



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Backofen mit Dampfstoß-Funktion
HRG6769.6**



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

Inhaltsverzeichnis

 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	 Kindersicherung	23
 Wichtige Sicherheitshinweise	5	Aktivieren und deaktivieren	23
Generell	5	 Grundeinstellungen	24
Dampf	5	Grundeinstellungen ändern	24
Bratenthermometer	6	Liste der Grundeinstellungen	24
Reinigungsfunktion	6	Stromausfall	24
 Ursachen für Schäden	6	Uhrzeit ändern	25
Generell	6	 Sabbateinstellung	25
Dampf	7	Sabbateinstellung starten	25
 Umweltschutz	7	 Home Connect	26
Energiesparen	7	Einrichten	26
Umweltgerecht entsorgen	7	Fernstart	27
 Gerät kennen lernen	8	Home Connect Einstellungen	28
Bedienfeld	8	Hinweis zum Datenschutz	29
Bedienelemente	8	Konformitätserklärung	29
Display	9	 Reinigungsmittel	29
Betriebsarten	9	Geeignete Reinigungsmittel	29
Heizarten	10	Gerät sauberhalten	30
Dampf	11	 Reinigungsfunktion	31
Weitere Informationen	11	Pyrolyse	31
Garraumfunktionen	11	Entkalken	32
Wassertank	11	 Gestelle	33
 Zubehör	12	Gestelle aus- und einhängen	33
Mitgeliefertes Zubehör	12	 Gerätetür	33
Zubehör einschieben	12	Gerätetür aus- und einhängen	33
Sonderzubehör	13	Türabdeckung abnehmen	34
 Vor dem ersten Gebrauch	14	Türscheiben aus- und einbauen	34
Vor der ersten Inbetriebnahme	14	 Störungen, was tun?	36
Erste Inbetriebnahme	14	Störungen selbst beheben	36
Garraum und Zubehör reinigen	14	Maximale Betriebsdauer	37
 Dampf	15	Garraumlampen	37
Geräusche	15	 Kundendienst	38
Dampfbacken - Garen mit Dampfunterstützung	15	E-Nummer und FD-Nummer	38
Regenerieren	16		
Gärstufe	16		
Wassertank füllen	17		
Nach jedem Dampfbetrieb	18		
 Zeitfunktionen	19		
Dauer einstellen	19		
Ende einstellen	19		
Wecker einstellen	20		
 Bratenthermometer	21		
Heizarten	21		
Bratenthermometer ins Gargut stecken	21		
Kerntemperatur einstellen	22		
Kerntemperaturen verschiedener Lebensmittel	23		

	Gerichte	38
	Hinweise zu den Einstellungen.....	38
	Gericht auswählen.....	39
	Backsensor.....	39
	Gericht einstellen.....	40
	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	40
	Keine Silikonformen verwenden.....	40
	Kuchen und Kleingebäck.....	40
	Brot und Brötchen.....	44
	Pizza, Quiche und pikanter Kuchen.....	46
	Auflauf und Soufflé.....	48
	Geflügel.....	49
	Fleisch.....	51
	Fisch.....	54
	Gemüse und Beilagen.....	56
	Joghurt.....	57
	Eco-Heizarten.....	57
	Acrylamid in Lebensmitteln.....	58
	Sanftgaren.....	59
	Dörren.....	60
	Einkochen.....	61
	Teig gehen lassen mit Gärstufe.....	62
	Auftauen.....	62
	Regenerieren.....	63
	Warmhalten.....	63
	Prüfgerichte.....	64

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.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

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. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → "Zubehör" auf Seite 12

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.bosch-home.com** und Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

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.

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.

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

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.

Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

Dampf

Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen. Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren.
- Heißer Dampf entsteht im Garraum. Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.
- Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Heißes Zubehör nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

⚠️ Warnung – Verletzungs- und Brandgefahr!

Brennbare Flüssigkeiten können sich im heißen Garraum entzünden (Verpuffung). Keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank füllen. Ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank füllen.

Bratenthermometer

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden. Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

Reinigungsfunktion

⚠️ Warnung – Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

⚠️ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- ⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

➡️ Ursachen für Schäden

Generell

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.
- Silikonformen: Keine Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör verwenden. Der Backsensor kann beschädigt werden.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden 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.
- 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.
- 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.

Dampf

Achtung!

- Backformen: Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Geschirr mit Roststellen: Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Abtropfende Flüssigkeiten: Schieben Sie beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech, die Universalpfanne oder den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
- Heißes Wasser im Wassertank: Heißes Wasser kann die Pumpe beschädigen. Füllen Sie ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank.
- Emailschäden: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.
- Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.
- Wassertank reinigen: Wassertank nicht in der Spülmaschine reinigen. Der Wassertank wird sonst beschädigt. Reinigen Sie den Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel.

