- würzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	0,8-2,5 kg Fleischgewicht	nein	2	Fleisch vorher nicht anbraten
29	Schweinebraten, mit Kruste z. B. Schulter, gewürzt und Schwarte einge- schnitten	Bräter ohne Deckel oder Backblech	1,0-2,0 kg Fleischgewicht	nein	2	mit der Fettseite nach oben ins Geschirr le- gen, Schwarte gut salzen
30	Schweinelendenbra- ten gewürzt	Bräter mit Glasde- ckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten

¹ Dampfprogramm (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

12.4 Programm einstellen

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

1. Programme  mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Das gewünschte Programm mit der Taste **-** oder **+** einstellen.
3. Das Gewicht Ihrer Speise mit dem Temperaturwähler einstellen.
Immer das nächsthöhere Gewicht einstellen. Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.
- ✓ Um die Dauer des Programms abzufragen, auf die Taste  drücken. Die Dauer kann nicht geändert werden.





- ✓ Nach einigen Sekunden startet das Programm und die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
- 4. Wenn das Programm beendet ist:
 - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
 - Um eine Dauer zum Nachgaren einzustellen, auf die Taste **+** drücken. Das Gerät heizt mit den Einstellungen des Programms weiter.
 - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

13 Kindersicherung

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

13.1 Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler ist auf der Nullstellung o.

- ▶ Die Taste  gedrückt halten, bis im Display  erscheint.
 - Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste  gedrückt halten, bis im Display  erlischt.

14 Sabbateinstellung

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






14.1 Sabbateinstellung starten

Hinweise

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

Voraussetzung: Die Sabbateinstellung ist in den Grundeinstellungen aktiviert.

→ "Grundeinstellungen", Seite 20




1. Programme  mit dem Funktionswähler einstellen.
 - ✓ Im Display erscheint *Sabb*.
2. Die Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
3. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display  markiert ist.
4. Die Dauer mit der Taste  oder  einstellen.
 - ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
5. Wenn die Dauer abgelaufen ist, steht die Dauer auf null. Das Gerät hört auf zu heizen und reagiert wieder wie außerhalb der Sabbateinstellung gewohnt.
 - Das Gerät ausschalten.
 Nach ca. 10 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch aus.

15 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

15.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
 1	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	1 = 10 Sekunden 2 = 30 Sekunden ¹ 3 = 2 Minuten
 2	Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	1 = 3 Sekunden ¹ 2 = 6 Sekunden 3 = 10 Sekunden
 3	Tastenton beim Drücken auf eine Taste	0 = aus 1 = ein ¹
 4	Helligkeit der Display-Beleuchtung	1 = dunkel 2 = mittel 3 = hell ¹
 5	Anzeige der Uhrzeit	0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen ¹

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

² Je nach Geräteausstattung

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
c06	Kindersicherung einstellbar	0 = nein 1 = ja ¹ 2 = ja, mit Türverriegelung
c07	Garraumbeleuchtung bei Betrieb	0 = nein 1 = ja ¹
c08	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = kurz 2 = mittel ¹ 3 = lang 4 = extra lang
c09	Teleskopauszüge nachgerüstet ²	0 = nein ¹ (bei Gestellen und 1-fach Auszug) 1 = ja (bei 2- und 3-fach Auszug)
c10	Sabbateinstellung verfügbar	0 = nein ¹ 1 = ja
c11	Wasserhärte	0 = enthärtet 1 = weich (bis 1,5 mmol/l) 2 = mittel (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = hart (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = sehr hart (über 3,8 mmol/l) ¹
c12	Automatisches Schnellaufheizen ab 200 °C	0 = nein 1 = ja ¹
c13	Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	0 = nein ¹ 1 = ja
HC..	Home Connect Einstellungen	→ "Home Connect ", Seite 21

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)
² Je nach Geräteausstattung

15.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

- Die Taste \odot ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
✓ Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. c01 2.
- Die Einstellung mit dem Temperaturwähler ändern.
- Mit der Taste $-$ oder $+$ zur nächsten Grundeinstellung wechseln.

- Um Änderungen zu speichern, die Taste \odot ca. 4 Sekunden gedrückt halten.

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

Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

- Das Gerät mit dem Funktionswähler ein- und ausschalten.
- ✓ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

16 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.

Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: www.home-connect.com.

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

Tipp: Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise

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

16.1 Home Connect App einrichten

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

16.2 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

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

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



2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

16.3 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.

Einstellung	Auswahl oder Anzeige	Erklärung
HC 01	Verbindung mit dem Netzwerk 0 - Nicht verbunden 1 - Automatisch verbinden 2 - Manuell verbinden 3 - Verbunden	0 und 3 sind Anzeigen, die Sie nicht einstellen können.
HC 02	Verbindung mit der Home Connect App 0 - Bereit 1 - Verbinden 2 - Verbunden	0 und 2 sind Anzeigen, die Sie nicht einstellen können.
HC 03	WiFi 0 - Aus 1 - Aktivieren 2 - Ein	Wenn WiFi aktiviert ist, können Sie Home Connect nutzen. Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 W. 2 ist eine Anzeige, die Sie nicht einstellen können.
HC 04	Fernstart 0 - Deaktiviert 1 - Manuell ¹ 2 - Permanent	Bei deaktiviertem Fernstart können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen. Bei manuellem Fernstart müssen Sie den Fernstart jedes Mal aktivieren, bevor Sie das Gerät über die App starten können. Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende die Gerätetür öffnen, wird der Fernstart deaktiviert. Bei permanentem Fernstart können Sie das Gerät jederzeit aus der Ferne starten und bedienen.
HC 05	Software Update 1 - Update verfügbar 2 - Update starten	Die Einstellung wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist. 1 ist eine Anzeige, die Sie nicht einstellen können.
HC 06	Ferndiagnose 0 - Nicht erlaubt ¹ 1 - Erlaubt	Die Einstellung wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, auf das Gerät zuzugreifen.

