

SIEMENS



Standherd

HL9S5A3.0

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[de]Gebrauchsanleitung

Register
your
product
online

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|--|----|--|----|
|  Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 4 |  Move Funktion | 21 |
|  Wichtige Sicherheitshinweise | 5 | Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs | 21 |
| Halogenlampe | 6 | Aktivieren | 21 |
|  Ursachen für Schäden | 7 | Deaktivieren | 21 |
| Kochfeld | 7 |  Zeitfunktionen | 22 |
| Schäden am Backofen | 7 | Programmierung der Garzeit | 22 |
| Schäden an der Sockelschublade | 7 | Der Küchenwecker | 22 |
|  Umweltschutz | 8 |  PowerBoost Funktion | 23 |
| Energiesparen | 8 | Aktivieren | 23 |
| Tipps zum Energiesparen | 8 | Deaktivieren | 23 |
| Umweltgerecht entsorgen | 9 |  Kindersicherung | 23 |
|  Kochen mit Induktion | 9 | Kindersicherung ein- und ausschalten | 23 |
| Vorteile beim Kochen mit Induktion | 9 | Automatische Kindersicherung | 23 |
| Kochgeschirr | 9 |  Wisch-Schutz | 24 |
|  Aufstellen und Anschließen | 10 |  Automatische Abschaltung | 24 |
| Elektrischer Anschluss | 10 |  Grundeinstellungen | 25 |
| Ausbau des Geräts | 11 | So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen | 26 |
| Herd waagrecht aufstellen | 11 |  Energie-Verbrauchsanzeige | 27 |
| Angrenzende Möbel | 11 |  Kochgeschirr-Test | 27 |
| Wandbefestigung | 11 |  Power-Manager | 28 |
| Während des Transports zu beachtende Maßnahmen | 11 |  Gerät bedienen | 28 |
|  Gerät kennen lernen | 12 | Gerät ein- und ausschalten | 28 |
| Allgemeines | 12 | Heizart und Temperatur einstellen | 28 |
| Kochbereich | 12 | Schnellaufheizen | 29 |
| Bedienfeld | 13 |  Zeitfunktionen | 29 |
| Garraum | 15 | Dauer einstellen | 29 |
|  Zubehör | 15 | Ende einstellen | 30 |
| Mitgeliefertes Zubehör | 15 | Wecker einstellen | 31 |
| Zubehör einschieben | 15 | Uhrzeit einstellen | 31 |
| Sonderzubehör | 16 |  Kindersicherung | 32 |
|  Vor dem ersten Gebrauch | 17 | Aktivieren und deaktivieren | 32 |
| Erste Inbetriebnahme | 17 |  Grundeinstellungen | 32 |
| Garraum und Zubehör reinigen | 17 | Liste der Grundeinstellungen | 32 |
|  Gerät bedienen | 17 | Grundeinstellungen ändern | 33 |
| Kochfeld ein- und ausschalten | 17 |  Reinigen | 33 |
| Die Kochstelle einstellen | 17 | Reinigungsmittel | 33 |
| Kochempfehlungen | 18 | Garraumflächen | 35 |
|  Kombi-Zone | 20 | Gerät sauberhalten | 36 |
| Hinweise zum Kochgeschirr | 20 | | |
| Aktivieren | 20 | | |
| Deaktivieren | 20 | | |

| | |
|--|-----------|
| Reinigungsunterstützung humidClean | 36 |
| Reinigungsunterstützung einstellen | 36 |
| Garraum nach der Benutzung reinigen | 36 |
|  Gestelle | 37 |
| Gestelle aus- und einhängen | 37 |
|  Gerätetür | 37 |
| Backofentür aus- und einhängen | 37 |
| Türscheiben aus- und einbauen | 38 |
| Zusätzliche Türsicherheit | 38 |
|  Häufige Fragen und Antworten (FAQ) | 39 |
|  Störungen, was tun? | 40 |
| Störungen selbst beheben | 41 |
| Garraumlampe an der Decke auswechseln | 41 |
|  Kundendienst | 42 |
| E-Nummer und FD-Nummer | 42 |
|  Programme | 42 |
| Geschirr | 42 |
| Gericht vorbereiten | 42 |
| Programme | 43 |
| Programm einstellen | 43 |
|  Für Sie in unserem Kochstudio getestet | 44 |
| Allgemeine Hinweise | 44 |
| Kuchen und Gebäck | 45 |
| Aufläufe und Gratins | 48 |
| Geflügel, Fleisch und Fisch | 49 |
| Gemüse und Beilagen | 51 |
| Joghurt | 52 |
| Acrylamid in Lebensmitteln | 52 |
| Dörren | 52 |
| Einkochen | 53 |
| Teig gehen lassen | 53 |
| Auftauen | 54 |
| Prüfgerichte | 54 |

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Die in dieser Anleitung enthaltenen Abbildungen sind orientativ.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Wecker oder einer Fernbedienung ausgelegt.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung 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.

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.siemens-home.bsh-group.com und Online-Shop: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) Nur für Deutschland gültig.

Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → "Zubehör" auf Seite 15

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können leicht Feuer fangen. Keine brennbaren Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem oder in der Nähe des Backofens aufbewahren oder verwenden. Keine brennbaren Gegenstände im oder auf dem Backofen aufbewahren.
- Die Oberflächen der Sockelschublade können sehr heiß werden. Bewahren Sie nur Backofenzubehör in der Schublade auf. Entflammbare und brennbare Gegenstände dürfen in der Sockelschublade nicht aufbewahrt werden.

- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Während des Betriebs werden die Oberflächen des Geräts heiß. Die heißen Oberflächen nicht berühren. Kinder vom Gerät fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

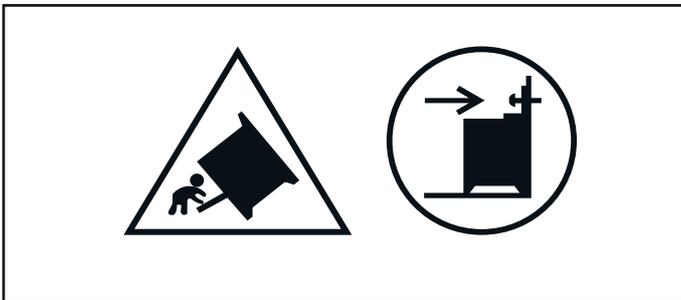
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.
- Wird das Gerät unbefestigt auf einen Sockel gestellt, kann es vom Sockel gleiten. Das Gerät muss mit dem Sockel fest verbunden werden.
- Das Zusammenstoßen mit der geöffneten Gerätetür kann zur Verletzungen führen. Die Gerätetür muss während des Betriebs und danach geschlossen sein.

⚠️ Warnung – Kippgefahr!



Warnung: Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, muss dieses Stabilisierungsmittel montiert werden. Für die Montage siehe Anweisungen.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Beim Trennen des Gerätes vom Netz können die Verbindungen Restspannungen verursachen. Nur ein Fachmann darf das Gerät anschließen.

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 Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Ursachen für Schäden

Kochfeld

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals Kochgeschirr leerkochen lassen. Das könnte zu Schäden führen.

| Schäden | Ursache | Maßnahme |
|---------------|---|--|
| Flecken | Übergelaufene Speisen. | Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. |
| | Ungeeignete Reinigungsmittel. | Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind. |
| Kratzer | Salz, Zucker und Sand. | Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche. |
| | Raue Geschirrböden zerkratzen das Kochfeld. | Prüfen Sie das Kochgeschirr. |
| Verfärbungen | Ungeeignete Reinigungsmittel. | Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind. |
| | Topfabrieb. | Heben Sie Töpfe und Pfannen beim Verschieben an. |
| Ausmuschelung | Zucker, stark zuckerhaltige Speisen. | Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. |

Schäden am Backofen

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

- Stark verschmutzte Dichtung: 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. → *"Reinigen" auf Seite 33*
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Grillen: Das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht höher als in Höhe 3 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und beschädigt beim Herausnehmen das Email. Grillen Sie in Höhe 4 und 5 nur direkt auf dem Rost.

Schäden an der Sockelschublade

Achtung!

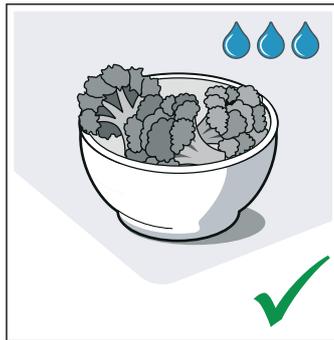
Legen Sie keine heißen Gegenstände in die Sockelschublade. Sie kann beschädigt werden.

Umweltschutz

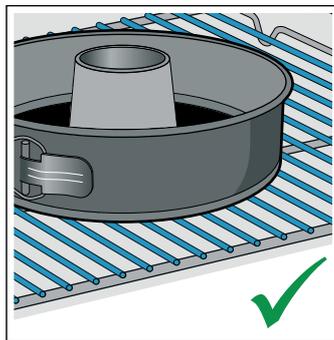
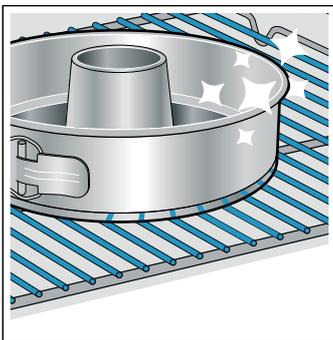
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

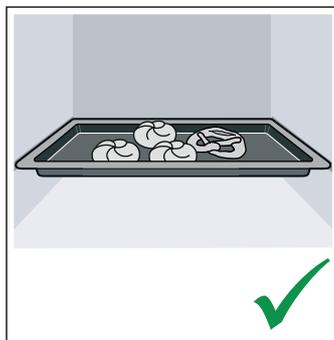
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



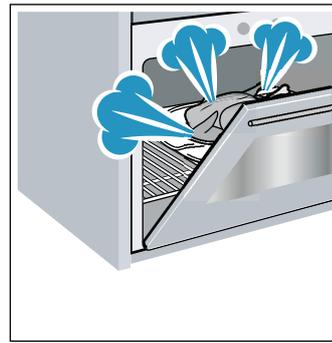
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



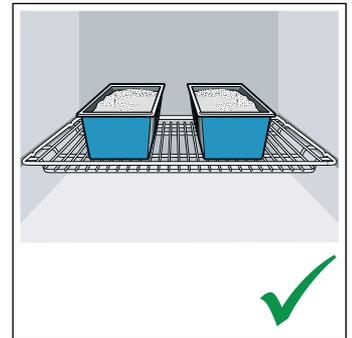
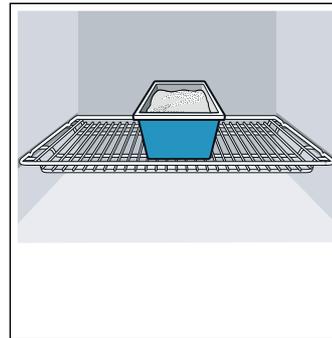
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.



- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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.

Kochen mit Induktion

Vorteile beim Kochen mit Induktion

Das Kochen mit Induktion unterscheidet sich radikal zum herkömmlichen Kochen, die Hitze entsteht direkt im Kochgeschirr. Dies bietet eine ganze Reihe von Vorteilen:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten.
- Energieersparnis.
- Leichtere Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell ein.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Kochstelle unterbricht die Wärmezufuhr sofort, wenn das Geschirr von der Kochstelle genommen wird, auch wenn diese noch eingeschaltet ist.

Kochgeschirr

Verwenden Sie nur ferromagnetisches Geschirr für das Kochen mit Induktion, zum Beispiel:

- Geschirr aus emailliertem Stahl
- Geschirr aus Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

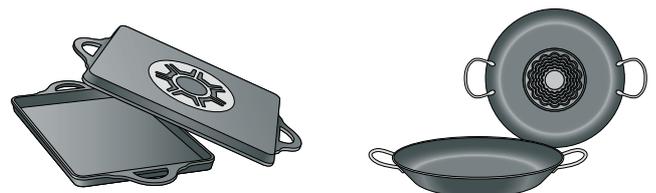
Um zu prüfen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, können Sie im Kapitel → *"Kochgeschirr-Test"* nachschlagen.

Für ein gutes Kochergebnis sollte der ferromagnetische Bereich des Topfbodens der Größe der Kochstelle entsprechen. Wenn das Geschirr auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es noch einmal auf einer Kochstelle mit kleinerem Durchmesser.

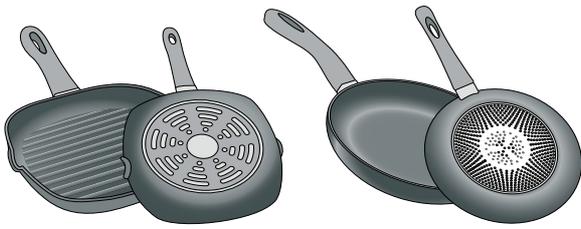


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

- Ist der Boden des Kochgeschirrs nur teilweise ferromagnetisch, wird nur die ferromagnetische Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird. Der nicht ferromagnetische Bereich könnte eine zu niedrige Temperatur zum Kochen aufweisen.



- Besteht das Material des Geschirrbodens unter anderem aus Aluminiumanteilen ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Geschirr nicht richtig warm wird oder eventuell gar nicht erkannt wird.



Ungeeignetes Kochgeschirr

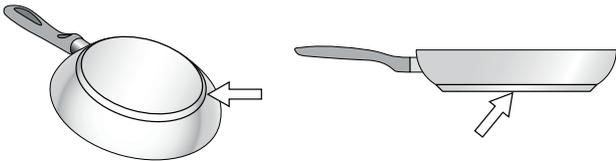
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Eigenschaften des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Verwenden Sie Töpfe und Pfannen aus Materialien, die die Hitze gleichmäßig im Topf verteilen, z.B. Töpfe mit "Sandwich-Boden" aus Edelstahl, so wird Zeit und Energie gespart.

Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden, unebene Geschirrböden beeinträchtigen die Wärmezufuhr.



Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochstelle gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Die Kochstufenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf und verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Geschirr kann sich sehr schnell erhitzen, so dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochstelle aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

Topferkennung

Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Aufstellen und Anschließen

Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.

Elektrischer Anschluss

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Die Vorschriften des zuständigen Stromversorgers müssen zwingend beachtet werden.