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



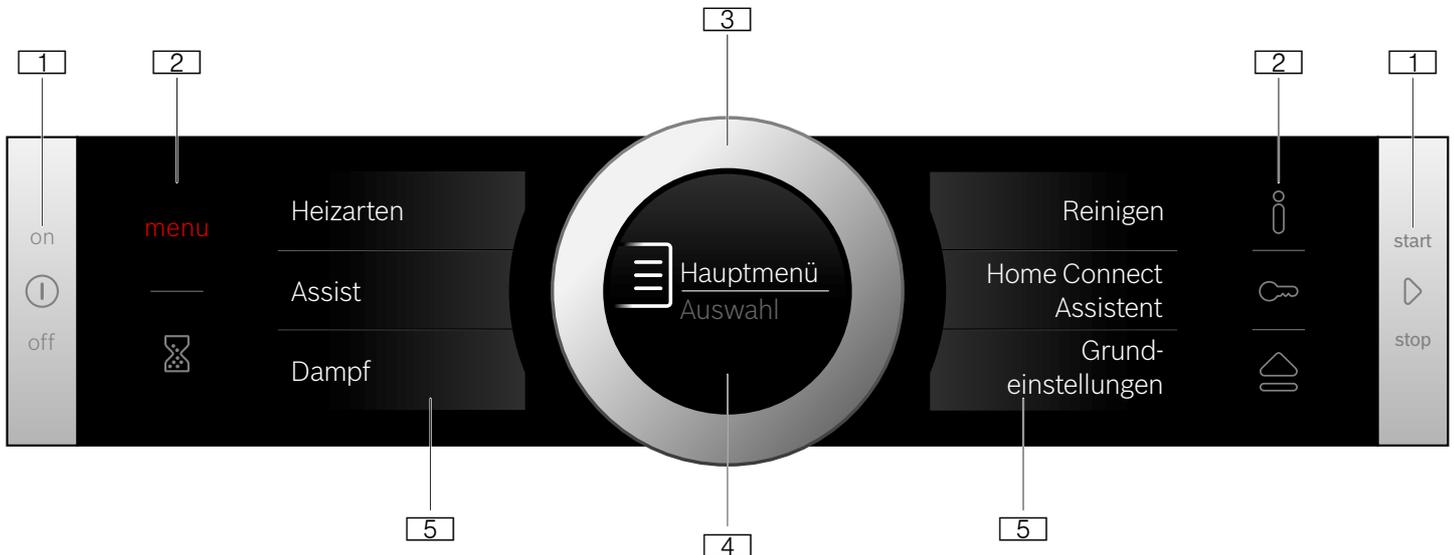
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

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

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



1 Tasten

Die Tasten links und rechts am Bedienfeld haben einen Druckpunkt. Drücken Sie die Taste zum Betätigen. Bei Geräten, die keine Edelstahlfront haben, sind auch diese beiden Tasten Touch-Felder ohne Druckpunkt.

2 Touch-Felder

Unter den Touch-Feldern liegen Sensoren. Tippen Sie nur auf das jeweilige Symbol, um die Funktion auszuwählen.

3 Bedienring

Der Bedienring ist so angebracht, dass Sie ihn unbegrenzt nach links oder rechts drehen können. Drücken Sie leicht darauf und bewegen Sie ihn mit dem Finger in die gewünschte Richtung.

4 Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte.

5 Touch-Displays

In den Touch-Displays sehen Sie die aktuellen Auswahlmöglichkeiten. Sie wählen diese dort direkt aus, indem Sie auf das jeweilige Textfeld tippen. Abhängig von der Auswahl, ändern sich die Textfelder.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie mit Hilfe von Tasten, Touch-Feldern, Touch-Displays und einem Bedienring die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit der Menüanzeige.

Bedienelemente

Die einzelnen Bedienelemente sind auf die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes abgestimmt. So können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Tasten und Touch-Felder

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten und Touch-Felder sehen Sie hier kurz erklärt.

Symbol	Bedeutung	
Tasten		
ⓘ	on/off	Gerät ein- und ausschalten
▶	start/stop	Betrieb starten und anhalten oder durch langes Drücken (ca. 3 Sek.) abbrechen
Touch-Felder		
☰	Menü	Menü der Betriebsarten öffnen
⌚	Wecker	Wecker auswählen
ⓘ	Information	Hinweise anzeigen lassen
🔑	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren und deaktivieren durch langes Drücken (ca. 4 Sek.)
🏠	Blende öffnen	Wasserank füllen oder leeren

Bedienring

Mit dem Bedienring ändern Sie die Einstellwerte, die im Display angezeigt werden.