¹ Werkseinstellung

16.4 Gerät mit Home Connect App bedienen

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

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ 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.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist eingeschaltet.
 - Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
 - Um das Gerät über die App einstellen zu können, muss der manuelle oder permanente Fernstart in den Grundeinstellung **HC 04** ausgewählt sein.
1. Um den Fernstart zu aktivieren, den Funktionswähler auf **0** stellen.
 2. Eine Einstellung in der App vornehmen und an das Gerät senden.

16.5 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

Hinweise

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

16.6 Ferndiagnose

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

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

16.7 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

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

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

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

17 Reinigen und Pflegen

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

17.1 Reinigungsmittel

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

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

17.2 Geeignete Reinigungsmittel

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

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.

Gerätefront

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

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → "Gerätetür", Seite 27
Türabdeckung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ▪ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge 	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → "Gerätetür", Seite 27
Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Essigwasser ▪ Backofenreiniger 	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. Tipp: Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. → "Pyrolyse", Seite 25 Hinweise <ul style="list-style-type: none"> ▪ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ▪ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ▪ Durch Lebensmittelmrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Tipp: Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → "Gestelle", Seite 30

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Backofenreiniger 	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.
Wassertank	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen. Um den Wassertank nach der Reinigung zu trocknen, Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Dichtung am Deckel trocknen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Bratenthermometer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

17.3 Gerät reinigen

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

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
 ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

WARNUNG – Brandgefahr!


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

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 23

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
 → "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 24
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

18 Pyrolyse

Mit der Reinigungsfunktion Pyrolyse  reinigt sich der Garraum nahezu selbstständig. Reinigen Sie den Garraum alle 2 bis 3 Monate mit der Reinigungsfunktion. Bei Bedarf können Sie die Reinigungsfunktion öfter verwenden. Die Reinigungsfunktion benötigt ca. 2,5 - 4,8 Kilowattstunden.

18.1 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

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

WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.
 ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
 ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
 Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.
 ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
 ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

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

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
 → "Gestelle", Seite 30
3. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
4. Die Gerätetür innen und die Garraum-Randflächen im Bereich der Türdichtung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen. Die Türdichtung nicht abnehmen und nicht scheuern. Starke Verschmutzungen auf der Türinnenscheibe mit Backofenreiniger entfernen.
5. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.

18.2 Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

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

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

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.





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

⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

Hinweis: Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungsfunktion nicht.

Voraussetzung: Das Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten. → Seite 25

1. Die Reinigungsfunktionen  mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Auf die Taste  oder  so oft drücken, bis im Display Pyrolyse  markiert ist.
3. Die Reinigungsstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.

19 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, ist regelmäßiges Entkalken  notwendig.

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

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



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

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

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

Bei stärkeren oder älteren Verschmutzungen eine höhere Reinigungsstufe wählen.

Die Dauer kann nicht geändert werden.

- ✓ Nach einigen Sekunden startet die Reinigungsfunktion und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür ab einer bestimmten Temperatur im Garraum. Im Display erscheint .
 - ✓ Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
4. Das Gerät ausschalten.
Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, entriegelt die Gerätetür und  erlischt.
 5. Das Gerät betriebsbereit machen. → Seite 26

18.3 Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Weiße Beläge mit Zitronensäure entfernen.

Hinweis: Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein.

4. Die Gestelle einhängen.
→ "Gestelle", Seite 30

19.1 Entkalken vorbereiten

ACHTUNG!

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
















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

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

1. Die Entkalkerlösung mischen:
 - 50 ml flüssiges Entkalkungsmittel
 - 100 ml Wasser
2. Den Wassertank entnehmen und mit der Entkalkerlösung füllen.
→ "Wassertank füllen", Seite 14
3. Mit der Entkalkerlösung gefüllten Wassertank einsetzen.



19.2 Entkalken einstellen






Voraussetzung: → "Entkalken vorbereiten", Seite 26

1. Die Reinigungsfunktionen  mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Auf die Taste  oder  so oft drücken, bis im Display Entkalken  markiert ist.
 - ✓ Das Display zeigt die Dauer. Die Dauer kann nicht geändert werden.
3. Den Temperaturwähler drehen.
 - ✓ Im Display erscheint .
 - ✓ Nach einigen Sekunden startet das Entkalken. Die Dauer läuft ab und im Display erscheint .
 - ✓ Wenn das Entkalken beendet ist, erscheint im Display  und .
4. Um das Gerät zu spülen, für jeden der drei Spülgänge (, , ):
 - Den Wassertank entnehmen .
 - Den Wassertank gründlich reinigen.
 - Den Wassertank mit 150 ml Wasser füllen .
 - Den Wassertank einsetzen.
 - ✓ Nach einigen Sekunden startet der Spülgang und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn ein Spülgang beendet ist, erscheint im Display .
5. Wenn der letzte Spülgang  beendet ist, steht die Dauer auf null.

- Den Wassertank leeren, trocknen und wieder einsetzen.
→ "Wassertank leeren", Seite 15
- Das Gerät ausschalten.

19.3 Entkalken unterbrochen

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

1. Den Wassertank leeren und gründlich mit Wasser reinigen.
2. Den leeren Wassertank einsetzen.
3. Die Reinigungsfunktionen  mit dem Funktionswähler einstellen.
4. Auf die Taste  oder  so oft drücken, bis im Display Entkalken  markiert ist.
 - ✓ Das Display zeigt die Dauer. Die Dauer kann nicht geändert werden.
5. Den Temperaturwähler drehen.
 - ✓ Im Display erscheint .
 - ✓ Nach einigen Sekunden pumpt das Gerät die restliche Flüssigkeit in den Wassertank.
6. Um das Dampfsystem zu spülen, die drei Spülgänge des Entkalkens durchführen.
→ "Entkalken einstellen", Seite 27
7. Das Entkalken erneut starten.