Wird das Gerät falsch angeschlossen, erlischt bei einem Schaden der Garantieanspruch.

Achtung!

Ihr Gerät ist für den Festanschluss an das Stromnetz mit dem vorhandenen Kabel vorgesehen.

Außer bei Schäden, das Kabel am Gerät niemals entfernen oder durch ein Kabel mit/ohne Stecker ersetzen!

Achtung!

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

Warnung – Lebensgefahr!

Bei Kontakt mit spannungsführenden Teilen besteht Stromschlaggefahr.

- Fassen Sie den Netzstecker nur mit trockenen Händen an.
- Ziehen Sie die Netzleitung immer direkt am Stecker und nie an der Netzleitung, da diese beschädigt werden könnte.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals während des Betriebs.

Beachten Sie folgende Hinweise und stellen Sie sicher, dass:

Hinweise

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

Für den Installateur

- Es muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.
- Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- Für den Anschluss des Gerätes ist eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

Ausbau des Geräts

Das Gerät vom Stromnetz trennen.

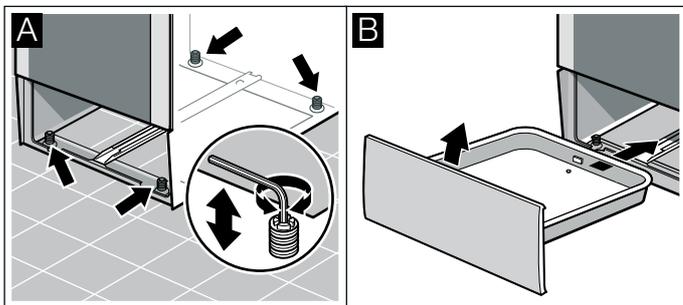
⚠ Warnung – Stromschlaggefahr !

Beim Trennen des Gerätes vom Netz können die Verbindungen Restspannungen verursachen. Nur ein Fachmann darf das Gerät anschließen.

Herd waagrecht aufstellen

Stellen Sie den Herd direkt auf den Fußboden.

1. Sockelschublade herausziehen und nach oben herausheben.
Am Sockel innen sind vorn und hinten Stellfüße.
2. Stellfüße nach Bedarf mit einem Sechskantschlüssel höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht (Bild A).
3. Sockelschublade wieder einschieben (Bild B).



Angrenzende Möbel

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

Wandbefestigung

Damit der Herd nicht kippen kann, müssen Sie ihn mit dem beiliegenden Winkel an der Wand befestigen. Bitte beachten Sie die Montageanleitung für die Wandbefestigung.

Während des Transports zu beachtende Maßnahmen

Befestigen Sie alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband, das spurlos entfernt werden kann. Schieben Sie sämtliche Zubehörteile (z.

B. Backblech) mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Legen Sie einen Pappkarton oder ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite, um ein Anstoßen an der Innenseite der Glastür zu verhindern. Befestigen Sie Tür und, falls vorhanden, obere Abdeckung mit einem Klebeband an den Geräteseiten.

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

Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

Packen Sie das Gerät in eine schützende Umverpackung, um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten.

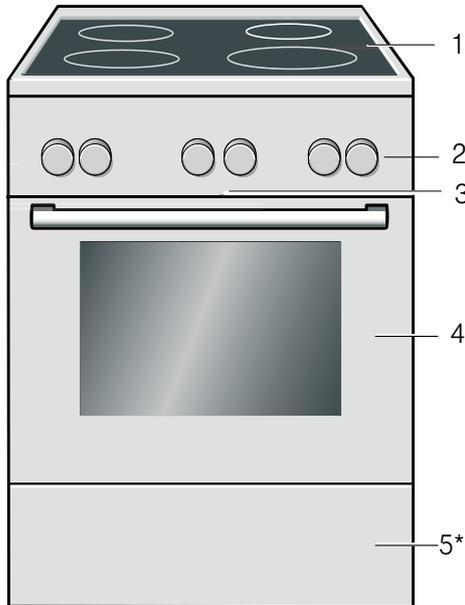
Transportieren Sie das Gerät in der aufrechten Position. Halten Sie das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschlüssen fest, da diese beschädigt werden können. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Allgemeines

Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.



Erläuterungen

- | | |
|----|-------------------|
| 1 | Kochfeld** |
| 2 | Bedienfeld** |
| 3* | Kühlgebläse |
| 4 | Backofentür** |
| 5* | Sockelschublade** |

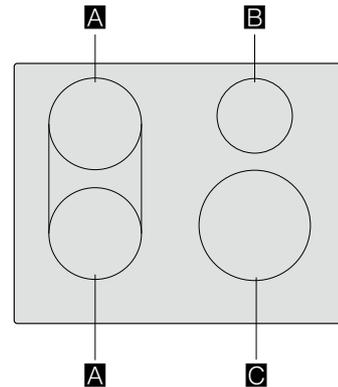
* Optional (verfügbar für einige Geräte)

** Je nach Gerätetyp sind Detailabweichungen möglich.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Kochbereich

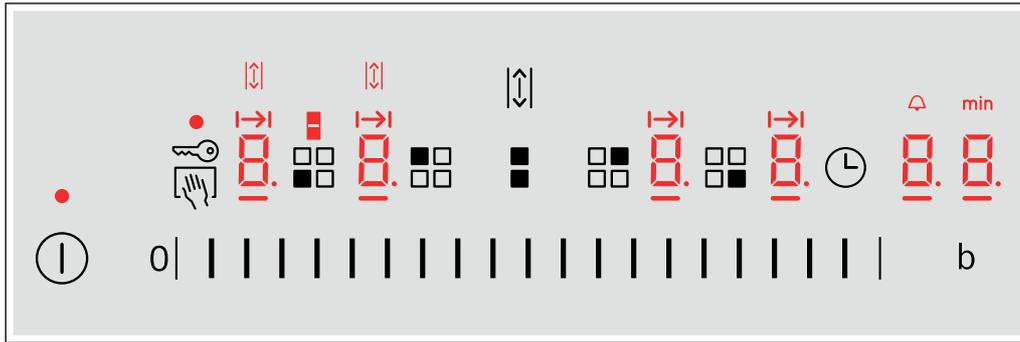
Hier erhalten Sie einen Überblick über das Bedienfeld. Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.



| | | | g* | b* |
|---|-----------|--|---------|---------|
| A | Ø 18 | | 1.800 W | 3.100 W |
| | Ø 18 + 18 | | 3.600 W | |
| B | Ø 14,5 | | 1.400 W | 2.200 W |
| C | Ø 21 | | 2.200 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6

Bedienfeld



| Bedienflächen | |
|---------------|---|
| | Hauptschalter |
| | Kochstelle auswählen |
| 0 | Einstellbereich |
| b | PowerBoost-Funktion |
| | Funktion Kombi-Zone |
| | Move-Funktion |
| | Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren |
| | Kindersicherung |
| | Timer-Funktion |

| Anzeigen | |
|----------|-----------------|
| 0 | Betriebszustand |
| 1-9 | Kochstufen |
| 00 | Timer-Funktion |
| H/h | Restwärme |

| Anzeigen | |
|----------|----------------------------|
| b | PowerBoost-Funktion |
| | Funktion Kombi-Zone |
| | Move-Funktion |
| | Programmierung der Garzeit |
| | Küchenwecker |
| min | Zeitanzeige |

Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Sensoren ziehen. Die Elektronik kann überhitzen.

Die Kochstellen

| Kochzonen | | |
|---|----------------------|---|
| | Einfache Kochzone | Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden |
| | Kombinierte Kochzone | Siehe Kapitel → "Kombi-Zone" oder → "Move Funktion" |
| Nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Kapitel → "Kochen mit Induktion" | | |

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, dass eine Kochstelle noch heiß ist. Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

- Anzeige **H**: hohe Temperatur

- Anzeige **h**: niedrige Temperatur

Wenn Sie das Geschirr während des Kochens von der Kochstelle nehmen, blinken Restwärmeanzeige und ausgewählte Kochstufe abwechselnd.

Wenn die Kochstelle ausgeschaltet wird, leuchtet die Restwärmeanzeige. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärmeanzeige, solange die Kochstelle noch warm ist.

Bedienfeld

Je nach Gerätetyp sind Detailabweichungen möglich.

Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Zusatzfunktionen Ihres Gerätes einstellen. Im Display sehen Sie die Werte dazu.

| Symbol | Bedeutung |
|--------|---|
| | Zeitfunktionen Wecker , Dauer , Ende und Uhrzeit auswählen, durch mehrfaches Antippen. |
| - | Minus Einstellwerte verringern. |
| + | Plus Einstellwerte erhöhen. |

| | | |
|--|-----------------|---|
|  | Kindersicherung | Backofen-Funktionen am Bedienfeld sperren und entsperren. |
| kg | Gewicht | Gewicht bei den Programmen auswählen. |

Display

Der Wert, der gerade einstellbar ist oder abläuft, steht im Display im Vordergrund.

Um die einzelnen Zeitfunktionen zu nutzen, tippen Sie mehrfach auf die Taste . Welcher Wert gerade im Vordergrund ist, zeigen Ihnen die Pfeile  über und unter dem jeweiligen Symbol.

Heizarten und Funktionen

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

| Heizart | Verwendung |
|---|--|
|  3D-Heißluft | Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. |
|  Heißluft Sanft | Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet. |
|  Pizzastufe | Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen. |
|  Unterhitze | Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten. |
|  Grill, große Fläche | Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratинieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. |
|  Umluftgrillen | Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise. |
|  Ober-/Unterhitze | Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. 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. |

Weitere Funktionen

Ihr neuer Backofen bietet Ihnen noch weitere Funktionen, die wir Ihnen hier kurz erklären.

| Funktion | Verwendung |
|--|---|
|  Schnellaufheizen | Garraum schnell vorheizen, ohne Zubehör. |
|  Garraumbelichtung | Garraumbelichtung einschalten, ohne Funktion. Erleichtert Ihnen z. B. das Reinigen des Garraums. |
|  Programme | Für viele Gerichte sind die passenden Einstellwerte bereits im Gerät programmiert. → "Programme" auf Seite 42 |

Temperatur

Die Temperatur im Garraum stellen Sie mit dem Temperaturwähler ein. Außerdem werden damit die Stufen für weitere Funktionen gewählt.

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

| Position | | Bedeutung |
|-------------------------------|-------------------|---|
| ● | Nullstellung | Das Gerät heizt nicht. |
| 50-275 | Temperaturbereich | Die einstellbare Temperatur im Garraum in °C. |
| 1, 2, 3 oder I, II, III | Grillstufen | Die einstellbaren Stufen für Grill, große Fläche ☐ und kleine Fläche ☐ (je nach Gerätetyp). Stufe 1 = schwach Stufe 2 = mittel Stufe 3 = stark |
| P | Programme | Die Stellung für die Programmfunktion. |

Temperaturanzeige

Wenn das Gerät heizt, leuchtet im Display das Symbol . In den Heizpausen erlischt es.

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

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

Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, läuft der Betrieb weiter.

Garraumbelichtung

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Garraumbelichtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs mit dem Funktionswähler schaltet sie aus.

Mit der Stellung Garraumbelichtung am Funktionswähler, können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten. Das hilft Ihnen z. B. bei der Reinigung Ihres Gerätes.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

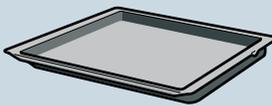
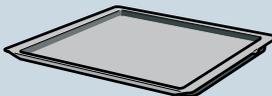
Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

| | |
|--|--|
|  | Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen. Für Braten und Grillstücke und Tiefkühlgerichte. |
|  | Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. |
|  | Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck. |

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

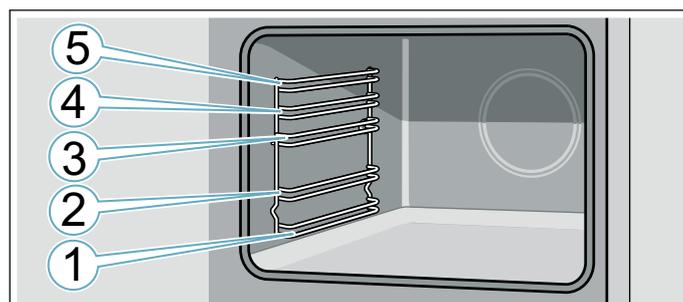
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

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

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

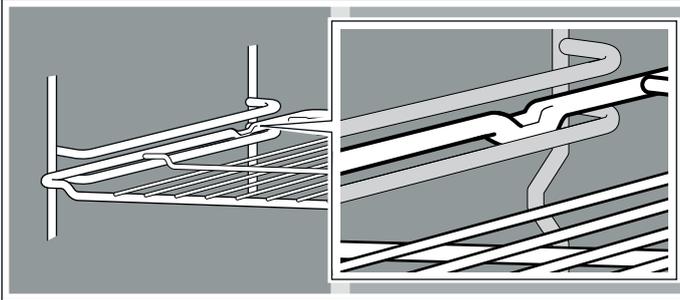
Am Garraum ist die oberste Einschubhöhe bei manchen Geräten mit einem Grillsymbol gekennzeichnet.



Das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

Achten Sie beim Einschieben in den Garraum darauf, dass die Ausbuchtung am Zubehör hinten ist. Nur so rastet es ein.



Hinweise

- Halten Sie das Backblech an den Seiten mit beiden Händen fest und schieben Sie es parallel in das Gestell ein. Bewegen Sie das Backblech beim Einschieben nicht seitlich hin und her. Andernfalls lässt sich das Backblech nur schwer einschieben. Die emaillierten Oberflächen könnten beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.
- Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet erwerben. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 42

| Sonderzubehör | |
|------------------------|---|
| Rost | Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und Grillstücke. |
| Backblech | Für Blechkuchen und Kleingebäck. |
| Universalpfanne | Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. |
| Einlegerost | Für Fleisch, Geflügel und Fisch. Zum Einlegen in die Universalpfanne, um abtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen. |

| | |
|------------------------------------|---|
| Profi-Pfanne | Für die Zubereitung von großen Mengen. Ideal geeignet z. B. auch für Moussaka. |
| Deckel für die Profi-Pfanne | Der Deckel macht die Profi-Pfanne zum Profi-Bräter. |
| Pizzablech | Für Pizza und große runde Kuchen. |
| Grillblech | Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz. Nur in der Universalpfanne verwenden. |
| Backstein | Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden. |
| Glasbräter | Für Schmorgerichte und Aufläufe. |
| Glaspfanne | Für Aufläufe, Gemüsegerichte und Gebäck. |
| Auszugssystem 1-fach | Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt. |
| Auszugssystem 2-fach | Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt. |
| Auszugssystem 3-fach | Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt. |

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display die Uhrzeit. Stellen Sie aktuelle Uhrzeit ein.