Zum Blättern in den Auswahllisten in den Touch-Displays verwenden Sie ebenfalls den Bedienring.

Bei den meisten Auswahllisten müssen Sie wieder zurückdrehen, wenn er erste oder letzte Punkt erreicht ist.

Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können, passend zu jeder Situation.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert und in weißer Schrift dargestellt. Der Wert im Hintergrund ist grau dargestellt.

Fokus	Der Wert im Fokus ist direkt änderbar, ohne dass er vorher ausgewählt werden muss. Nach dem Start eines Betriebs ist immer die Temperatur oder Stufe im Fokus. Die weiße Linie ist gleichzeitig die Aufheizlinie und füllt sich rot.
Vergrößerung	Solange Sie mit dem Bedienring den Wert im Fokus verändern, wird vergrößert nur dieser Wert angezeigt.



Ringlinie

Außen im Display befindet sich die Ringlinie.

Wenn Sie einen Wert ändern, zeigt Ihnen die Ringlinie, wo Sie sich in der Auswahlliste befinden. Je nach Einstellbereich ist die Ringlinie durchgängig oder in Segmente unterteilt, abhängig von der Länge der Auswahlliste.

Während des Betriebs füllt sich die Ringlinie im Sekundentakt rot. Nach jeder vollen Minute füllen sich die Segmente wieder von vorne. Bei einer ablaufenden Dauer erlischt jede Sekunde ein Segment.

Temperaturanzeige

Nach dem Start eines Betriebs wird Ihnen die aktuelle Garraumtemperatur im Display grafisch angezeigt.

Aufheizlinie	Die weiße Linie unter der Temperatur füllt sich von links nach rechts rot, je weiter der Garraum aufgeheizt ist. Wenn Sie vorheizen ist der optimale Zeitpunkt zum Einschicken der Speise erreicht, sobald die Linie durchgehend rot gefüllt ist. Bei Einstellstufen, z. B. Grillstufen, ist die Aufheizlinie sofort rot gefüllt.
Restwärmanzeige	Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt die Ringlinie die Restwärme im Garraum an. Je geringer die Restwärme wird, desto dunkler wird die Ringlinie und verschwindet irgendwann ganz.

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

Touch-Displays

Die Touch-Displays sind Anzeige und Bedienelement zugleich. Sie zeigen Ihnen, was Sie zu einer Funktion auswählen können und was bereits eingestellt ist. Zum Auswählen einer Funktion tippen Sie einfach direkt auf das Textfeld.

Welche Funktion ausgewählt ist, erkennen Sie an dem roten senkrechten Balken an der Seite. Der Wert dazu steht im Display weiß im Fokus.

Zu welcher Funktion Sie vor- oder zurückblättern können, ist mit einem kleinen roten Pfeil an der Seite des Textfeldes gekennzeichnet.



Betriebsarten

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten, die Ihnen den Betrieb des Gerätes erleichtern.

Genaue Beschreibungen dazu finden Sie in den entsprechenden Kapiteln.

Mit dem Feld **menu** öffnen Sie das Betriebsarten-Menü.

Betriebsart	Verwendung
Heizarten	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Heizarten.
Assist → "Gerichte" auf Seite 38	Für viele Gerichte sind die passenden Einstellwerte bereits programmiert.
Dampf → "Dampf" auf Seite 15	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Dampfheizarten.
Reinigen → "Reinigungsfunktion" auf Seite 31	Für die Reinigung gibt es verschiedene Reinigungsfunktionen: Pyrolyse, Entkalken und Trocknen.
Home Connect Assistent → "Home Connect" auf Seite 26	Mit dieser Funktion können Sie ihren Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden.
Grundeinstellungen → "Grundeinstellungen" auf Seite 24	Die Grundeinstellungen Ihres Gerätes können Sie nach Ihren Wünschen anpassen.

Heizarten

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

Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

Bei sehr hohen Temperaturen senkt das Gerät nach längerer Zeit die Temperatur etwas ab.

Heizart	Temperatur	Verwendung
 4D Heißluft *	30-275 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
 Ober-/Unterhitze *	30-300 °C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
 Heißluft Eco	30-275 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum.
 Ober-/Unterhitze Eco	30-300 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen. Die Hitze kommt von oben und unten.
 Umluftgrillen *	30-300 °C	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.
 Grill, große Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Grill, kleine Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Pizzastufe	30-275 °C	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
 Intensivhitze	30-300 °C	Für Speisen mit knusprigem Boden. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.
 Sanftgaren	70-120 °C	Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
 Unterhitze	30-250 °C	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
 Dörren	30-80 °C	Zum Trocknen von Kräutern, Obst und Gemüse.
 Auftauen	30-60 °C	Zum schonenden Auftauen von gefrorenen Speisen.
 Warmhalten *	60-100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Speisen.
 Geschirr vorwärmen	30-70 °C	Zum Wärmen von Geschirr.