20 Gerätetür

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

Hinweis:

Weitere Informationen:



20.1 Gerätetür aushängen

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind die Tügriffe unterschiedlich.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

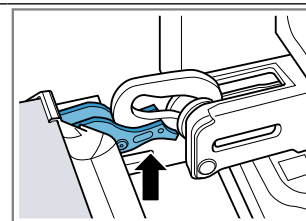
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

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

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

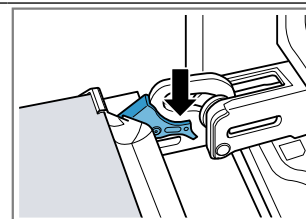
1. Die Gerätetür ganz öffnen
→ "Türscheiben ausbauen", Seite 28.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt



Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.

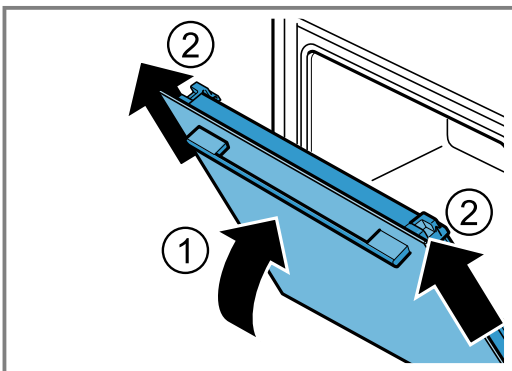
Sperrhebel zugeklappt



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

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



4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

20.2 Gerätetür einhängen

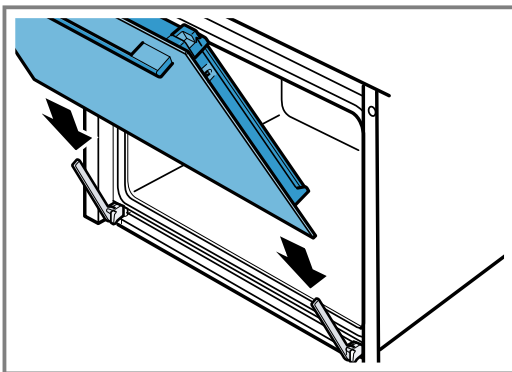
1. **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

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

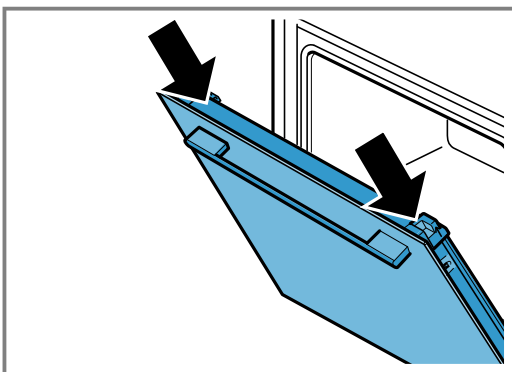
- ▶ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

Hinweis:

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

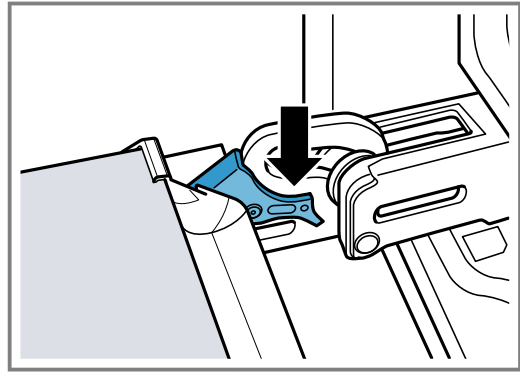


2. Mit beiden Händen die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.



3. Die Gerätetür ganz öffnen.

4. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen.



- ✓ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.
5. Die Gerätetür schließen.

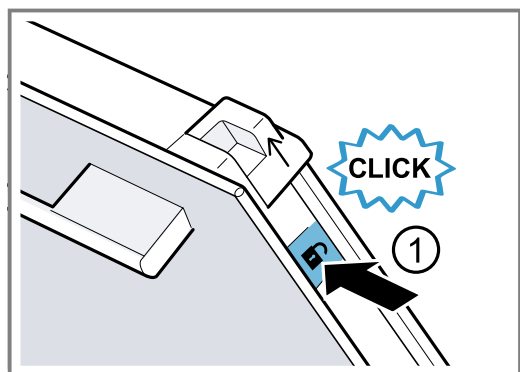
20.3 Türscheiben ausbauen

- ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
▶ Schutzhandschuhe tragen.

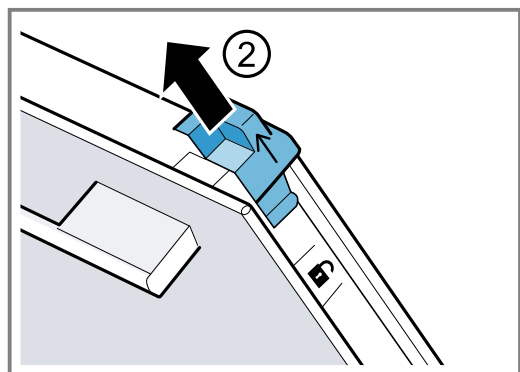
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen

- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

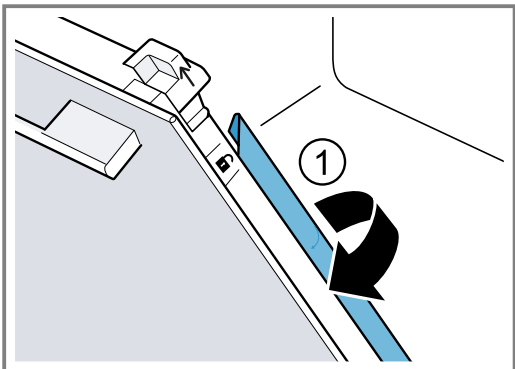
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen.
4. Auf die linke und rechte Druckfläche drücken ①, bis es hörbar klickt.