Uhrzeit einstellen

Achten Sie darauf, dass der Funktionswähler auf der Nullstellung ist.

Die Uhrzeit startet bei "12:00 Uhr".

1. Mit Taste **-** oder **+** die Uhrzeit einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Taste **⏸** tippen.

Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Garraum und Zubehör reinigen

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

Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Garraum auf.

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie z. B. Styroporkügelchen im Garraum sind und entfernen Sie Klebeband im oder am Gerät. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie Heizart und Temperatur einstellen erfahren Sie im nachfolgenden Kapitel. → "Gerät bedienen" auf Seite 17

| Einstellungen | |
|---------------|---|
| Heizart | 3D-Heißluft  |
| Temperatur | maximal |
| Dauer | 1 Stunde |

Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer aus.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen, wie eine Kochstelle eingestellt wird. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Das Symbol **Ⓢ** berühren. Ein Signal ertönt. Die Anzeige beim Hauptschalter und die Kochstellen-Anzeigen **Ⓢ** leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol **Ⓢ** berühren, bis die Anzeige erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert. Wird das Kochfeld in dieser Zeit wieder eingeschaltet, geht es mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.
- Die maximale Leistung des Kochfeldes ist von der Art des Netzanschlusses abhängig. Um diesen Maximalwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die zur Verfügung stehende Leistung automatisch auf die eingeschalteten Kochstellen. Während die Funktion Power Management aktiviert ist, kann die Leistung einer Kochstelle zeitweise unter den Sollwert gesenkt werden.

Die Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich können Sie die gewünschte Kochstufe auswählen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung.

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

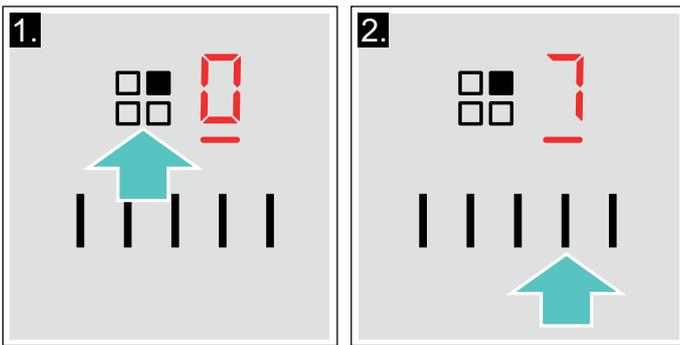
Hinweise

- Um die empfindlichen Teile des Geräts vor Überhitzung oder elektrischer Überlastung zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.
- Um eine Lärmentwicklung des Geräts zu verhindern, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.

Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Berühren Sie das Symbol **Ⓢ** der gewünschten Kochstelle. In der Anzeige leuchtet **_**.
2. Wählen Sie anschließend im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe aus.



Die Kochstufe ist eingestellt.

Kochstufe ändern

Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die 0 berühren. Die Kochstelle schaltet aus. Die Restwärmeanzeige leuchtet solange die Kochstelle noch heiß ist.

Hinweise

- Wenn kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.
- Steht vor dem Einschalten des Kochfeldes ein Kochgeschirr auf der Kochstelle, wird dieses spätestens 20 Sekunden nach dem Berühren des Hauptschalters erkannt und die Kochstelle wird automatisch ausgewählt. Stellen Sie in den nächsten 20 Sekunden die Kochstufe ein. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle wieder aus. Auch wenn mehrere Töpfe oder Pfannen beim Einschalten auf dem Kochfeld stehen, wird nur ein Geschirr erkannt.

Kochempfehlungen

Empfehlungen

- Beim Erwärmen von Püree, Cremesuppen und dickflüssigen Saucen gelegentlich umrühren.
- Zum Vorheizen Kochstufe 8 - 9 einstellen.
- Beim Garen mit Deckel Kochstufe herunterschalten, sobald zwischen Deckel und Kochgeschirr Dampf austritt.
- Nach dem Garvorgang Kochgeschirr bis zum Servieren geschlossen halten.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf Herstellerhinweise beachten.
- Speisen nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Küchenwecker kann die optimale Garzeit eingestellt werden.
- Für ein gesünderes Garergebnis sollte Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt erhitzt werden.
- Zum Bräunen von Speisen diese nacheinander in kleinen Portionen braten.
- Kochgeschirr kann beim Garvorgang hohe Temperaturen erreichen. Die Verwendung von Topflappen ist empfehlenswert.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen finden Sie im Kapitel → "Umweltschutz"

Gartabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Kochstufe für jede Speise geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

| | Kochstufe | Garzeit (Min.) |
|-----------------------------------|-----------|----------------|
| Schmelzen | | |
| Schokolade, Kuvertüre | 1 - 1. | - |
| Butter, Honig, Gelatine | 1 - 2 | - |
| Erwärmen und Warmhalten | | |
| Eintopf, z. B. Linseneintopf | 1. - 2 | - |
| Milch* | 1. - 2. | - |
| Würstchen in Wasser erhitzen* | 3 - 4 | - |
| Auftauen und Erwärmen | | |
| Spinat, tiefgekühlt | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Gulasch, tiefgekühlt | 3 - 4 | 35 - 55 |
| * Ohne Deckel | | |
| ** Mehrmals wenden | | |
| ***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8. | | |

| | Kochstufe | Garzeit (Min.) |
|---|-----------|----------------|
| Garziehen, Simmern | | |
| Kartoffelklöße* | 4.-5. | 20-30 |
| Fisch* | 4-5 | 10-15 |
| Weißer Saucen, z. B. Béchamelsauce | 1-2 | 3-6 |
| Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise | 3-4 | 8-12 |
| Kochen, Dämpfen, Dünsten | | |
| Reis (mit doppelter Wassermenge) | 2.-3. | 15-30 |
| Milchreis*** | 2-3 | 30-40 |
| Pellkartoffeln | 4.-5. | 25-35 |
| Salzkartoffeln | 4.-5. | 15-30 |
| Teigwaren, Nudeln* | 6-7 | 6-10 |
| Eintopf | 3.-4. | 120-180 |
| Suppen | 3.-4. | 15-60 |
| Gemüse | 2.-3. | 10-20 |
| Gemüse, tiefgekühlt | 3.-4. | 7-20 |
| Garen im Schnellkochtopf | 4.-5. | - |
| Schmoren | | |
| Rouladen | 4-5 | 50-65 |
| Schmorbraten | 4-5 | 60-100 |
| Gulasch*** | 3-4 | 50-60 |
| Schmoren / Braten mit wenig Öl* | | |
| Schnitzel, natur oder paniert | 6-7 | 6-10 |
| Schnitzel, tiefgekühlt | 6-7 | 6-12 |
| Kotelett, natur oder paniert** | 6-7 | 8-12 |
| Steak (3 cm dick) | 7-8 | 8-12 |
| Geflügelbrust (2 cm dick)** | 5-6 | 10-20 |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt** | 5-6 | 10-30 |
| Frikadellen (3 cm dick)** | 4.-5. | 20-30 |
| Hamburger (2 cm dick)** | 6-7 | 10-20 |
| Fisch und Fischfilet, natur | 5-6 | 8-20 |
| Fisch und Fischfilet, paniert | 6-7 | 8-20 |
| Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen | 6-7 | 8-15 |
| Scampi, Garnelen | 7-8 | 4-10 |
| Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch | 7-8 | 10-20 |
| Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art | 7-8 | 15-20 |
| Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte | 6-7 | 6-10 |
| Pfannkuchen (nacheinander ausbacken) | 6.-7. | - |
| Omelette (nacheinander braten) | 3.-4. | 3-10 |
| Spiegeleier | 5-6 | 3-6 |
| * Ohne Deckel | | |
| ** Mehrmals wenden | | |
| ***Vorwärmen auf Kochstufe 8-8. | | |

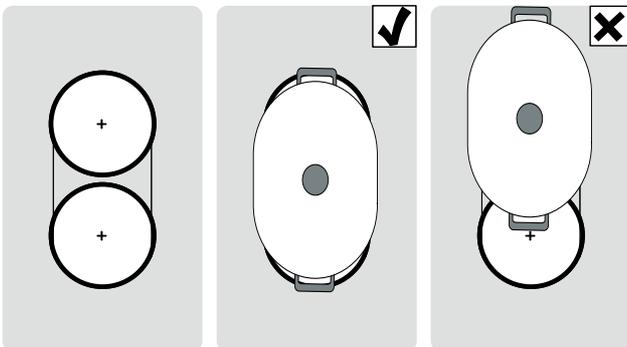
| | Kochstufe | Garzeit (Min.) |
|--|-----------|----------------|
| Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren) | | |
| Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets | 8-9 | - |
| Kroketten, tiefgekühlt | 7-8 | - |
| Fleisch, z. B. Hähnchenteile | 6-7 | - |
| Fisch, paniert oder im Bierteig | 6-7 | - |
| Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura | 6-7 | - |
| Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig | 4-5 | - |
| * Ohne Deckel | | |
| ** Mehrmals wenden | | |
| *** Vorwärmen auf Kochstufe 8-8. | | |

Kombi-Zone

Mit dieser Funktion können die beiden gleich großen linken Kochstellen zusammengeschaltet werden. Dabei wird für beide Kochstellen die gleiche Kochstufe eingestellt. Sie ist besonders zum Kochen mit länglichem Kochgeschirr geeignet.

Hinweise zum Kochgeschirr

Für optimale Ergebnisse verwenden Sie ein geeignetes, ovales Kochgeschirr im Bereich der beiden Kochstellen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochstellen.



Wird auf einer der beiden Kochstellen nur ein Kochgeschirr verwendet, kann dieses auf die zweite Kochstelle verschoben werden. In diesem Fall werden die Kochstufe und die ausgewählten Einstellungen übernommen.

Aktivieren

1. Eine der zwei zur Kombi-Zone gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe einstellen.
2. Das Symbol  berühren. Die Anzeige  leuchtet. Die Kochstufe erscheint in der Anzeige der unteren Kochstelle.

Die Funktion ist aktiviert.

Kochstufe ändern

Im Einstellbereich die Kochstufe ändern.

Deaktivieren

Eine der beiden zu dieser Funktion gehörenden Kochstellen auswählen und das Symbol  berühren.

Die Funktion ist deaktiviert. Die beiden Kochstellen funktionieren weiterhin als zwei unabhängige Kochstellen.

Move Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die beiden gleich großen linken Kochstellen zusammenschalten und für beide Kochstellen unterschiedliche Kochstufen wählen. Voreingestellte Kochstufen:

Vordere Kochstelle = Kochstufe **9**

Hintere Kochstelle = Kochstufe **1**.

Die Kochstufen können für jede Kochstelle unabhängig voneinander geändert werden.

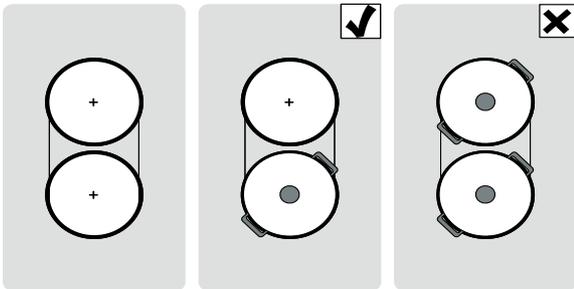
Hinweise

- Kochgeschirr nur auf einer der Kochstellen platzieren. Die Funktion wird nicht aktiviert, wenn auf beiden Kochstellen ein Kochgeschirr steht.
- In der Anzeige der Kochstelle, auf der kein Kochgeschirr steht, leuchtet die Kochstufe schwächer. Sie wird erst aktiviert, wenn das Geschirr auf diese Kochstelle verschoben und erkannt wird.
- Wenn die Funktion bereits aktiviert ist und ein zweites Kochgefäß auf die freie Kochstelle gestellt wird, leuchtet die Anzeige nach wie vor schwächer. Die Kochstelle ist nicht aktiv. Die Kochstelle aktiviert sich, wenn das erste Kochgefäß entfernt wird.

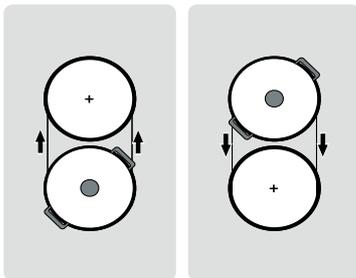
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Für eine optimale Topferkennung und Wärmeverteilung empfehlen wir das Kochgeschirr mittig, wie im Folgenden beschrieben, aufzusetzen.

Verwenden Sie nur ein einziges Kochgeschirr, das nur eine Kochstelle bedeckt.



Das Kochgeschirr von einer Kochstelle zu einer anderen verschieben:



Aktivieren

1. Eine der beiden zur Move-Funktion gehörenden Kochstellen auswählen.

2. Das Symbol  berühren. Die Anzeigen  leuchten. Die Kochstufen leuchten in den Anzeigen beider Kochstellen.

Die Funktion ist aktiviert.

Hinweise

- Die Anzeige der Kochstelle mit dem Kochgeschirr leuchtet heller.
- In der Anzeige der weiterhin ausgewählten Kochstelle leuchtet die Anzeige **_**.

Kochstufe ändern

Eine der zwei zur Move-Funktion gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe im Einstellbereich ändern.

Hinweis: Wird die Funktion deaktiviert, kehren die Kochstufen zu den voreingestellten Werten zurück

Deaktivieren

Das Symbol  berühren.

Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Wenn eine der zwei Kochstellen auf  gestellt wird, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von etwa 10 Sekunden.

Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über zwei Timer-Funktionen:

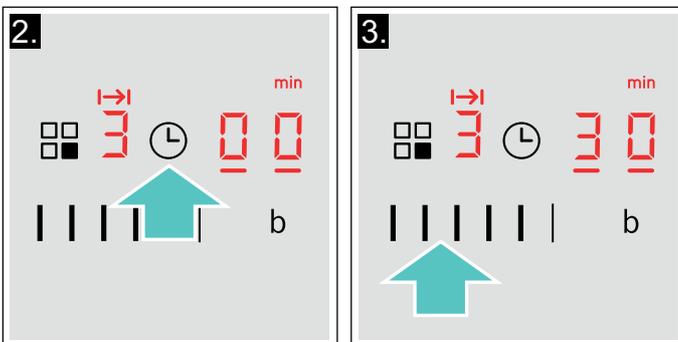
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker

Programmierung der Garzeit

Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

So stellen Sie ein:

1. Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Berühren Sie das Symbol . In der Anzeige der Kochstelle leuchtet I→I. In der Timer-Anzeige leuchtet 00.
3. In den folgenden 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Garzeit auswählen.



Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Hinweise

- Für alle Kochstellen kann automatisch die gleiche Garzeit eingestellt werden. Die eingestellte Zeit läuft für jede der Kochstellen unabhängig voneinander ab.
Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit finden Sie im Abschnitt → "Grundeinstellungen"
- Wird bei der kombinierten Kochstelle die Funktion Kombi-Zone oder Move gewählt, ist die eingestellte Zeit für beide Kochstellen gleich.

Automatische Einstellung

Wenn Sie im Einstellbereich die Voreinstellung 1 bis 5 berühren, verringert sich die Garzeit um eine Minute.

Wenn Sie im Einstellbereich die Voreinstellung 6 bis 10 berühren, erhöht sich die Garzeit um eine Minute.

Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol  berühren.

Die Garzeit im Einstellbereich ändern oder auf 00 stellen, um die Garzeit zu löschen.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheint 10 Sekunden lang 00.

Das Symbol  berühren. Die Anzeigen erlöschen und das akustische Signal endet.

Hinweise

- Wurde eine Garzeit für mehrere Kochstellen programmiert, erscheint in der Timer-Anzeige immer die Zeitangabe der ausgewählten Kochstelle.
- Sie können eine Garzeit bis zu 99 Minuten einstellen.

Der Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis zu 99 Minuten einstellen.

Er funktioniert unabhängig von den Kochstellen und anderen Einstellungen. Diese Funktion schaltet eine Kochstelle nicht automatisch aus.

Wecker einstellen

1. Das Symbol  so oft berühren, bis die Anzeige  aufleuchtet. In der Timer-Anzeige erscheint 00.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen. Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Zeit ändern oder löschen

Das Symbol  mehrfach berühren, bis die Anzeige  leuchtet. Die Zeit im Einstellbereich ändern oder auf 00 stellen.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheinen 00 und . Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

Symbol  berühren, die Anzeigen schalten sich vorzeitig aus und das Signal verstummt.

PowerBoost Funktion

Mit der PowerBoost-Funktion können große Wassermengen schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe **9**.

Diese Funktion ist für alle Kochstellen verfügbar, wenn keine andere Kochstelle in Betrieb ist. Andernfalls blinken in der Kochstufen-Anzeige **b** und **9**.

Aktivieren

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Symbol **b** berühren.

In der Anzeige leuchtet **b**.

Die Funktion ist aktiviert.

Hinweis: Wird eine Kochstelle bei aktivierter PowerBoost-Funktion eingeschaltet, blinken in der Kochstufen-Anzeige **b** und **9**; anschließend wird automatisch die Kochstufe **9** eingestellt. Die PowerBoost-Funktion wird deaktiviert.

Deaktivieren

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol **b** berühren.

Die Anzeige **b** erlischt und die Kochstelle schaltet auf die Kochstufe **9** zurück.

Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige neben dem Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang berühren. Die Sperre ist deaktiviert.

Automatische Kindersicherung

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

Ein-und Ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen"

Wisch-Schutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen, während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, verfügt das Kochfeld über die Funktion Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren.

Aktivieren: Symbol  berühren. Ein akustisches Signal ertönt. Das Bedienfeld ist 35 Sekunden lang gesperrt. Sie können über die Oberfläche des Bedienfelds wischen, ohne Einstellungen zu verändern.

Deaktivieren: Nach 35 Sekunden wird das Bedienfeld entsperrt. Zum vorzeitigen Aufheben der Funktion das Symbol  berühren.

Hinweise

- 30 Sekunden nach der Aktivierung ertönt ein Signal. Dieses zeigt an, dass die Funktion bald endet.
- Die Reinigungssperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.

Automatische Abschaltung

Wenn eine Kochstelle für längere Zeit in Betrieb ist und keine Einstellungsänderung vorgenommen wurde, wird die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle hört auf zu heizen. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd **F**, **B** und die Restwärmeanzeige **h** oder **H**.

Bei Berühren eines beliebigen Symbols schaltet sich die Anzeige aus. Die Kochstelle kann nun erneut eingestellt werden.

Wann die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (nach 1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Das Gerät verfügt über verschiedene Grundeinstellungen. Diese Grundeinstellungen können an Ihre persönlichen Bedürfnisse angepasst werden.

| Anzeige | Funktion |
|---------|--|
| c 1 | Kindersicherung 0 Manuell*. 1 Automatisch. 2 Funktion deaktiviert. |
| c 2 | Signalöne 0 Bestätigungs- und Fehlersignal sind ausgeschaltet. 1 Nur das Fehlersignal ist eingeschaltet. 2 Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.* |
| c 3 | Energieverbrauch anzeigen 0 Deaktiviert.* 1 Aktiviert. |
| c 5 | Automatische Programmierung der Garzeit 00 Ausgeschaltet.* 0 1:99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung. |
| c 6 | Signaltondauer der Timer-Funktion 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute. |
| c 7 | Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab. 0 Deaktiviert.Maximalleistung des Kochfelds. * 1 1000 W Mindestleistung. 1. 1500 W ... 3 3000 W Empfohlen für 13 Ampere. 3. 3500 W Empfohlen für 16 Ampere. 4 4000 W 4. 4500 W Empfohlen für 20 Ampere. ... 9 oder 9.Maximalleistung des Kochfeldes. |
| c 9 | Auswahlzeit der Kochzone 0 Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochzone bleibt ausgewählt.* 1 Begrenzt: Die Kochzone bleibt nur für einige Sekunden ausgewählt. |
| c 12 | Kochgeschirr und Ergebnis des Garvorgangs prüfen 0 Nicht geeignet 1 Nicht optimal 2 Geeignet |
| c 23 | Automatisches Management bei Leistungsbegrenzung 0 Deaktiviert: Zeigt die Leistungsbegrenzung entsprechend der Power-Management-Funktion an.* 1 Aktiviert: Zeigt die Leistungsbegrenzung der Power-Management-Funktion nicht an. |

-  **Auf Standardeinstellungen zurücksetzen**
-  Individuelle Einstellungen.*
-  Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

*Werkseinstellung

Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

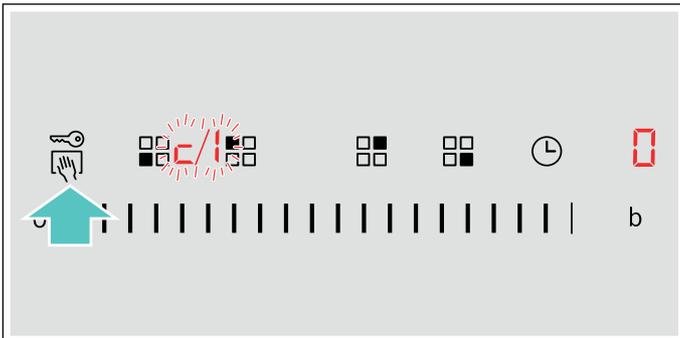
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

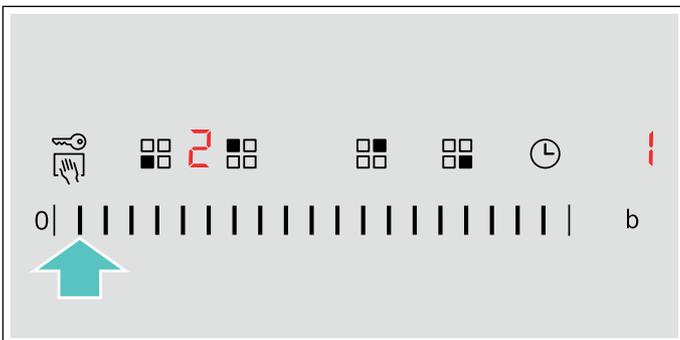
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren.
Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie den Einstellbereich, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.

| Produktinformationen | Anzeige |
|------------------------|---------|
| Kundendienstindex (KI) | 01 |
| Fertigungsnummer | Fd |
| Fertigungsnummer 1 | 95. |
| Fertigungsnummer 2 | 05 |

3. Wenn Sie das Symbol  erneut berühren, gelangen Sie zu den Grundeinstellungen. In den Anzeigen blinken abwechselnd  und  und es erscheint  als Voreinstellung.



4. Das Symbol  wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
5. Anschließend im Einstellbereich die gewünschte Einstellung auswählen.



6. Das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren.

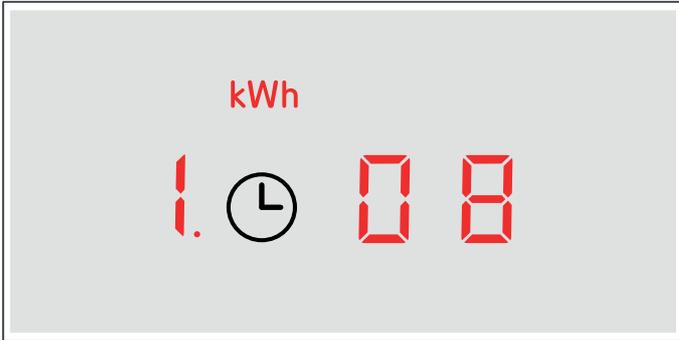
Die Einstellungen wurden gespeichert.

Energie-Verbrauchsanzeige

Diese Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch des letzten Kochvorgangs dieses Kochfelds an.

Nach dem Ausschalten wird 10 Sekunden lang der Verbrauch in kWh angezeigt.

Die Abbildung zeigt ein Beispiel mit einem Verbrauch von **1.08 kWh**.



Wie Sie diese Funktion aktivieren, erfahren Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen"

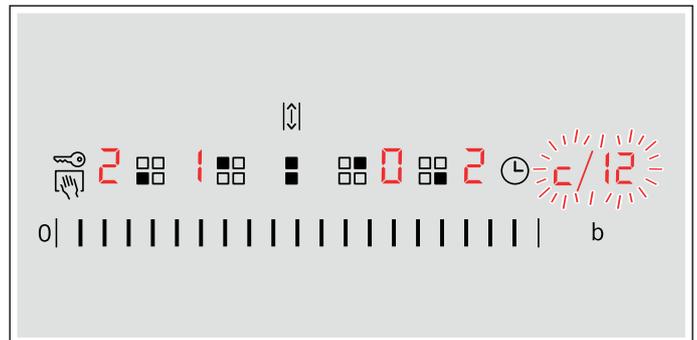
Kochgeschirr-Test

Mit dieser Funktion kann die Schnelligkeit und Qualität des Kochvorgangs abhängig vom Kochgeschirr überprüft werden.

Das Ergebnis ist ein Referenzwert und hängt von den Eigenschaften des Kochgeschirrs und der verwendeten Kochstelle ab.

1. Das Gefäß mit ca. 200 ml Wasser füllen und bei Raumtemperatur mittig auf die Kochzone setzen, deren Durchmesser am besten zum Durchmesser des Gefäßbodens passt.
2. Zu den Grundeinstellungen gehen und die Einstellung **c / 2** wählen.
3. Den Einstellbereich berühren. In den Kochzonen-Anzeigen blinkt **—**. Die Funktion ist aktiviert.

Nach 10 Sekunden erscheint in der Kochzonen-Anzeige das Ergebnis zur Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs.



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

Ergebnis

| | |
|----------|---|
| 0 | Das Kochgeschirr ist für die Kochstelle nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.* |
| 1 | Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang gestaltet sich nicht optimal.* |
| 2 | Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung. |

* Sollte eine kleinere Kochstelle vorhanden sein, testen Sie das Kochgeschirr noch einmal auf der kleineren Kochstelle.

Um diese Funktion wieder zu aktivieren, berühren Sie den Einstellbereich.

Hinweise

- Ist der Durchmesser der Kochstelle viel kleiner als das verwendete Geschirr, erhitzt sich nur die Mitte des Topfes oder der Pfanne. Die Speisen werden nicht optimal gegart.
- Informationen zum Prüfen des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Grundeinstellungen".
- Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Kochen mit Induktion".

Power-Manager

Mit der Funktion Power-Manager kann die Gesamtleistung des Kochfeldes eingestellt werden.

Das Kochfeld ist werksseitig voreingestellt. Mit der Funktion Power-Manager kann der Wert gemäß den Anforderungen der jeweiligen Elektroinstallation geändert werden.

Um diesen Einstellwert nicht zu überschreiten, verteilt das Kochfeld die zur Verfügung stehende Leistung automatisch auf die eingeschalteten Kochzonen.

Solange die Funktion Power-Manager aktiviert ist, kann die Leistung einer Kochzone zeitweise unter den Nominalwert fallen. Wird eine Kochzone eingeschaltet und die Leistungsbegrenzung erreicht, erscheint in der Kochstufen-Anzeige für kurze Zeit $_$. Das Gerät reguliert und wählt die höchst mögliche Leistungsstufe selbsttätig.

Für weitere Informationen darüber, wie die Gesamtleistung des Kochfeldes geändert wird, siehe Kapitel \rightarrow "Grundeinstellungen"

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

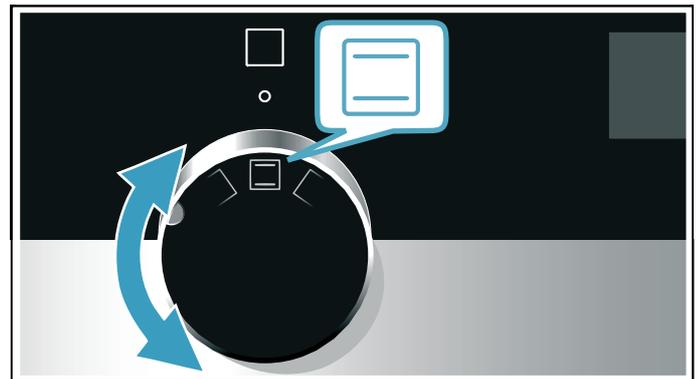
Der Funktionswähler schaltet das Gerät ein und aus. Sobald Sie ihn in eine Position außerhalb der Nullstellung drehen, ist das Gerät eingeschaltet. Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionswähler immer auf die Nullstellung drehen.