* Dampfunterstützung bei dieser Heizart möglich (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur oder -stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Dampf

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

Heizart	Temperatur	Verwendung
 Regenerieren	80-180 °C	Für Tellergerichte und Backwaren Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus.
 Gärstufe	30-50 °C	Für Hefeteig und Sauerteig Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus.

Weitere Informationen

In den meisten Fällen bietet Ihnen das Gerät Hinweise und weitere Informationen zur gerade ausgeführten Aktion.

Tippen Sie auf das Feld **i**. Der Hinweis wird für einige Sekunden im Display angezeigt. Bei längeren Hinweisen blättern Sie mit dem Bedienring zum Ende.

Manche Hinweise erscheinen automatisch z. B. zur Bestätigung oder als Aufforderung oder Warnung.

Garraumfunktionen

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, wird der Betrieb angehalten. Beim Schließen der Tür läuft er weiter.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Bleibt die Tür länger als ca. 15 Minuten geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet. → "Grundeinstellungen" auf Seite 24

Kühlgebläse

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

Achtung!

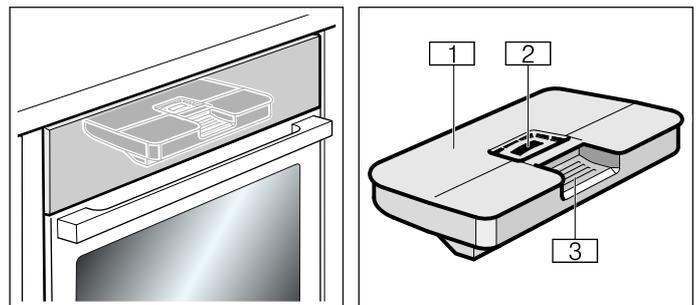
Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

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

Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 24

Wassertank

Das Gerät ist mit einem Wassertank ausgestattet. Der Wassertank befindet sich hinter der Blende. Für Betriebe mit Dampf füllen Sie den Wassertank mit Wasser. → "Dampf" auf Seite 15



- 1** Tankdeckel
- 2** Öffnung zum Füllen
- 3** Griff zum Entnehmen und Einschieben des Wassertanks

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:

	<p>Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen. Für Braten und Grillstücke und Tiefkühlgerichte.</p>
	<p>Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.</p>
	<p>Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck.</p>
	<p>Bratenthermometer Ermöglicht punktgenaues Braten. Die Anwendung finden Sie im entsprechenden Kapitel beschrieben. → "Bratenthermometer" auf Seite 21</p>

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

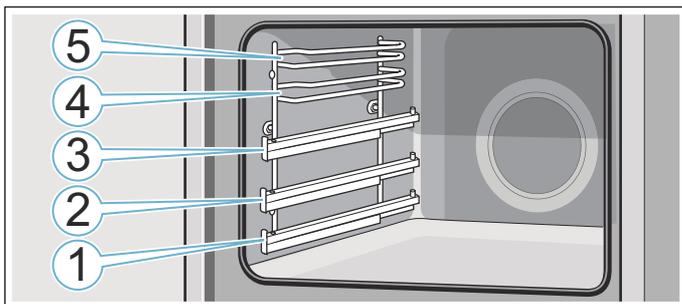
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

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.

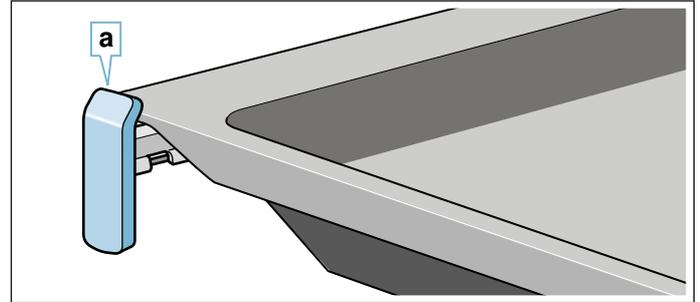


In den Einschubhöhen 4 und 5 das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Etwa bis zur Hälfte kann das Zubehör herausgezogen werden, ohne dass es kippt. Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 oder 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen.

Achten Sie darauf, dass das Zubehör hinter der Lasche **a** auf der Auszugsschiene sitzt.

Beispiel im Bild: Universalpfanne



Die Auszugsschienen rasten ein, wenn sie ganz herausgezogen sind. So lässt sich das Zubehör leicht auflegen. Zum Entriegeln die Auszugsschienen mit etwas Druck zurück in den Garraum schieben.