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



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

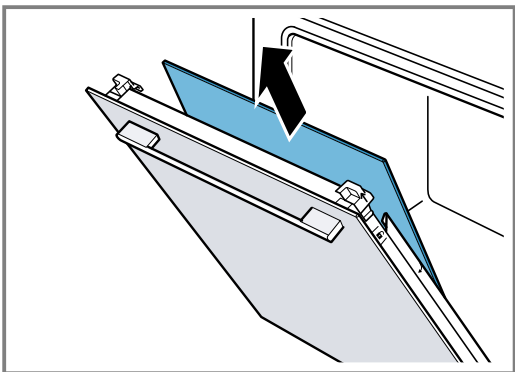


8. ACHTUNG!

Die Reinigung der Glasscheiben in der Spülmaschine verursacht Schäden.

- ▶ Glasscheiben nicht in der Spülmaschine reinigen.

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



9. ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

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

10. Die Gerätetür reinigen.

→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 24

11. Hinweis:

Während der Reinigungsfunktion verfärbt sich der Rahmen an der Innenseite der Gerätetür oder andere Teile aus Edelstahl der Gerätetür. Diese Verfärbungen schränken die Gerätefunktion nicht ein. Die Verfärbungen können mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden.

Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.

→ "Türscheiben einbauen", Seite 29

20.4 Türscheiben einbauen

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

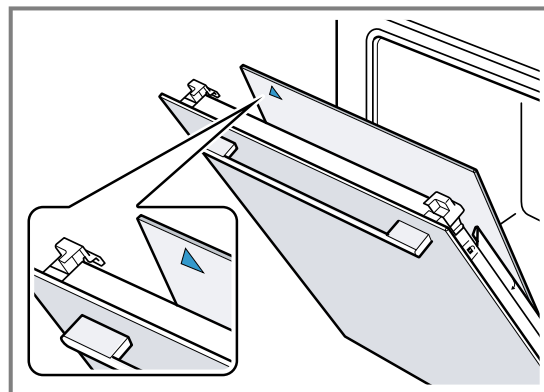
- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

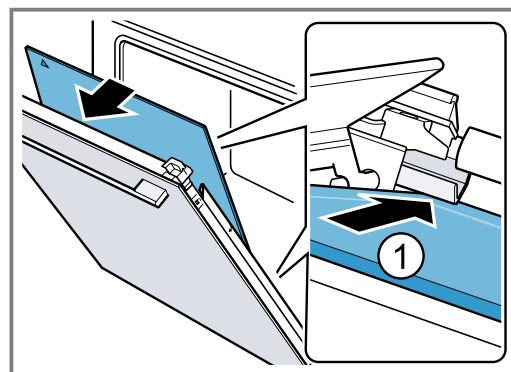
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Hinweis:

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

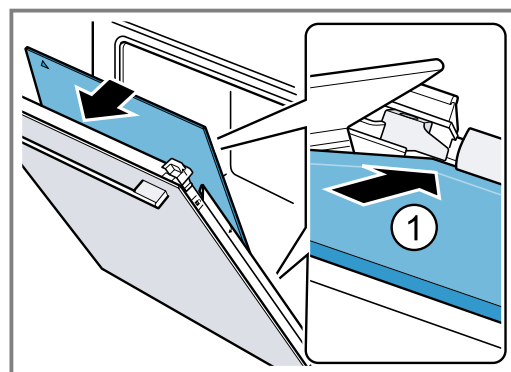


1. Die erste Zwischenscheibe in die unterste Halterung einschieben ① und oben anlegen.

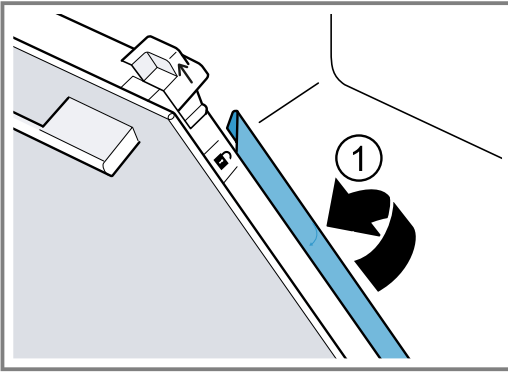


2. **Hinweis:** die Zwischenscheibe positioniert sich automatisch durch die Drehbewegung der Abstandhalterung.

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

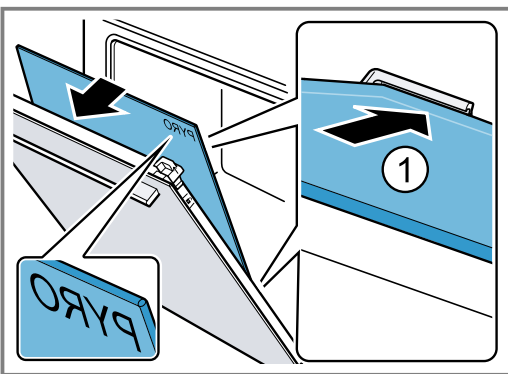


3. Die Metalleiste links und rechts zuklappen ①.

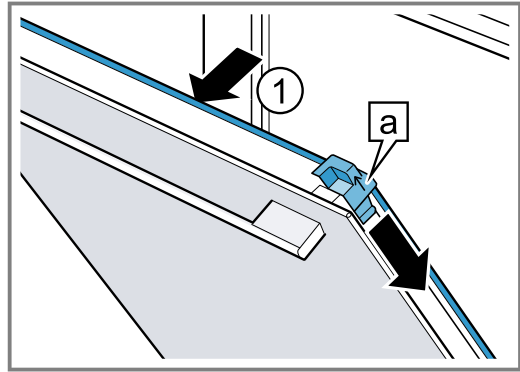


4. **Hinweis:** Der Schriftzug "Pyro" muss oben, wie im Bild lesbar sein.