Heizart und Temperatur einstellen

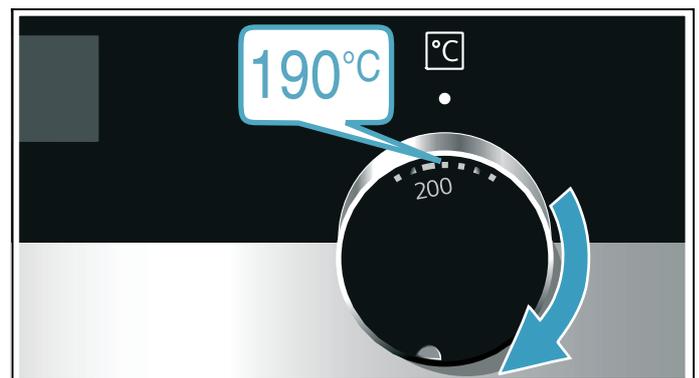
Mit Funktions- und Temperaturwähler stellen Sie ganz einfach Ihr Gerät ein. Welche Heizart für welches Gericht am besten geeignet ist, sehen Sie am Anfang der Gebrauchsanleitung. \rightarrow "Gerät kennen lernen" auf Seite 12

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze \square bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Hinweis: Sie können am Gerät auch Dauer und Ende für den Betrieb einstellen. \rightarrow "Zeitfunktionen" auf Seite 22

Ändern

Sie können Heizart und Temperatur jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen können Sie die Aufheizdauer verkürzen.

Verwenden Sie danach am besten:

-  3D-Heißluft
-  Ober-/Unterhitze

Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

Nach wenigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen.

Wenn das Schnellaufheizen beendet ist, ertönt ein Signal. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

| Zeitfunktion | Verwendung |
|---|---|
|  Dauer | Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb. |
|  Ende | Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endezeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist. |
|  Wecker | Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht. |
|  Uhrzeit | Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an. |

Erst nach dem Einstellen einer Heizart, können Sie die Dauer mit der Taste  aufrufen. Nach dem Einstellen einer Dauer ist die Endezeit abrufbar. Der Wecker kann jederzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf die Taste  tippen.

Hinweis: Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 25

Dauer einstellen

Die Gardauer für Ihr Gericht können Sie am Gerät einstellen. So wird die Gardauer nicht ungewollt überschritten und Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Betrieb zu beenden.

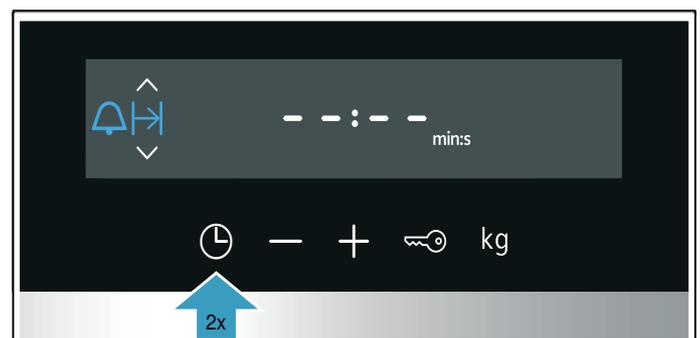
Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

Je nachdem auf welche Taste Sie zuerst tippen, beginnt die Dauer bei einem anderen Vorschlagswert: 10 Minuten bei Taste  und 30 Minuten bei Taste .

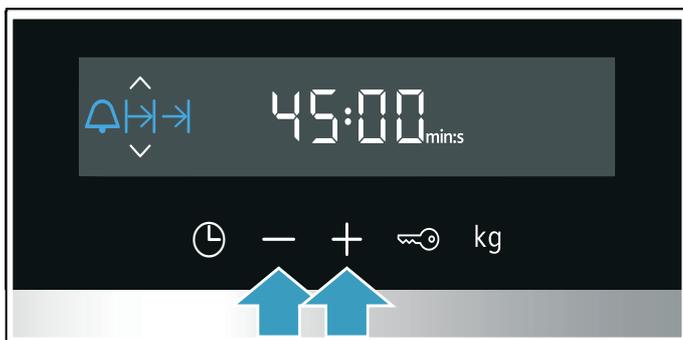
Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Zweimal auf Taste  tippen.

Im Display ist die Dauer  markiert.



3. Mit Taste  oder  die Dauer einstellen.



Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen. Im Display läuft die Dauer ab.

Bei manchen Geräten läuft die Dauer im Hintergrund ab. Mit Taste ⌚ können Sie die Dauer abfragen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer auf null.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie mit Taste + erneut eine Dauer einstellen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Ändern und abbrechen

Mit Taste – oder + können Sie die Dauer jederzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste – die Dauer ganz auf Null zurück. Das Gerät heizt ohne Dauer weiter.

Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert.

Um die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen abzufragen, tippen Sie die Taste ⌚ so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie verschieben. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

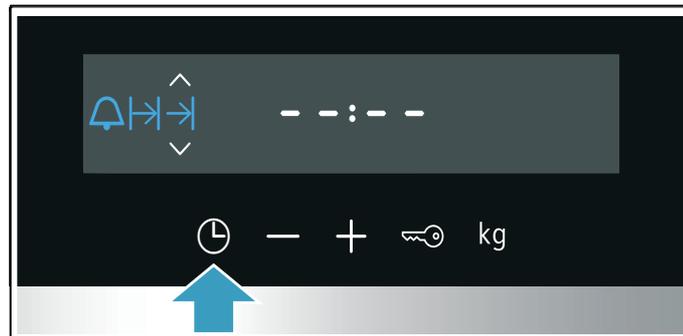
Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
- Stellen Sie ein Ende nicht mehr ein, wenn der Betrieb bereits gestartet war. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.
- Bei Heizarten mit Grillfunktion ist das Ende nicht einstellbar.

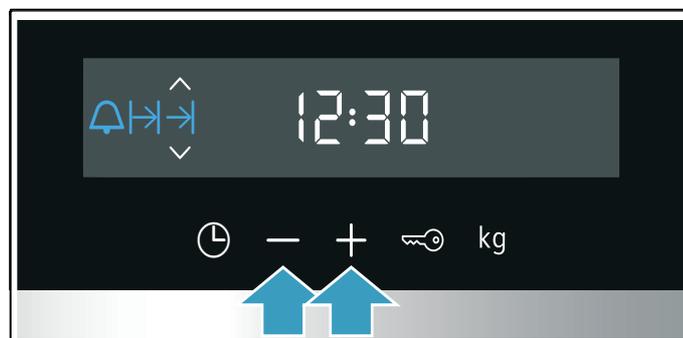
Das Ende der Dauer kann maximal um 23 Stunden und 59 Minuten nach hinten verschoben werden.

Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die eingestellte Dauer beträgt 45 Minuten und das Gericht soll um 12:30 Uhr fertig sein.

1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Zweimal auf Taste ⌚ tippen und mit Taste – oder + die Dauer einstellen.
3. Erneut einmal auf Taste ⌚ tippen. Im Display ist die Endezeit →I markiert.



4. Mit Taste + oder – das Ende auf später verschieben.



Nach wenigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellungen. Im Display steht die Endezeit. Sobald das Gerät startet, läuft die Dauer ab.

Bei manchen Geräten läuft die Dauer im Hintergrund ab. Mit Taste ⌚ können Sie die Dauer abfragen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer auf null.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie mit Taste + erneut eine Dauer einstellen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Ändern und abbrechen

Mit Taste – oder + können Sie die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Endezeit ist nicht mehr änderbar, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste – die Endezeit ganz zurück auf die aktuelle Uhrzeit plus Dauer. Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.

Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert.

Um die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen abzufragen, tippen Sie die Taste  so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

Wecker einstellen

Der Wecker läuft parallel zu anderen Einstellungen. Sie können ihn jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Er hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekunden-Schritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

Je nachdem auf welche Taste Sie zuerst tippen, beginnt die die Weckerzeit bei einem anderen Vorschlagswert: 5 Minuten bei Taste **-** und 10 Minuten bei Taste **+**.

1. Auf Taste  tippen, bis das Weckersymbol  markiert ist.
2. Mit Taste **-** oder **+** die Weckerzeit einstellen. Nach wenigen Sekunden startet die Weckerzeit.

Tipp: Wenn sich die eingestellte Weckerzeit auf den Gerätebetrieb bezieht, verwenden Sie die Dauer. Das Gerät schaltet damit automatisch ab.

Wecker ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Im Display steht die Weckerzeit auf Null.

Mit einer beliebigen Taste den Wecker ausschalten.

Ändern und abbrechen

Mit Taste **-** oder **+** können Sie die Weckerzeit jederzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste **-** die Weckerzeit ganz auf Null zurück. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert.

Um die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen abzufragen, tippen Sie die Taste  so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Mit Taste **-** oder **+** die Uhrzeit einstellen. Die Uhrzeit hört auf zu blinken.
2. Mit Taste  bestätigen. Das Gerät übernimmt die eingestellte Uhrzeit.

Hinweis: Ob die Uhrzeit im Display angezeigt wird, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 25

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit bei Bedarf wieder ändern, z. B. von Sommer- auf Winterzeit.

Dazu bei ausgeschaltetem Gerät auf Taste  tippen, bis das Symbol für die Uhrzeit markiert ist, und mit Taste **-** oder **+** die Uhrzeit ändern.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Hinweise

- Ob sich die Funktion Kindersicherung einstellen lässt oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 25
- Ein evtl. angeschlossenes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.
- Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv.

Aktivieren und deaktivieren

Zum Aktivieren der Kindersicherung muss der Funktionswähler auf der Nullstellung sein.

Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken.

Im Display erscheint das Symbol dazu. Die Kindersicherung ist aktiviert.

Hinweis: Wenn eine Weckerzeit  eingestellt ist, läuft diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiv ist, kann die Weckerzeit nicht geändert werden.

Zum Deaktivieren erneut ca. 4 Sekunden lang Taste  drücken, bis das Symbol im Display erlischt.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

| Grundeinstellung | Auswahl |
|---|---|
|  1 Anzeige der Uhrzeit | 0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen* |
|  2 Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit | 1 = ca. 10 Sekunden 2 = ca. 30 Sekunden* 3 = ca. 2 Minuten |
|  3 Tastenton beim Tippen auf eine Taste | 0 = aus 1 = ein* |
|  4 Nachlaufzeit des Kühlgebläses | 1 = kurz 2 = mittel 3 = lang* 4 = extra lang |
|  5 Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist | 1 = ca. 3 Sekunden* 2 = ca. 6 Sekunden 3 = ca. 10 Sekunden |
|  6 Kindersicherung aktivieren möglich | 0 = nein 1 = ja* |
|  7 Wasserhärte** | 0 = enthärtet 1 = weich (bis 1,3 mmol/l) 2 = mittel (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = hart (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = sehr hart* (über 3,8 mmol/l) |
| * Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen) | |
| ** Nicht bei allen Gerätetypen verfügbar. | |

Grundeinstellungen ändern

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken.
Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. .
2. Bei Bedarf die Einstellung mit Taste **-** oder **+** ändern.
3. Mit Taste  bestätigen.
Im Display erscheint die nächste Grundeinstellung.
4. Mit Taste  so alle Grundeinstellungen durchgehen und bei Bedarf mit Taste **-** oder **+** ändern.
5. Zum Schluss zur Bestätigung Taste  erneut ca. 4 Sekunden lang drücken.
Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können die Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

Hinweis: Nach einem Stromausfall werden die Grundeinstellungen wieder auf Werkseinstellung zurückgesetzt.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie folgende Angaben.

Bei der Reinigung des Kochfeldes

- kein unverdünntes Spülmittel oder Spülmittel für Geschirrspülmaschinen,
- keine Scheuerschwämme,
- keine aggressiven Reinigungsmittel wie Backofenreiniger oder Fleckenentferner,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Bei der Reinigung des Backofens

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholanteil,
- keine Scheuerschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung ordentlich aus.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

| Zone | Reinigungsmittel |
|---|---|
| Edelstahlflächen* (je nach Gerätetyp) | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei Edelstahlflecken immer parallel zur natürlichen Maserung wischen. Andernfalls können Kratzer entstehen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Spezielle Pflegemittel für heiße Edelstahl-Oberflächen sind beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich. Tragen Sie bitte etwas Pflegemittel mit einem weichen Tuch dünn auf. |
| Emaillierte, lackierte, Kunststoff- und Siebdruck-Oberflächen* (je nach Gerätetyp) | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. |

* Optional (Verfügbar für einige Geräte, je nach Gerätetyp.)

| Zone | Reinigungsmittel |
|---|---|
| Bedienfeld | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. |
| Obere Glasabdeckung* (je nach Gerätetyp) | Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Die obere Glasabdeckung können Sie zum Reinigen abnehmen. Bitte hierzu das Kapitel Obere Glasabdeckung beachten! |
| Drehknöpfe Nicht abnehmen! | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. |
| Kochfeldrahmen | Heiße Spüllauge: Nicht mit einem Glasschaber, Zitrone oder Essig reinigen. |
| Gas-Kochfeld und Topfträger* (je nach Gerätetyp) | Heiße Spüllauge. Wenig Wasser verwenden, es darf nicht durch die Brennerunterteile ins Geräteinnere gelangen. Übergelaufenes und Essensreste sofort entfernen. Den Topfträger können Sie abnehmen. Topfträger aus Gusseisen*: Nicht im Geschirrspüler reinigen. |
| Gasbrenner* (je nach Gerätetyp) | Brennerkopf und Deckel entfernen, mit heißer Spüllauge reinigen. Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Die Gas-Austrittsöffnungen müssen immer frei sein. Zündkerzen: Kleine weiche Bürste. Die Gasbrenner funktionieren nur, wenn die Zündkerzen trocken sind. Alle Teile gut trocknen. Beim Wiedereinsetzen auf den exakten Sitz achten. Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Im Lauf der Zeit verändert sich die Farbe. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. |
| Elektrokochstelle* (je nach Gerätetyp) | Scheuermittel oder Putzschwämme: Die Kochplatte danach kurz aufheizen, damit sie trocknet. Feuchte Platten rosten mit der Zeit. Zum Schluss ein Pflegemittel auftragen. Übergelaufenes und Essensreste sofort entfernen. |
| Kochplattenring* (je nach Gerätetyp) | Gelb bis blau schimmernde Verfärbungen am Kochplattenring mit einem Stahlpflegemittel entfernen. Keine scheuernden oder kratzenden Mittel verwenden. |