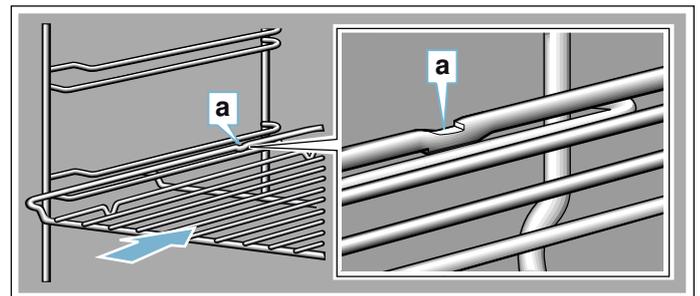
Hinweise

- 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.

Rastfunktion

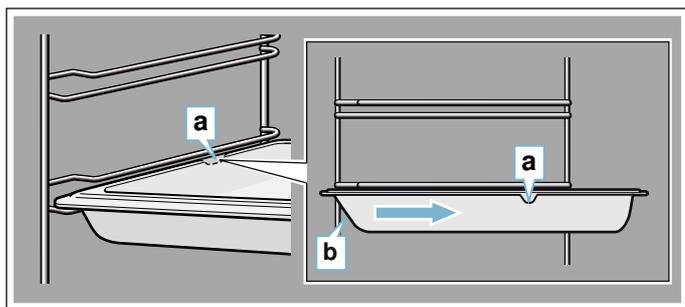
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten  zeigen.



Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.

Beispiel im Bild: Universalpfanne

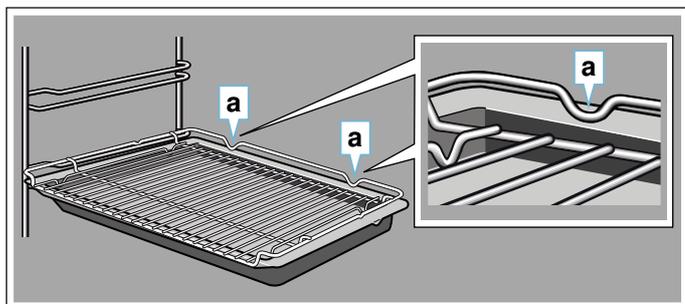


Zubehör kombinieren

Sie können den Rost gleichzeitig mit der Universalpfanne einschieben, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

Achten Sie beim Auflegen des Rostes darauf, dass beide Abstandshalter **a** auf dem hinteren Rand stehen. Beim Einschieben der Universalpfanne ist der Rost über dem oberen Führungsstab der Einschubhöhe.

Beispiel im Bild: Universalpfanne



Sonderzubehör

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

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

Geben Sie beim Kauf die genaue Bestellnummer des Sonderzubehörs an.

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

→ "Kundendienst" auf Seite 38

Sonderzubehör

Rost

Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und Grillstücke.

Universalpfanne, Pyrolysefähig

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.

Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Backblech, Pyrolysefähig

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

Einlegerost

Für Fleisch, Geflügel und Fisch.

Zum Einlegen in die Universalpfanne, um abtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.

Profi-Pfanne mit Einlegerost

Für die Zubereitung von großen Mengen.

Deckel für die Profi-Pfanne

Der Deckel macht die Profi-Pfanne zum Profi-Bräter.

Pizzablech

Für Pizza und große runde Kuchen.

Grillblech, Pyrolysefähig

Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz. Nur in der Universalpfanne verwenden.

Backstein, Pyrolysefähig

Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen.

Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.

Glasbräter (5,1 Liter)

Für Schmorgerichte und Aufläufe.

Besonders gut geeignet für die Betriebsart "Gerichte".

Glasschale

Für große Braten, saftige Kuchen und Aufläufe.

Glaspfanne

Für Aufläufe, Gemüsegerichte und Gebäck.

Auszugssystem 1-fach, Pyrolysefähig

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Auszugssystem 2-fach, Pyrolysefähig

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Auszugssystem 3-fach, Pyrolysefähig

Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Dekorleisten

Zum Verdecken des Möbel-Fachbodens und der Geräte-Grundplatte.



Vor dem ersten Gebrauch

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

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie die erste Inbetriebnahme durchführen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers.

Damit das Gerät Sie zuverlässig an die anstehende Entkalkung erinnern kann, müssen Sie Ihren Wasserhärtebereich richtig einstellen.

Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthärtet" einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "4 sehr hart" ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Wasserhärtebereich	Einstellung
0	00 enthärtet
1 (bis 1,3 mmol/l)	01 weich
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 mittel
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 hart
4 (über 3,8 mmol/l)	04 sehr hart

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.

Hinweis: Sie können diese Einstellungen jederzeit wieder in den Grundeinstellungen ändern.