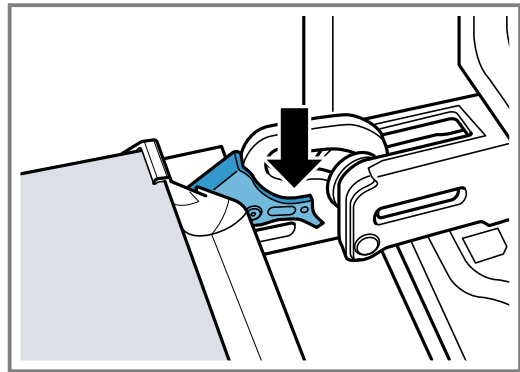
Die Innenscheibe unten in die Halterung einschieben ① und oben anlegen.



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



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



8. Die Gerätetür schließen.

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

21 Gestelle

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

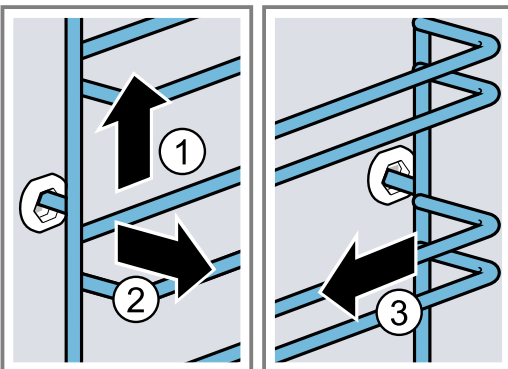
21.1 Gestelle aushängen

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß

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

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

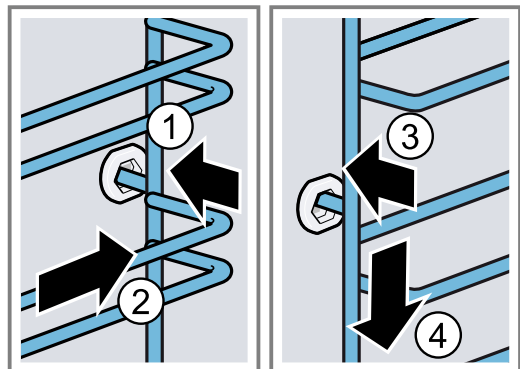


3. Das Gestell reinigen.
→ "Reinigungsmittel", Seite 23

21.2 Gestelle einhängen

Hinweis: Die Gestelle passen nur rechts oder links.

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



22 Störungen beheben

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

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.












- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 33




WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

22.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. Elektronikfehler 1. Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. 2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → "Grundeinstellungen", Seite 20
Im Display blinkt die Uhrzeit.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → "Uhrzeit einstellen", Seite 14
Gerät heizt nicht, im Display blinkt der Doppelpunkt und ein  erscheint.	Demo-Modus ist aktiviert. 1. Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten. 2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 5 Minuten, indem Sie die letzte Grundeinstellung  auf den Wert  ändern. → "Grundeinstellungen", Seite 20
Betrieb mit Dampfunterstützung startet nicht.	Wassertank ist leer. ▶ Füllen Sie den Wassertank. → "Wassertank füllen", Seite 14
Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet  .	Kindersicherung verriegelt die Gerätetür. ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste  → "Kindersicherung", Seite 20
Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet  .	Reinigungsfunktion verriegelt die Gerätetür. ▶ Das Gerät abkühlen lassen bis im Display  erlischt.
Im Display leuchtet  und Gerät lässt sich nicht einstellen.	Kindersicherung ist aktiviert. ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste  → "Kindersicherung", Seite 20
Im Display blinkt  und Gerät startet nicht.	Garraum ist zu heiß für ausgewählten Betrieb. 1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. 2. Starten Sie den Betrieb erneut.
Im Display erscheint  .	Maximale Betriebsdauer ist erreicht. Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind. ▶ Schalten Sie das Gerät aus. Bei Bedarf können Sie neu einstellen. Tipp: Damit bei sehr langen Zubereitungszeiten das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. → "Zeitfunktionen", Seite 12

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Im Display erscheint eine Meldung mit E, z. B. E05-32.	Elektronikstörung <ol style="list-style-type: none"> Drücken Sie auf die Taste ⌚. - Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an. → "Kundendienst", Seite 33
Im Display erscheint E51-22.	Im Dampfsystem ist zu viel Wasser. Das Wasser kann nicht in den Wassertank zurück gepumpt werden. <ol style="list-style-type: none"> Leeren Sie den Wassertank und setzen Sie den leeren Wassertank ein. → "Wassertank leeren", Seite 15 Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → "Uhrzeit einstellen", Seite 14 Führen Sie "Entkalken unterbrochen" vollständig durch. → "Entkalken unterbrochen", Seite 27
Im Display leuchtet  dauerhaft.	Wassertank ist leer. <ul style="list-style-type: none"> Füllen Sie den Wassertank. → "Wassertank füllen", Seite 14
	Wassertank ist nicht ganz eingeschoben. <ul style="list-style-type: none"> Schieben Sie den Wassertank vollständig ein.
	Wassertank ist undicht. <ul style="list-style-type: none"> Bestellen Sie einen neuen Wassertank.
	Sensor ist defekt. <ul style="list-style-type: none"> Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 33.
Im Display leuchtet  .	Gerät ist verkalkt. <ul style="list-style-type: none"> Führen Sie das Entkalken vollständig durch. → "Entkalken", Seite 26
Im Display erscheint  in.	Während dem Entkalken wurde die Stromversorgung unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> Führen Sie "Entkalken unterbrochen" vollständig durch. → "Entkalken unterbrochen", Seite 27
Gerät brummt beim Betrieb und nach dem Ausschalten.	Funktionsprüfung der Pumpe erzeugt Betriebsgeräusch. Keine Handlung notwendig.
Während dem Betrieb mit Dampfunterstützung entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen.	Dampf entweicht aus physikalischen Gründen. <ul style="list-style-type: none"> Warten Sie, bis das Garen mit der Dampfunterstützung endet. Nach dem Ende des Garens mit der Dampfunterstützung entweicht nach kurzer Zeit kein Dampf mehr.
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. <ul style="list-style-type: none"> Gehen Sie auf www.home-connect.com.