* Optional (Verfügbar für einige Geräte, je nach Gerätetyp.)

| Zone | Reinigungsmittel |
|---|--|
| Glas-Keramik-Kochfeld* (je nach Gerätetyp) | Pflege: Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik Reinigung: Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Reinigungshinweise auf der Verpackung beachten. ⚠ Glasschaber für starken Schmutz: Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen. |
| Glas-Kochfeld* (je nach Gerätetyp) | Pflege: Schutz- und Pflegemittel für das Glas Reinigung: Reinigungsmittel für das Glas. Reinigungshinweise auf der Verpackung beachten. ⚠ Glasschaber für starken Schmutz: Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen. |
| Glasscheibe | Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Benutzen Sie nicht den Glasschaber. Die Tür ist zur bequemen Reinigung abnehmbar. Bitte hierzu das Kapitel Backofentür aus- und einhängen beachten! |
| Kindersicherung* (je nach Gerätetyp) | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Falls eine Kindersicherung an der Backofentür angebracht ist, muss diese vor dem Reinigen entfernt werden. Bei starker Verschmutzung funktioniert die Kindersicherung nicht mehr richtig. |
| Dichtung Nicht abnehmen! | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern. |
| Kochzone | Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden. ⚠ Bei selbstreinigenden Oberflächen bitte die Selbstreinigungsfunktion verwenden. Hierzu bitte das Kapitel Selbstreinigung beachten! Achtung! Niemals Herdreiniger für selbstreinigende Oberflächen verwenden. |
| Glasabdeckung der Backofenlampe | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. |

* Optional (Verfügbar für einige Geräte, je nach Gerätetyp.)

| Zone | Reinigungsmittel |
|--|--|
| Gestell | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Die Gestelle können Sie zum Reinigen abnehmen. Hierzu bitte das Kapitel Gestelle aus- und einhängen beachten!</p> |
| | <p>Teleskopauszug* (je nach Gerätetyp) Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht einweichen, im Geschirrspüler reinigen oder mit der Selbstreinigung reinigen. Kann die Gestelle beschädigen und ihre Funktion einschränken.</p> |
| Zubehör | <p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.</p> |
| | <p>Alu-Backblech*: (je nach Gerätetyp) Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Niemals Backofenreiniger verwenden. Um Kratzer zu vermeiden, die Metalloberflächen niemals mit einem Messer oder einem ähnlich scharfen Gegenstand berühren. Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher. Andernfalls können Kratzer entstehen.</p> |
| | <p>Drehspieß* (je nach Gerätetyp) Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p> |
| | <p>Bratenthermometer* (je nach Gerätetyp) Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p> |
| Sockelschublade* (je nach Gerätetyp) | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.</p> |
| * Optional (Verfügbar für einige Geräte, je nach Gerätetyp.) | |

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Garraumflächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Sie erkennen das an der rauen Oberfläche.

Boden, Decke und Seitenteile sind emailliert und haben eine glatte Oberfläche.

Emailflächen reinigen

Reinigen Sie die glatten Emailflächen mit einem Spültuch und heißer Spüllauge oder Essigwasser. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger.

Achtung!

Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.

Hinweis: Durch Lebensmittelmrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Selbstreinigende Flächen reinigen

Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während das Gerät in Betrieb ist.

Wenn sich die selbstreinigenden Flächen nicht mehr ausreichend selbst reinigen und dunkle Flecken entstehen, können sie durch gezieltes Aufheizen gereinigt werden.

Einstellen

Nehmen Sie vorher Gestelle, Auszüge, Zubehör und Geschirr aus dem Garraum. Reinigen Sie gründlich die glatten Emailflächen im Garraum, die Geräteinnentür und die Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung.

1. Heizart 3D-Heißluft einstellen.
2. Maximale Temperatur einstellen.
3. Den Betrieb starten und mindestens 1 Stunde laufen lassen.

Die Keramikschicht wird regeneriert.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, entfernen Sie bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm.

Hinweis: Während des Betriebs können sich rötliche Flecken auf den Flächen bilden. Das ist kein Rost, sondern Rückstände von Lebensmitteln. Diese Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend und schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

Achtung!

Verwenden Sie keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem

Schwammtuch abtupfen. Bitte nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

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.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

Reinigungsunterstützung humidClean

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

Reinigungsunterstützung einstellen

Voraussetzung: Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

1. Zubehör aus dem Garraum entfernen.
2. 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen. Kein destilliertes Wasser verwenden.
3. Mit dem Funktionswähler die Heizart **Unterhitze**  einstellen.
4. 80 °C mit dem Temperaturwähler einstellen.
5. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display **I→I** markiert ist.
6. Mit der Taste **–** oder **+** die Dauer auf 4 einstellen. Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab. Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
7. Das Gerät abschalten und ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

Garraum nach der Benutzung reinigen

Achtung!

Feuchtigkeit im Garraum über längere Zeit führt zu Korrosion.

Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig abkühlen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

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

Gestelle

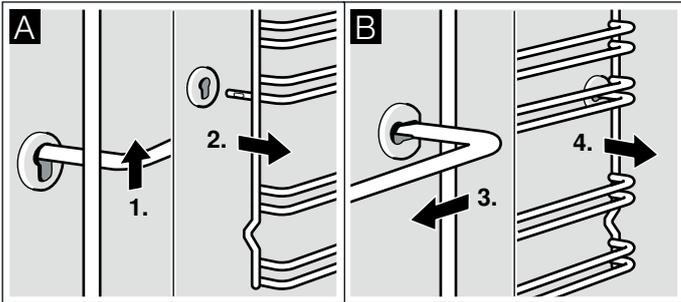
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

Gestelle aus- und einhängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Gestelle aushängen

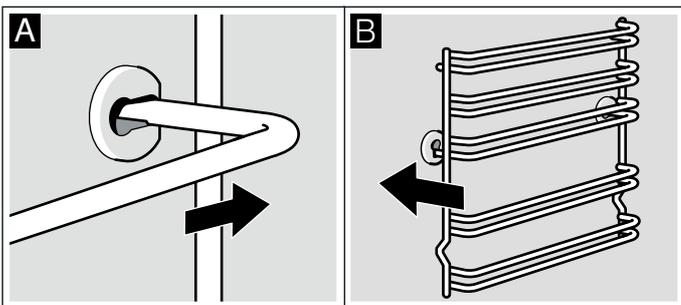
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

1. Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken (Bild A)
2. und dann in die vordere Buchse einhängen (Bild B).



Die Gestelle passen rechts und links. Achten Sie darauf, dass wie in Bild B Höhe 1 und 2 unten ist und Höhe 3, 4 und 5 oben.

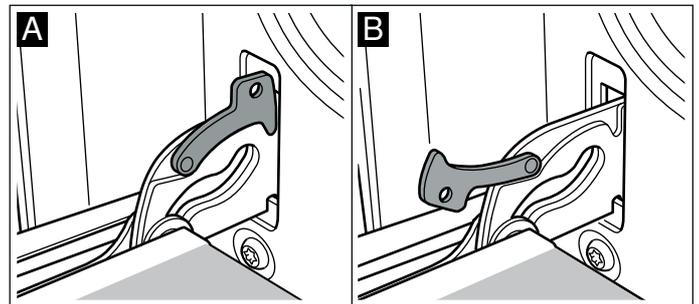
Gerätetür

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür aushängen und reinigen können.

Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

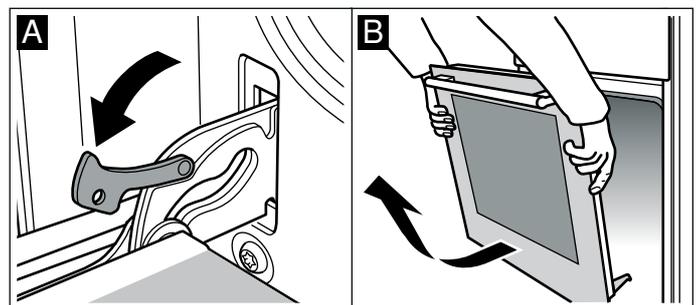


⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

Tür aushängen

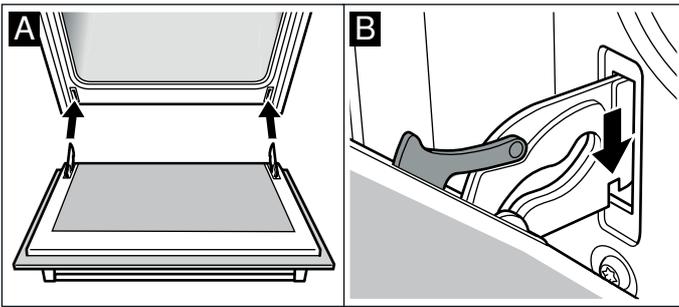
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



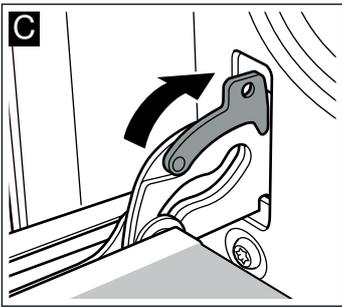
Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C). Backofentür schließen.



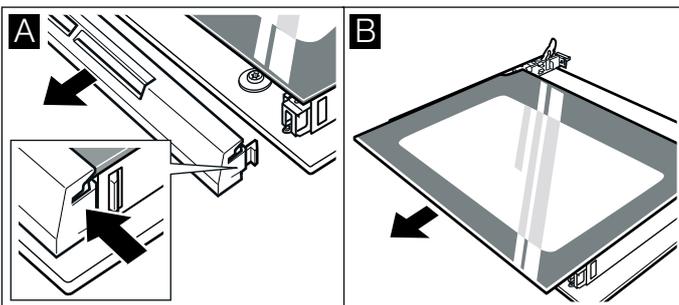
⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

Türscheiben aus- und einbauen

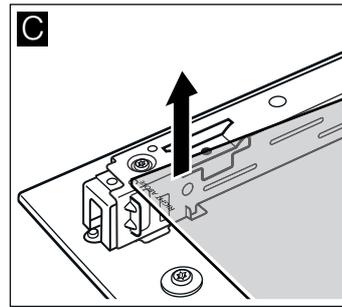
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

Ausbauen

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abziehen. Dazu links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



4. Scheibe anheben und herausziehen (Bild C).



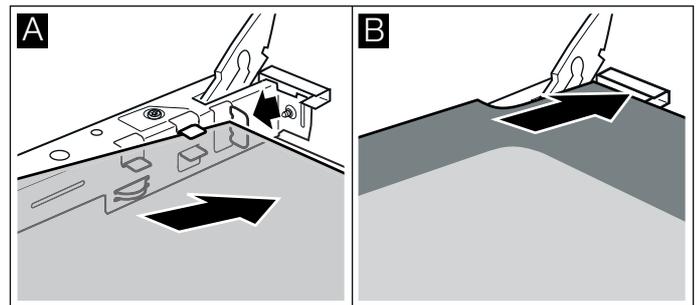
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Einbauen

Achten Sie beim Einbauen darauf, dass links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

1. Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Oberste Scheibe schräg nach hinten in die beiden Halterungen einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein. (Bild B).



3. Abdeckung aufsetzen und andrücken.
4. Backofentür einhängen.

Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Zusätzliche Türsicherheit

Bei Speisen mit längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr hohe Temperaturen erreichen.

Wenn der Backofen in Betrieb ist, kleine Kinder vom Backofen fernhalten und beaufsichtigen.

Zusätzliche Schutzeinrichtungen sind vorhanden, die den Kontakt mit Backofentüren verhindern. Wenn sich Kinder in der Nähe des Backofens aufhalten können, diese Schutzeinrichtungen anbringen.

Sie können dieses Sonderzubehör (11023590) über den Kundendienst beziehen.

Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

Gebrauch

Warum kann ich das Kochfeld nicht einschalten und warum leuchtet das Symbol der Kindersicherung?

Die Kindersicherung ist aktiviert.
Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel → *"Kindersicherung"*

Warum blinken die Anzeigen und ein Signalton ist zu hören?

Entfernen Sie Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld. Entfernen Sie alle Gegenstände, die auf dem Bedienfeld liegen.
Die Anleitung zum Deaktivieren des Signaltons finden Sie im Kapitel → *"Grundeinstellungen"*

Geräusche

Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens können Geräusche beim Betrieb des Kochfeldes entstehen. Diese Geräusche sind normal, gehören zur Induktionstechnologie und weisen auf keinen Defekt hin.

Mögliche Geräusche:

Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

Entsteht beim Kochen auf hoher Kochstufe. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

Tiefes Pfeifen:

Entsteht, wenn das Kochgeschirr leer ist. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr gegeben werden.

Knistern:

Entsteht bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien oder bei gleichzeitiger Verwendung von Kochgeschirr unterschiedlicher Größe und unterschiedlichen Materials. Die Lautstärke des Geräusches kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Hohe Pfeiftöne:

Können entstehen, wenn zwei Kochstellen gleichzeitig auf höchster Kochstufe betrieben werden. Die Pfeiftöne verschwinden oder werden schwächer, wenn die Kochstufe verringert wird.

Ventilatorgeräusch:

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfelds weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

Rhythmische Töne wie das Ticken einer Uhr:

Dieses Geräusch entsteht, wenn drei oder mehr Kochstellen gleichzeitig eingeschaltet sind oder wenn die Kombi-Zone zusammen mit einer anderen Kochstelle benutzt wird. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn eine der Kochstellen ausgeschaltet wird.

Kochgeschirr

Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*

Warum erwärmt sich die Kochstelle nicht und die Kochstufe blinkt?

Die Kochstelle, auf der das Kochgeschirr steht, ist nicht eingeschaltet.
Vergewissern Sie sich, dass die dazugehörige Kochstelle eingeschaltet ist.