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 24

Mit Home Connect

Sie können die Ersteinstellungen am Gerät oder mit Home Connect mit Ihrem mobilen Gerät vornehmen.

1. Auf Textfeld "Mit Home Connect" tippen.
2. Anweisungen unter Kapitel Home Connect folgen. → "Home Connect" auf Seite 26

Am Gerät

Nehmen Sie folgende Ersteinstellungen am Gerät vor:

Sprache einstellen

Als Erstes erscheint die Sprache. Die Sprache "Deutsch" ist voreingestellt.

1. Mit dem Bedienring die gewünschte Sprache einstellen.
2. Zum Bestätigen auf das nächste Textfeld tippen. Die nächste Einstellung erscheint.

Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit startet bei "12:00 Uhr".

1. Auf Textfeld "Uhrzeit" tippen.
2. Mit dem Bedienring die Uhrzeit einstellen.
3. Zum Bestätigen auf das nächste Textfeld tippen. Die nächste Einstellung erscheint.

Wasserhärte einstellen

Der Wasserhärtebereich "sehr hart" ist voreingestellt.

1. Mit dem Bedienring den Wasserhärtebereich einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Textfeld "Einstellungen abschließen" tippen.

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

Schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  aus, wenn Sie es nicht brauchen.

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.

1. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum.
3. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
4. Schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  ein.
5. Füllen Sie den Wassertank.

6. Stellen Sie die angegebene Heizart, Temperatur und Dampfzugabe ein und starten Sie den Gerätebetrieb.

Einstellungen	
Heizart	Ober-/Unterhitze <input type="checkbox"/> mit Dampfzugabe Stufe 01 (gering)
Temperatur	240 °C
Dauer	1 Stunde

7. Lüften Sie die Küche, solange das Gerät heizt.
 8. Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer mit der Taste on/off  aus.
 9. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.
 10. Reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.
 11. Leeren Sie den Wassertank und trocknen Sie den Garraum.

Zubehör reinigen

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

Dampf

Bei einigen Heizarten können Sie Speisen mit der Dampfunterstützung zubereiten. Außerdem stehen Ihnen die Heizarten Gärstufe und Regenerieren zur Verfügung.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

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.

Geräusche

Pumpe

Während des Betriebes und nach dem Ausschalten hören Sie ein brummendes Geräusch. Das Geräusch entsteht durch die Funktionsprüfung der Pumpe. Das ist ein normales Betriebsgeräusch.

Blende

Während des Öffnens der Blende hören Sie ein brummendes oder klickendes Geräusch. Die Geräusche entstehen durch das Herausschieben der Blende. Das sind normale Betriebsgeräusche.

Dampfbacken - Garen mit Dampfunterstützung

Beim Garen mit Dampfunterstützung wird während des Gerätebetriebes in unterschiedlichen Abständen und Intensitäten Dampf in den Garraum gegeben. Hierdurch erreichen Sie ein besseres Garergebnis.

Ihr Gargut

- erhält eine knusprige Kruste
- erhält eine glänzende Oberfläche
- wird innen saftig und zart
- reduziert sein Volumen nur minimal

Die gewünschte Kombination aus Heizart und Dampfintensität stellen Sie selbst ein. Nutzen Sie zur Auswahl einer geeigneten Heizart und Dampfintensität die Angaben in den Tabellen oder wählen Sie ein Programm. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 40

Dampfintensität

Für die Dampfzugabe stehen Ihnen verschiedene Intensitäten zur Verfügung:

Intensität	Stufe
gering	01
mittel	02
stark	03

Geeignete Heizarten

Bei diesen Heizarten können Sie Dampf zuschalten:

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

Starten

1. Wassertank füllen.
2. Heizart und Temperatur einstellen.
3. Auf Textfeld "Dampfzugabe" tippen.
Im Display steht die Dampfstufe weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring die Dampfstufe einstellen.
5. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät beginnt zu heizen.

Hinweis: Wenn der Wassertank während eines Betriebes mit Dampfunterstützung leer läuft, erscheint im Display die Aufforderung den Wassertank zu füllen. Der Betrieb läuft ohne Dampfzugabe weiter.

Ändern und abbrechen

Um die Dampfstufe zu ändern, tippen Sie auf das Textfeld "Dampfstufe". Die Dampfstufe steht im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden. Die Änderung wird direkt übernommen.

Wenn Sie die Dampfunterstützung abbrechen möchten, stellen Sie die "Dampfzugabe" auf "0".

Hinweis: Der Betrieb läuft ohne Dampfzugabe weiter.