22.2 Backofenlampe auswechseln

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

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

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

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

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

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

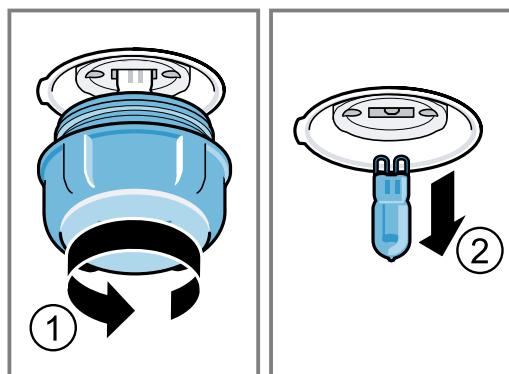
Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

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

Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
 - Der Garraum ist abgekühlt.
 - Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.

2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



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

23 Entsorgen

23.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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



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

24 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

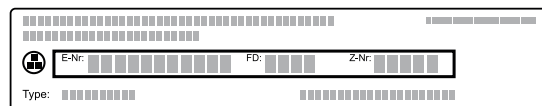
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

24.1 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.

25 Konformitätserklärung

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

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



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

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

26 So gelingt's

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

Tip: Viele weitere Angaben zur Zubereitung, zu passenden Einstellwerten und Rezepten finden Sie in der Home Connect App oder auf unserer Homepage www.bosch-home.com.

26.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

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

ACHTUNG!

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▶ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

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

→ "Weiteres Zubehör", Seite 11

26.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene	Höhe
hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost	2
flache Gebäcke bzw. im Backblech	3

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

Backen auf drei Ebenen	Höhe
Backblech	5
Universalpfanne	3
Backblech	1

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.
- Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

26.3 Hinweise zum Braten und Grillen

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

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

Braten und Schmoren mit Dampfunterstützung

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

Braten und Grillen auf dem Rost

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

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

Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

Offenes Geschirr

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

Geschlossenes Geschirr

- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- ▶ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

WARNUNG – Verbrühungsgefahr!





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

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

26.4 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf-stufe	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	2		150-170	-	50-70
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	2		150-160	-	70-90
Rührkuchen, fein (in der Kastenform)	Kranzform oder Kastenform	2		150-170	-	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kranzform oder Kastenform	3+1		140-150	-	70-85

¹ Das Gerät vorheizen.

² Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

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

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

⁵ Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.

⁶ Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

⁷ Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.

⁸ Die Speise nicht wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf- stufe	Dauer in Min.
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Hefekuchen in der Springform	Springform Ø 28 cm	2		160-170	-	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150-160	1	40-45
Biskuitrolle	Universalpfanne	3		190-200 ¹	1	10-15
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	-	55-95
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	-	30-55
Muffins	Muffinblech	2		170-190	-	20-40
Hefekleingebäck	Universalpfanne	3		160-180	-	25-35
Hefekleingebäck	Universalpfanne	3		160-170	1	20-30
Hefekleingebäck	Universalpfanne	3		160-170	-	25-45
Plätzchen	Universalpfanne	3		140-160	-	15-25
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	-	15-25
Plätzchen, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140-160	-	15-25
Baiser	Universalpfanne	3		80-90 ¹	-	120-150
Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 3. 2. 0	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Universalpfanne	3		180-200	-	20-30
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizaform	Pizzablech	2		250-270	-	8-13
Quiche	Tarteform oder Schwarzblech	2		190-210	-	25-35
Börek	Universalpfanne	1		180-200	-	40-50
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		150-170	1	40-45
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		220-230	1	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	3		220-230	1	35-45
Gans, ungefüllt, 3 kg	Rost	2	1. 2. 3.	1. 140-150 2. 140-150 3. 180-190	1. 1 2. 0 3. 0	1. 30-40 2. 70-80 3. 40-50

¹ Das Gerät vorheizen.

² Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

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












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

⁵ Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.

⁶ Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

⁷ Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.

⁸ Die Speise nicht wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfstufe	Dauer in Min.
Schweinerücken, mager, 1 kg	Flache Glasform	2		180	-	90-120
Schweinebraten ohne Schwarte z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		160-170	1	130-150
Schweinebraten ohne Schwarte z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		190-200	-	120-150
Rinderfilet, medium, 1 kg ²	Universalpfanne + Rost	3		210-220	-	40-50 ³
Rinderschmorbraten, 1,5 kg ⁴	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	-	130-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		180-200	1	50-60
Burger, 3-4 cm hoch ⁵	Rost	4		3	-	25-30 ⁶
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,0 kg, gebunden ⁷	Offenes Geschirr	2		170-190	1	70-80 ⁸
Fisch, gebraten, ganz 300 g, z. B. Forelle	Universalpfanne	2		170-180	1	20-30
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschlossenes Geschirr	2		170-190	-	30-40
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschlossenes Geschirr	2		180-200	-	55-65

¹ Das Gerät vorheizen.

² Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

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

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

⁵ Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.

⁶ Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

⁷ Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.

⁸ Die Speise nicht wenden.


Dessert

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.

3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Desserts

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

26.5 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

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

Sanftgaren

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






Speisen sanftgaren

Voraussetzungen

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

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

Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

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

¹ Das Gerät vorheizen.