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.
Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochstelle steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → *"Kochen mit Induktion"*, → *"Kombi-Zone"* und → *"Move Funktion"*

Kochgeschirr

Warum dauert es so lange, bis sich das Kochgeschirr erwärmt, bzw. warum erwärmt es sich nicht ausreichend, obwohl eine hohe Kochstufe eingestellt ist?

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochstelle steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln → "Kochen mit Induktion", → "Kombi-Zone" und → "Move Funktion"

Reinigen

Wie wird das Kochfeld gereinigt?

Optimale Ergebnisse werden mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln erzielt. Es wird empfohlen, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler (Konzentrate) oder Scheuerlappen zu verwenden. Weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfelds finden Sie im Kapitel → "Reinigen"

Störungen, was tun?

versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen,

| Anzeige | Mögliche Ursache | Fehlerbehebung |
|---|---|--|
| keine | Die Stromversorgung ist unterbrochen. Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. Störung der Elektronik. | Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst. |
| Die Anzeigen blinken | Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. | Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand. |
| Die Anzeige — blinkt in den Kochstellen-Anzeigen | Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten. | Decken Sie zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand ab. |
| F2 | Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet. | Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes. |
| F4 | Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet. | |
| F5 + Kochstufe und Signalton | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen. | Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiter kochen. |
| F5 und Signalton | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. | Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Sekunden. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiter kochen. |
| F1/F6 | Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet. | Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein. |
| F8 | Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. | Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel |
| E9000 E90 10 | Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs. | Setzen Sie sich mit Ihrem Stromanbieter in Verbindung. |
| U400 | Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. |

Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.

Hinweise

- Wenn in der Anzeige **E** erscheint, das Sensorfeld der entsprechenden Kochzone gedrückt halten, um den Störungscode ablesen zu können.

- Ist der Störungscode in der Tabelle nicht aufgeführt, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und das Kochfeld erneut anschließen. Erscheint die Anzeige erneut, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Falls ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.

Störungen selbst beheben

Technische Störungen am Gerät können Sie oft ganz leicht selbst beheben.

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 44

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe/Hinweise |
|---|-----------------------------------|---|
| Gerät funktioniert nicht. | Sicherung defekt. Stromausfall | Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren. |
| Im Display blinkt die Uhrzeit. | Stromausfall. | Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. |
| Gerät lässt sich nicht einstellen. Im Display leuchtet ein Schlüssel-Symbol oder SAFE . | Kindersicherung ist aktiviert. | Deaktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie ca. 4 Sekunden lang die Taste mit dem Schlüssel-Symbol drücken. |

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Fehlermeldungen im Display

Wenn im Display eine Fehlermeldung mit "E" erscheint, z. B. **E05-32**, tippen Sie auf die Taste ☹️. Die Fehlermeldung wird zurückgesetzt. Stellen Sie ggf. die Uhrzeit neu ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, können Sie Ihr Gerät wieder wie gewohnt benutzen. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Gerätes an. → "Kundendienst" auf Seite 42

Garraumlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Garraumlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

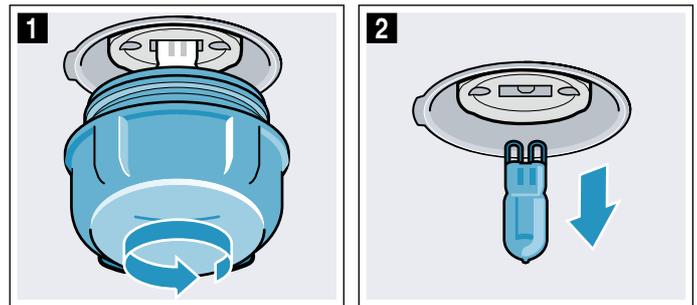
⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links herausdrehen (Bild **1**).
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild **2**). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



4. Glasabdeckung wieder eindrehen. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Dichtring vor dem Eindrehen wieder aufsetzen.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

| E-Nr. | FD-Nr. |
|-------|--------|
|-------|--------|

Kundendienst 

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Programme

Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und das Gerät übernimmt für Sie die optimalen Einstellungen dazu.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum nicht zu heiß sein. Lassen Sie den Garraum abkühlen und starten Sie erst dann das Programm.

Geschirr

Beachten Sie die Hinweise der GeschirrhHersteller.

Geeignetes Geschirr:

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr bis 300 °C.

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Durch den Glasdeckel kann der Grill wirken und der Braten erhält eine schöne knusprige Kruste.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht von unten stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Tipp: Wenn die Soße zum Braten zu hell oder zu dunkel ist, geben Sie beim nächsten Mal weniger bzw. mehr Flüssigkeit zu.

Ungeeignetes Geschirr:

Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen ist ungeeignet.

Größe des Geschirrs:

Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

Gericht vorbereiten

Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschrank-Temperatur.

Tipp: Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.

Wiegen Sie Ihr Gericht. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen. Stellen Sie immer das nächsthöhere Gewicht ein.

Stellen Sie das Geschirr auf den Rost. Immer in den kalten Garraum stellen.

Programme

Wenn ein Braten fertig ist, kann er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Das Gewicht ist in einem Bereich zwischen 0,5 kg und 2,5 kg einstellbar.

Hinweis: Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Gerichte steht oft kein passendes Geschirr zur Verfügung und das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

| Programm | Lebensmittel | Geschirr | Flüssigkeit zugeben | Einschubhöhe | Einstellgewicht | Hinweise |
|-----------------------------------|---|-------------------------|--|--------------|----------------------------------|---|
| 01 Hähnchen , ungefüllt | küchenfertig, gewürzt | Bräter mit Glasdeckel | nein | 2 | Hähnchengewicht | mit der Brust nach oben ins Geschirr legen |
| 02 Putenbrust | am Stück, gewürzt | Bräter mit Glasdeckel | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben | 2 | Putenbrustgewicht | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 03 Eintopf , mit Gemüse | vegetarisch | hoher Bräter mit Deckel | nach Rezept | 2 | Gesamtgewicht | Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten) |
| 04 Gulasch | Rind- oder Schweinefleisch gewürfelt mit Gemüse | hoher Bräter mit Deckel | nach Rezept | 2 | Gesamtgewicht | Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken. Fleisch vorher nicht anbraten. |
| 05 Hackbraten , frisch | Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch | Bräter mit Deckel | nein | 2 | Bratengewicht | - |
| 06 Rinderschmorbraten | z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten | Bräter mit Deckel | Fleisch mit Flüssigkeit fast bedecken | 2 | Fleischgewicht | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 07 Rinderrouladen | mit Gemüse oder Fleisch gefüllt | Bräter mit Deckel | Rouladen fast bedecken, z. B. mit Brühe oder Wasser | 2 | Gewicht aller gefüllten Rouladen | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 08 Lammkeule , durchgegart | ohne Knochen, gewürzt | Bräter mit Deckel | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben | 2 | Fleischgewicht | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 09 Kalbsbraten , mager | z. B. Lende oder Nuss | Bräter mit Deckel | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben | 2 | Fleischgewicht | Fleisch vorher nicht anbraten |
| 10 Schweinenackenbraten | ohne Knochen, gewürzt | Bräter mit Glasdeckel | Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben | 2 | Fleischgewicht | Fleisch vorher nicht anbraten |

Programm einstellen

Das Gerät wählt die optimale Heizart und die Zeit- und Temperatureinstellung. Sie müssen nur das Gewicht einstellen.

Das Gewicht ist nur im vorgesehenen Gewichtsbereich einstellbar.

1. Den Funktionswähler und den Temperaturwähler auf Programme **P** stellen.
2. Mit Taste **+** oder **-** das gewünschte Programm einstellen.
3. Auf Taste **kg** tippen.
4. Mit Taste **+** oder **-** das Gewicht Ihrer Speise einstellen.

Nach Übernahme des Gewichts erscheint im Display die berechnete Dauer. Bei Bedarf können Sie mit Taste **kg** zurück zum Programm wechseln.

Nach wenigen Sekunden startet das Programm. Im Display läuft die Dauer ab.

Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Dauer des Programms

Die Dauer Ihres eingestellten Programms wird automatisch vom Gerät berechnet. Sie erscheint, nachdem Sie das Gewicht zum gewählten Programm eingestellt haben.

Ändern können Sie die Dauer eines Programms nicht.

Nachgaren

Sobald das Programm und das Signal beendet ist, können Sie mit Taste **+** eine Dauer einstellen. Das Gerät heizt mit den Einstellungen des Programms weiter.

Hinweis: Sie können beliebig oft nachgaren.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Endezeit verschieben

Bei einigen Programmen können Sie die Endezeit nach hinten verschieben. Vor dem Start auf Taste **⊖** tippen, bis im Display das Endesymbol markiert ist. Mit Taste **+** das Ende auf später verschieben.

Nach dem Start geht das Gerät in Warteposition.

Ändern und abrechnen

Nach dem Start lässt sich die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr ändern.

Die Endezeit kann geändert werden, solange das Gerät in Warteposition ist.

Wenn Sie das Programm abrechnen möchten, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen welche Heizart und Temperatur für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden sollte. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann im Garraum viel Wasserdampf entstehen. Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Geräts, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Öffnen der Tür kann Kondensat vermindert werden.

Allgemeine Hinweise

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind abhängig von Menge und Rezept. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Temperatur ein.

Hinweis: Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Die Speisen wären zwar außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So können Sie Energie sparen. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist das Vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie Ihr eigenes Rezept verwenden wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps im Anschluss an die Einstelltabellen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Heizart Heißluft Sanft

Heißluft Sanft ist eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden. Wenn Sie während des Garens

vorzeitig die Gerätetür öffnen oder durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Heizarten abgestimmt. Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Wählen Sie eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. Garen Sie nur auf einer Ebene.

Die Heizart Heißluft Sanft wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

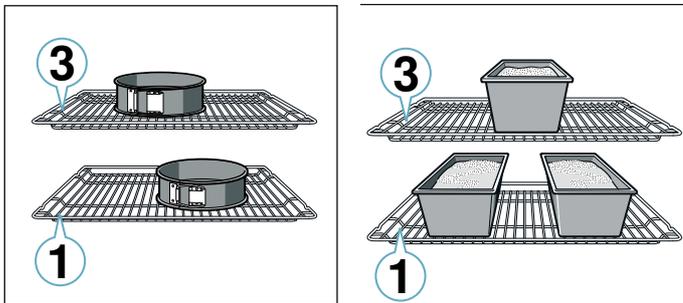
- Höhe 2, hohes Gebäck bzw. Form auf dem Rost
- Höhe 3, flaches Gebäck bzw. Backblech

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Heizart Heißluft. Gleichzeitig eingeschobenes Gebäck auf Blechen oder in Formen muss nicht gleichzeitig fertig werden.

Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne, Höhe 3
Backblech, Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost, Höhe 3
zweiter Rost, Höhe 1



Backen auf drei Ebenen:

- Backblech, Höhe 5
Universalpfanne, Höhe 3
Backblech, Höhe 1

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

Kuchen in Formen

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|-------------------------------|--------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Rührkuchen, einfach | Kranz-/Kastenform | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen | Kranz-/Kastenform | 3+1 | | 140-160 | 60-80 |

Zubehör

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

→ "Zubehör" auf Seite 15

Backpapier

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

Kuchen und Gebäck

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Kuchen und Kleingebäck. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Backformen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Mengen- und Rezeptangaben können abweichen.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Brot und Brötchen

Achtung!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech, als auch für Teige in einer Kastenform.

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|--------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Rührkuchen, fein | Kranz-/Kastenform | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Tortenboden aus Rührteig | Tortenbodenform | 3 |  | 160-180 | 30-40 |
| Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 160-180 | 70-90 |
| Tarte | Tarteform | 1 |  | 200-240 | 25-50 |
| Hefekuchen | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 25-35 |
| Gugelhupf | Gugelhupfform | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Biskuittorte, 3 Eier | Springform Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 30-40 |
| Biskuittorte, 6 Eier | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | 35-45 |

Kuchen auf dem Blech

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

* 10 Minuten vorheizen

Kleingebäck

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|-----------------------------|------------------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Muffins | Muffinblech | 2 |  | 170-190 | 20-40 |
| Muffins, 2 Ebenen | Muffinbleche | 3+1 |  | 160-170 | 30-40 |
| Hefekleingebäck | Universalpfanne | 3 |  | 150-170 | 25-35 |
| Hefekleingebäck, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 150-170 | 25-40 |
| Blätterteiggebäck | Universalpfanne | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Blätterteiggebäck, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Blätterteiggebäck, 3 Ebenen | Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 |  | 170-190 | 30-45 |
| Brandteiggebäck | Universalpfanne | 3 |  | 190-210 | 35-50 |
| Brandteiggebäck, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 190-210 | 35-45 |

Plätzchen

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|------------------------|------------------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Spritzgebäck | Universalpfanne | 3 |  | 140-150* | 30-40 |
| Spritzgebäck, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 140-150* | 30-45 |
| Spritzgebäck, 3 Ebenen | Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 |  | 130-140* | 40-55 |
| Plätzchen | Universalpfanne | 3 |  | 140-160 | 20-30 |
| Plätzchen, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 130-150 | 25-35 |
| Plätzchen, 3 Ebenen | Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 |  | 130-150 | 30-40 |
| Baiser | Universalpfanne | 3 |  | 80-100 | 100-150 |
| Baiser, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 90-100* | 100-150 |
| Makronen | Universalpfanne | 2 |  | 100-120 | 30-40 |
| Makronen, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 100-120 | 35-45 |
| Makronen, 3 Ebenen | Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 |  | 100-120 | 40-50 |

* vorheizen

Brot und Brötchen

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Schritt | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|---------------------------------|--------------|--|---------|------------------|---------------|
| Brot, 750 g (in Kastenform und freigeschoben) | Universalpfanne oder Kastenform | 2 |  | - | 180-200 | 50-60 |
| Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben) | Universalpfanne oder Kastenform | 2 |  | - | 200-220 | 35-50 |
| Brot, 1500 g (in Kastenform und freigeschoben) | Universalpfanne oder Kastenform | 2 |  | - | 180-200 | 60-70 |
| Fladenbrot | Universalpfanne | 3 |  | - | 240-250 | 25-30 |
| Brötchen, süß, frisch | Universalpfanne | 3 |  | - | 170-180* | 20-30 |
| Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | - | 160-180* | 15-25 |
| Brötchen, frisch | Universalpfanne | 3 |  | - | 200-220 | 20-30 |
| Toast, überbacken, 4 Stück | Rost | 3 |  | - | 200-220 | 15-20 |
| Toast, überbacken, 12 Stück | Rost | 3 |  | - | 220-240 | 15-25 |