Regenerieren

Mit der Heizart Regenerieren  können Sie bereits gegarte Speisen schonend wiedererwärmen oder Backwaren vom Vortag aufbacken. Die Zuschaltung des Dampfes erfolgt automatisch.

Hinweis: Wenn der Wassertank während des Betriebes von Regenerieren leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank.

Starten

1. Wassertank füllen.
2. Auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
3. Auf Textfeld "Dampf" tippen.
4. Auf Textfeld "Regenerieren" tippen.
Die Temperatur steht im Fokus.
5. Mit dem Bedienring die Temperatur einstellen.
6. Auf Textfeld "Dauer" tippen und die Dauer einstellen.
Hinweis: Bei den Dampfheizarten ist immer eine Dauer erforderlich.
7. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät beginnt zu heizen.

Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer 00m 00s.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off  aus.

Ändern

Die Einstellungen können Sie wie gewohnt ändern.

Zum Ändern der Temperatur oder der Dauer auf das entsprechende Textfeld tippen und mit dem Bedienring ändern. Die Änderung wird direkt übernommen.

Zum Ändern der Heizart unterbrechen Sie vorher den Betrieb mit der Taste start/stop .

Gärstufe

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

Nutzen Sie zur Auswahl der passenden Einstellung die Angaben in den Tabellen. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 40

Hinweis: Wenn der Wassertank während des Betriebes der Gärstufe leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank.

Starten

1. Wassertank füllen.
Hinweis: Gärstufe nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) einschalten.
2. Auf Feld **menu** tippen.
3. Auf Textfeld "Dampf" tippen.
4. Auf Textfeld "Gärstufe" tippen.
Die Temperatur steht im Fokus.
5. Mit dem Bedienring die Temperatur einstellen.
6. Auf Textfeld "Dauer" tippen und die Dauer einstellen.
Hinweis: Bei den Dampfheizarten ist immer eine Dauer erforderlich.
7. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät beginnt zu heizen.

Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer 00m 00s.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off  aus.

Ändern

Die Einstellungen können Sie wie gewohnt ändern.

Zum Ändern der Temperatur oder der Dauer auf das entsprechende Textfeld tippen und mit dem Bedienring ändern. Die Änderung wird direkt übernommen.

Zum Ändern der Heizart unterbrechen Sie vorher den Betrieb mit der Taste start/stop .

Wassertank füllen

Der Wassertank befindet sich hinter der Blende. Bevor Sie einen Betrieb mit Dampf starten, öffnen Sie die Blende und füllen Wasser in den Wassertank.

Vergewissern Sie sich, dass Sie den Wasserhärtebereich korrekt eingestellt haben.

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 24

⚠️ Warnung – Verletzungs- und Brandgefahr!

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

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen. Warten Sie nach einem vorherigen Gerätebetrieb ab, bis der Wassertank abgekühlt ist. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Tankschacht.

Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

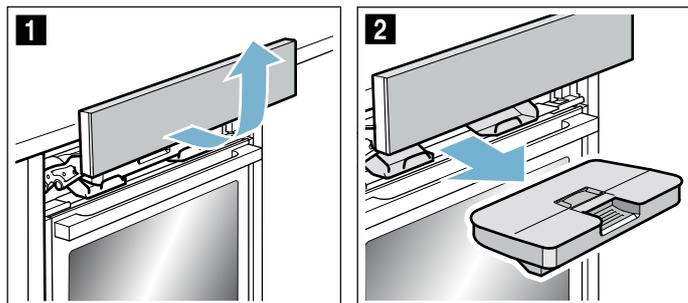
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

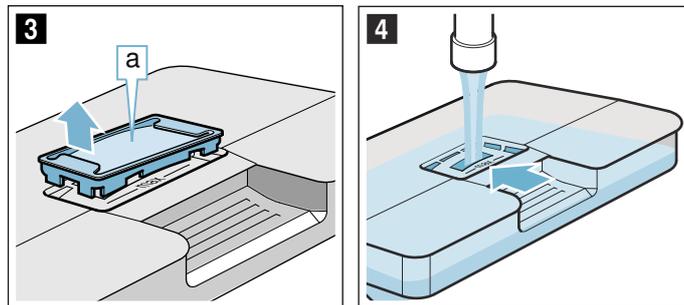
Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthärtet" einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "4 sehr hart" ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

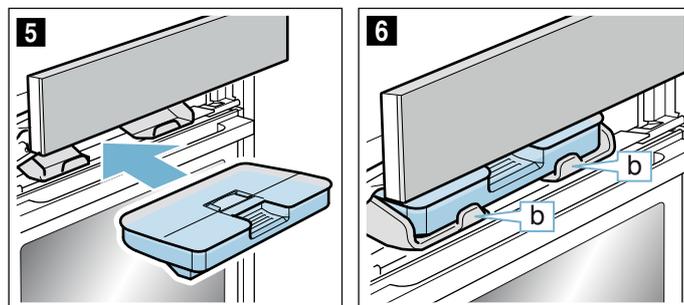
1. Auf Feld  tippen. Die Blende wird automatisch nach vorne geschoben.
2. Blende mit beiden Händen nach vorne ziehen und anschließend nach oben schieben, bis sie einrastet (Bild **1**).
3. Wassertank anheben und aus dem Tankschacht entnehmen (Bild **2**).