Regenerieren



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

Zubereitungshinweise zum Regenerieren

- Verwenden Sie offenes, hitzebeständiges und dampfg geeignetes Geschirr.

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

Einstellempfehlungen zum Erwärmen und Regenerieren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Tellergericht, 1 Portion	Offenes Geschirr	2		120-130	15-25
Pizza, gebacken	Rost	2		170-180 ¹	5-15

¹ Das Gerät vorheizen.

26.6 Prüfgerichte

Backen















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

Erster Rost: Höhe 3

Zweiter Rost: Höhe 1

- Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
 - Backblech: Höhe 5
 - Universalpfanne: Höhe 3
 - Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
 - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen jeweils mittig übereinander auf die Roste stellen.
 - Alternativ zu einem Rost können Sie auch das von uns angebotene Air Fry Blech verwenden.


Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf- stufe	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150 ¹	-	25-35
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140 ¹	-	28-38
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140 ¹	-	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		130-140 ¹	-	35-55
Small Cakes	Universalpfanne	3		150 ¹	-	25-35
Small Cakes	Universalpfanne	3		150 ¹	-	20-30
Small Cakes	Universalpfanne	3		170	-	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150 ¹	-	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140 ¹	-	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170 ²	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170	-	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	30-35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	-	35-50
Apple Pie, 2 Stück	2x Springform Ø 20 cm	2		180-190	-	75-90

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

² Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Grillen**Einstellempfehlungen zum Grillen**

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

¹ Das Gerät nicht vorheizen.

27 Montageanleitung

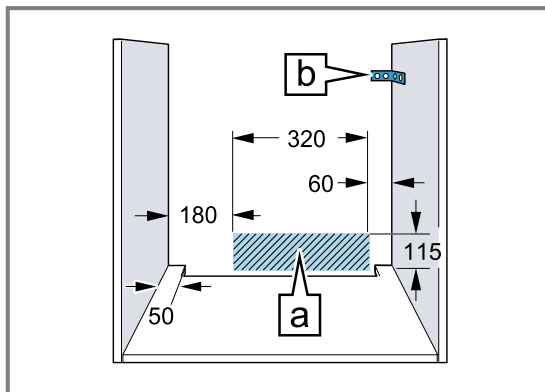
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

** 27.1 Allgemeine Montagehinweise**

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

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.

- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Das Gerät auf einer horizontal ausgerichteten Fläche platzieren.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche **a** oder außerhalb des Einbauraumes liegen. Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel **b** an der Wand befestigt werden.



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

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

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

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

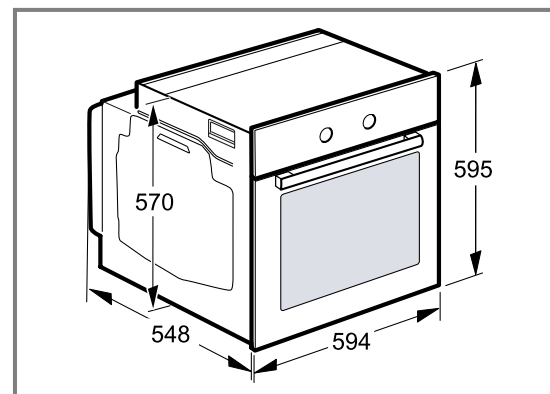
ACHTUNG!

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

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

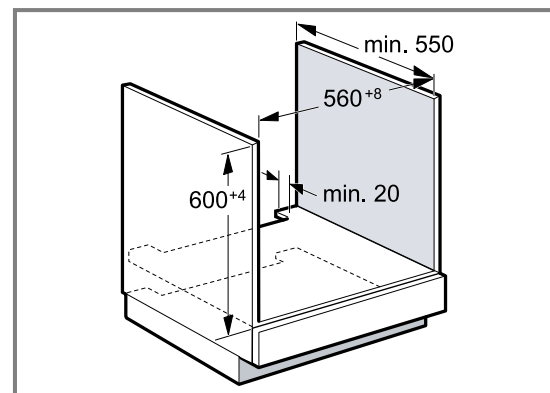
27.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



27.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

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

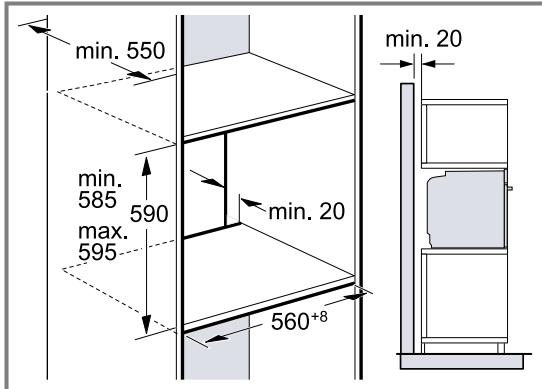


- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- In Kombination mit Induktionskochfeldern darf der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.

- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

27.4 Einbau in einen Hochschrank

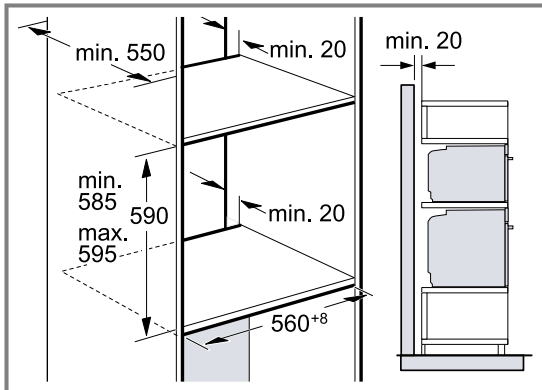
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