* vorheizen

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|-----------------------------|--------------|---|------------------|---------------|
| Pizza, frisch | Universalpfanne | 3 |  | 170-190 | 20-30 |
| Pizza, frisch, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 160-180 | 35-45 |
| Pizza, frisch, dünner Boden | Universalpfanne | 2 |  | 250-270* | 20-30 |
| Pizza, gekühlt | Universalpfanne | 1 |  | 180-200* | 10-15 |
| Pizza, gefroren, dünner Boden 1 Stück | Rost | 2 |  | 190-210 | 15-20 |
| Pizza, gefroren, dünner Boden 2 Stück | Universalpfanne + Rost | 3+1 |  | 190-210 | 20-25 |
| Pizza, tiefgekühlt, dicker Boden 1 Stück | Rost | 3 |  | 180-200 | 20-25 |
| Pizza, tiefgekühlt, dicker Boden 2 Stück | Universalpfanne + Rost | 3+1 |  | 170-190 | 20-30 |
| Mini-Pizzen | Universalpfanne | 3 |  | 190-210 | 10-20 |
| Pikante Kuchen in der Form | Springform Ø 28 cm | 2 |  | 170-190 | 40-50 |
| Quiche | Tarteform | 2 |  | 190-210 | 35-45 |

* vorheizen

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|----------|--------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Tarte | Auflaufform | 2 | | 170-190 | 55-65 |
| Empanada | Universalpfanne | 3 | | 180-190 | 35-45 |
| Börek | Universalpfanne | 2 | | 220-240 | 30-40 |

* vorheizen

Tipps zum Backen

| | |
|--|--|
| Sie möchten feststellen, ob das Gebäck durchgebacken ist. | Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in das Gebäck. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist das Gebäck fertig. |
| Das Gebäck fällt zusammen. | Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept. |
| Das Gebäck ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger. | Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie das Gebäck vorsichtig mit einem Messer. |
| Der Obstsaft läuft über. | Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne. |
| Kleingebäck klebt beim Backen aneinander. | Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können. |
| Das Gebäck ist zu trocken. | Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit. |
| Das Gebäck ist insgesamt zu hell. | Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit. |
| Das Gebäck ist oben zu hell, aber unten zu dunkel. | Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein. |
| Das Gebäck ist oben zu dunkel, aber unten zu hell. | Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit. |
| Das Gebäck in Form- oder Kasten wird hinten zu dunkel. | Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör. |
| Das Gebäck ist insgesamt zu dunkel. | Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit. |
| Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt. | Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden. |
| Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren. | Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden. |
| Das Gebäck sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken. | Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Gebäck mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf. |
| Das Gebäck löst sich nicht beim Stürzen. | Lassen Sie das Gebäck nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie das Gebäck erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. |

Aufläufe und Gratins

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Aufläufen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Einschubhöhe des Auflaufs.

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Verwenden Sie immer die angegebenen Einschubhöhen.

Sie können die Speisen auf einer Ebene in Formen oder in der Universalpfanne zubereiten.

- Formen auf dem Rost: Höhe 2
- Universalpfanne, Höhe 3

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

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

Geflügel, Fleisch und Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für einige Speisen.

Braten auf dem Rost

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

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück legen Sie am besten in den mittleren Bereich des Rostes.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauber.

Geben Sie je nach Größe und Art des Bratens bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauber.

Braten im Geschirr

Warnung – Verletzungsgefahr durch zerspringendes Glas!

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Backöfen geeignet ist. Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel, Fleisch und Fisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten

Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Geflügel, Fleisch und Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.
- Schieben Sie das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht höher als in Einschubhöhe 3 ein. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

Bratenthermometer

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes verfügen Sie über einen Bratenthermometer. Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einstecken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen.

Empfohlene Einstellwerte

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

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel, Fleisch und Fisch mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel, Fleisch oder Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der

Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.

Geflügel

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.

Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Fleisch

Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. 1/2 cm hoch bedeckt sein.

Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein. Wenn Sie den Braten wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Schwarte unten ist.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So

Geflügel

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|------------------------------------|----------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Hähnchen, 1,3 kg | Rost | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g | Rost | 3 | | 220-230 | 30-35 |
| Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren | Universalpfanne | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Ente, 2 kg | Rost | 2 | | 190-210 | 100-110 |
| Entenbrust, medium, je 300 g | Rost | 3 | | 240-260 | 30-40 |
| Gans, 3 kg | Rost | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| Gänsekeulen, je 350 g | Rost | 3 | | 220-240 | 40-50 |
| Babypute, 2,5 kg | Rost | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg | Geschirr geschlossen | 2 | | 240-260 | 80-100 |
| Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg | Rost | 2 | | 180-200 | 90-100 |

verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.

Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Fisch

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Garraum. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Geben Sie zum Dünsten zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Fleisch

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

* ohne wenden

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 einschieben

Fisch

| Fisch | Gewicht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|--------------------------|--------------|----------------------|------|---------|------------------------------|------------------|
| Fisch, ganz | je ca. 300 g | Rost | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Rost | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | Rost | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Fischkotelett, 3 cm dick | | Rost | 3 | | 2 | 20-25 |

Tipps zum Braten und Schmoren

| | |
|--|--|
| Der Garraum verschmutzt stark. | Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zu oder benutzen Sie das Grillblech. Wenn Sie das Grillblech verwenden, erhalten Sie optimale Bratergebnisse. Sie können das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen. |
| Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/oder der Braten ist zu trocken. | Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer. |
| Die Kruste ist zu dünn. | Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein. |
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt. | Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu. |
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig. | Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. |
| Beim Schmoren brennt das Fleisch an. | Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu. |

Gemüse und Beilagen

Hier finden Sie Angaben zur Zubereitung von Grillgemüse, Kartoffeln und tiefgekühlten Kartoffelprodukten.

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--|-----------------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Grillgemüse | Universalpfanne | 5 | | 3 | 10-20 |
| Gebackene Kartoffeln, halbiert | Universalpfanne | 3 | | 160-180 | 45-60 |
| Kartoffelprodukte, gefroren, z. B. Pommes Frites, Kroketten, Kartoffeltaschen, Rösti | Universalpfanne | 3 | | 200-220 | 25-35 |
| Pommes Frites, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 190-210 | 30-40 |

Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Nehmen Sie Zubehör und Gestelle aus dem Garraum. Der Garraum muss leer sein.

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und anschließend auf 40 °C abkühlen lassen.
Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.

2. 30 g (ca. 1 Esslöffel) Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Gläser mit Deckel füllen und abdecken.
4. Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
5. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer |
|---------|--------------------|--------------|---------|------------------|-------|
| Joghurt | Tasse / Glas | Garraumboden | | - | 4-5h |

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B.

Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung

| | |
|------------------------|--|
| Allgemein | <ul style="list-style-type: none"> ■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid. |
| Backen | Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit Heißluft max. 180 °C. |
| Plätzchen | Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid. |
| Backofen Pommes frites | Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Ca. 400-600 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen und knusprig werden. |

Dörren

Mit Heißluft können Sie hervorragend dörren. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst, Gemüse und Kräuter und waschen Sie es gründlich. Legen Sie den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es gut ab.

Schneiden Sie es ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst mit der Schnittfläche nach oben auf die Schale. Achten Sie darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.

Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.

Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3+1

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Lösen Sie die gedörrten Lebensmittel sofort nach dem Trocknen vom Papier.

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren verschiedener Lebensmittel. Temperatur und Dauer sind von der Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke der Lebensmittel abhängig. Je länger Sie die Lebensmittel trocknen lassen, desto besser sind sie konserviert. Je dünner Sie die Lebensmittel schneiden, desto schneller sind sie getrocknet und desto aromatischer bleiben sie. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Wenn Sie andere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

| Obst, Gemüse und Kräuter | Zubehör | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Stunden |
|--|-----------|---------|------------------|------------------|
| Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g) | 1-2 Roste | | 80 | 4-8 |
| Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert | 1-2 Roste | | 80 | 4-7 |
| Pilze, in Scheiben | 1-2 Roste | | 80 | 5-8 |
| Kräuter, geputzt | 1-2 Roste | | 60 | 2-5 |

Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung!

Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen sie, ob es in den Gläsern richtig perlt.

Vorbereiten

1. Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.
2. Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.

| Obst in Einliter-Gläsern | vom Perlen an | Nachwärme |
|---|---------------|----------------|
| Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren | ausschalten | ca. 25 Minuten |
| Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren | ausschalten | ca. 30 Minuten |
| Apfelmus, Birnen, Pflaumen | ausschalten | ca. 35 Minuten |

Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach

4. Die Gläser mit Klammern verschließen. Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

Einstellung

1. Die Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Einmachgläser so anordnen, dass sie sich nicht gegenseitig berühren.
2. ½ Liter Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Unterhitze einstellen.
5. Die Temperatur auf 170 - 180 °C einstellen.

Einkochen

Obst

Nach ca. 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Schalten Sie den Backofen aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum. Bei längerem Abkühlen im Garraum könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt.

Gemüseart ca. 35 bis 70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

| Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern | vom Perlen an | Nachwärme |
|---|----------------|----------------|
| Gurken | - | ca. 35 Minuten |
| Rote Bete | ca. 35 Minuten | ca. 30 Minuten |
| Rosenkohl | ca. 45 Minuten | ca. 30 Minuten |
| Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl | ca. 60 Minuten | ca. 30 Minuten |
| Erbsen | ca. 70 Minuten | ca. 30 Minuten |

Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

Achtung!

Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Teig gehen lassen

Ihr Hefeteig geht deutlich schneller auf, als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

Lassen Sie Hefeteig immer zweimal gehen. Beachten Sie die Angaben in den Einstelltabellen für das 1. und 2. Gehenlassen (Teiggare und Stückgare).

Teiggare

Geben Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie sie auf den Rost. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht. Den Teig nicht abdecken.

Während des Betriebs entsteht Kondensat und die Türscheibe beschlägt. Nach dem Gären den Garraum

auswischen. Kalkrückstände mit etwas Essig auflösen und mit klarem Wasser nachwischen.

Stückgare

Stellen Sie Ihr Gebäck auf die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe.

Wenn Sie vorheizen wollen, erfolgt die Stückgare außerhalb des Gerätes an einem warmen Ort.

Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Einstelltablette Richtwerte.

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Schritt | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--------------------------------|---------------------------------|--------------|---------|---------|------------------|---------------|
| Hefeteig, leicht | Schüssel | 2 | | 1. | -* | 25-30 |
| | Universalpfanne oder Kastenform | 2 | | 2. | -* | 10-20 |
| Hefeteig, schwer und fettreich | Schüssel | 2 | | 1. | -* | 60-75 |
| | Universalpfanne oder Kastenform | 2 | | 2. | -* | 45-60 |

* mit bis 50 °C aufheizen

Auftauen

Zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse und Gebäck geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen. Nicht für Creme- oder Sahnetorten geeignet.

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

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

Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie in einem geeignetem Geschirr auf den Rost.

Die Speisen zwischendurch ein- bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Bei Bedarf die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Gerät nehmen.

Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.

| Gefriergut | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur |
|---|---------|------|---------|---|
| Z.B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck | Rost | 2 | | Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet |

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach EN 60350-1.

Backen

Gleichzeitig eingeschobenes Gebäck auf Blechen oder in Formen muss nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

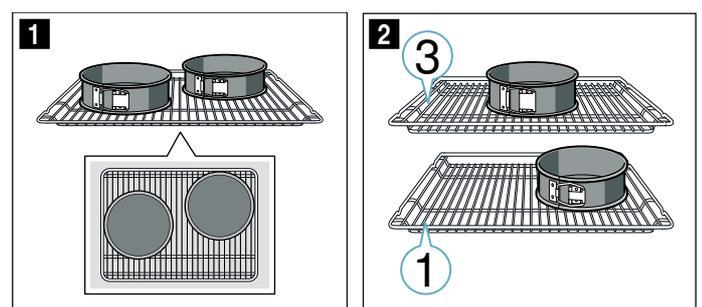
- Universalpfanne, Höhe 3
- Backblech, Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost, Höhe 3
zweiter Rost, Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

- Backblech, Höhe 5
- Universalpfanne, Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Backen mit zwei Springformen:

- Auf einer Ebene (Bild **1**)
- Auf zwei Ebenen (Bild **2**)



Hinweise

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

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Backen

| Gericht | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---|-------------------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Spritzgebäck | Universalpfanne | 3 | | 140-150* | 20-30 |
| Spritzgebäck | Universalpfanne | 3 | | 140-150* | 20-30 |
| Spritzgebäck, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 140-150* | 20-35 |
| Spritzgebäck, 3 Ebenen | Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 | | 130-140* | 25-40 |
| Small cakes | Universalpfanne | 3 | | 150* | 25-35 |
| Small cakes | Universalpfanne | 3 | | 150* | 25-35 |
| Small cakes, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 150* | 25-35 |
| Small cakes, 3 Ebenen | Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 | | 140* | 35-45 |
| Schwammtorte | Springform Ø 26 cm | 2 | | 160-170** | 30-40 |
| Schwammtorte | Springform Ø 26 cm | 2 | | 170 | 30-40 |
| Schwammtorte 2 Ebenen | 2x Springformen Ø 26 cm | 3+1 | | 150-160** | 30-45 |
| Gedeckter Apfelkuchen | 2x Schwarzblechformen Ø 20 cm | 2 | | 180-200 | 60-80 |
| Gedeckter Apfelkuchen | 2x Schwarzblechformen Ø 20 cm | 3 | | 160-180 | 75-85 |
| Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen | 2x Schwarzblechformen Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | 70-90 |
| * 5 Min. vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion. | | | | | |
| ** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion. | | | | | |

Grillen

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---|---------|--------------|---------|------------------|---------------|
| Toast bräunen 10 Min. vorheizen | Rost | 5 | | 3 | 0,2-1,5 |
| Beefburger, 12 Stück * nicht vorheizen | Rost | 4 | | 3 | 25-30* |
| * nach 2/3 der Gesamtzeit wenden | | | | | |

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG



9001305109
001012(G)