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

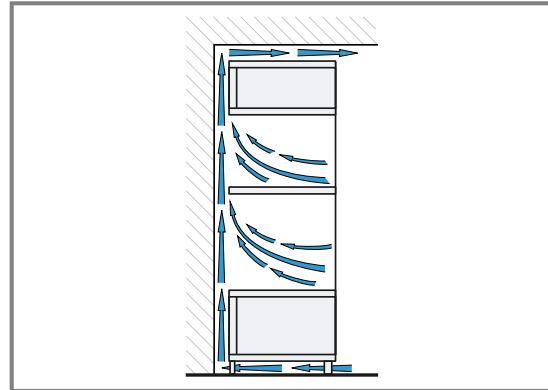
27.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

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



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

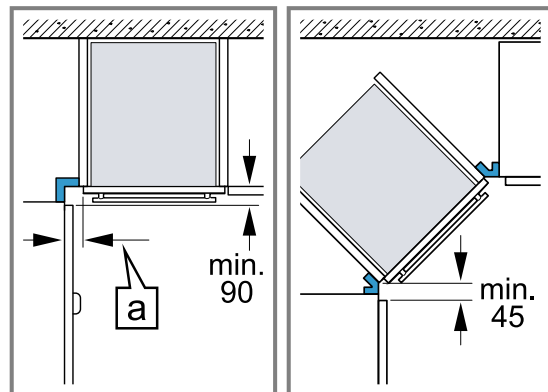
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



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

27.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



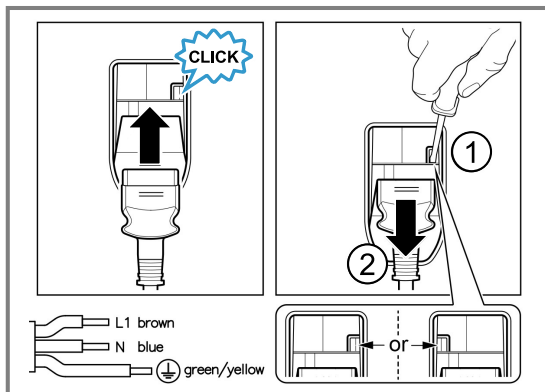
- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß **a** ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

27.7 Elektrischer Anschluss

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

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

- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.



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

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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

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

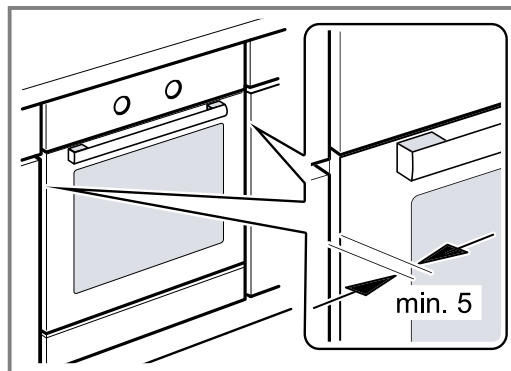
Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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

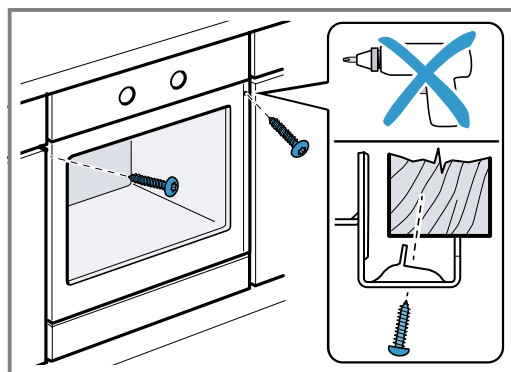
- Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
- Nach Anschlussbild anschließen.
Spannung siehe Typenschild.
- Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - grün-gelb = Schutzleiter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

27.8 Gerät einbauen

- Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



- Das Gerät festschrauben.

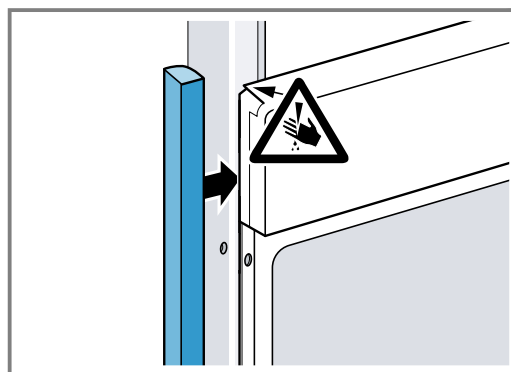


Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

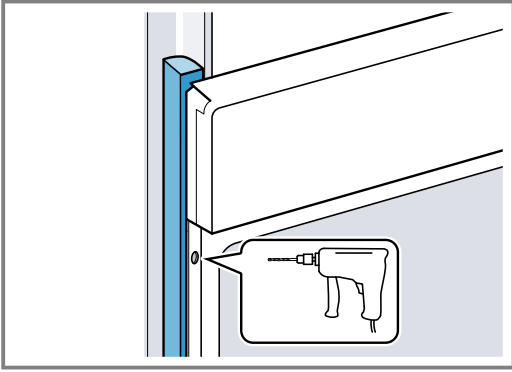
27.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

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

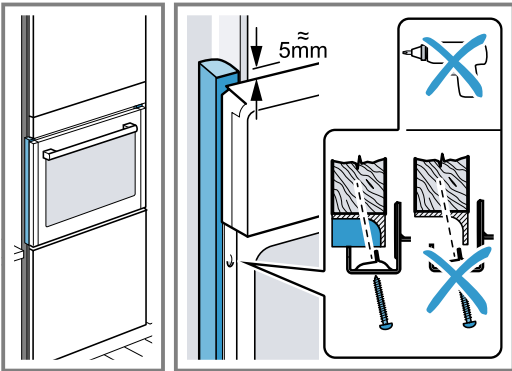


- Das Füllstück am Möbel befestigen.

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



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



27.10 Gerät ausbauen

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



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



9001909838 (040722)

de