4. Deckel entlang der Dichtung andrücken, damit kein Wasser aus dem Wassertank herauslaufen kann.
5. Abdeckung **a** herausnehmen (Bild **3**).
6. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen (Bild **4**).



7. Abdeckung **a** wieder in die Öffnung am Wassertank einsetzen.
8. Gefüllten Wassertank einsetzen (Bild **5**). Achten Sie darauf, dass der Wassertank hinter beiden Halterungen **b** einrastet (Bild **6**).



9. Blende langsam nach unten schieben, dann nach hinten drücken, bis sie vollständig geschlossen ist. Der Wassertank ist gefüllt. Sie können Betriebe mit Dampf starten.

Wassertank nachfüllen

Wenn der Wassertank während eines Betriebes mit Dampf leer läuft, erscheint im Display die Aufforderung den Wassertank zu füllen.

Hinweise

- Betriebe mit Dampfunterstützung laufen ohne Dampfzugabe weiter.
- Wenn der Wassertank während des Betriebes von Gärstufe oder Regenerieren leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank.

1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen und nachfüllen.
3. Gefüllten Wassertank einsetzen und Blende schließen.

Nach jedem Dampfbetrieb

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Achtung!

Emailschäden: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.

Nach jedem Betrieb mit Dampf wird das Restwasser zurück in den Wassertank gepumpt. Leeren und trocknen Sie anschließend den Wassertank. Im Garraum bleibt Feuchtigkeit zurück. Um den Garraum zu trocknen, können Sie entweder die Betriebsart "Trocknen" nutzen, oder den Garraum per Hand trocknen.

Hinweise

- Nach dem Ausschalten des Gerätes leuchtet das Feld  etwas länger, um Sie daran zu erinnern den Wassertank zu leeren.
- Kalkflecken mit einem essigetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Wassertank leeren

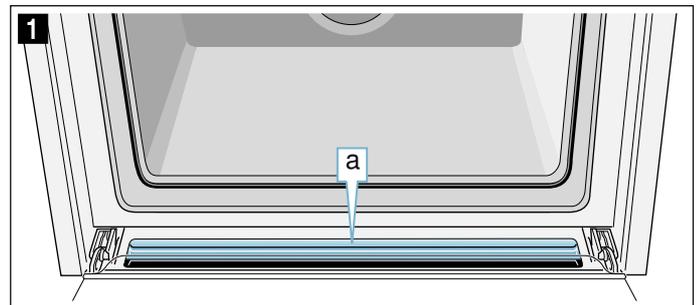
Achtung!

- Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.
- Reinigen Sie den Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine. Der Wassertank wird beschädigt.

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

Tropfrinne trocknen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Gerätetür öffnen.
3. Tropfrinne **a** unterhalb des Garraumes mit einem Schwammtuch auswischen (Bild **1**).



Trocknen starten

Beim Trocknen wird der Garraum erwärmt, so dass Feuchtigkeit im Garraum verdunstet. Anschließend öffnen Sie die Gerätetür, damit der Wasserdampf aus dem Garraum entweicht.

Achtung!

Emailschäden: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen und Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
3. Bei Bedarf mit Taste on/off  das Gerät einschalten.
4. Auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
5. Auf Textfeld "Reinigen" tippen.
6. Auf Textfeld "Trocknen" tippen.
Die Dauer wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
7. Mit Taste start/stop  starten.
Trocknen wird gestartet und nach 10 Minuten automatisch beendet.
8. Gerätetür öffnen und für 1 bis 2 Minuten geöffnet lassen, damit die Feuchtigkeit aus dem Garraum entweichen kann.

Garraum per Hand trocknen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz im Garraum entfernen.
3. Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

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. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät nicht automatisch ein oder aus.

Dauer und Ende können Sie nach dem Einstellen eines Betriebs über die Touch-Displays aufrufen. Der Wecker hat ein eigenes Feld  und kann jederzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf ein Feld oder Touch-Display tippen.

Hinweis: Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 24

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.

Einstellen

Je nachdem in welche Richtung Sie den Bedienring zuerst drehen, beginnt die Dauer bei einem Vorschlagswert: links 10 Minuten, rechts 30 Minuten.

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

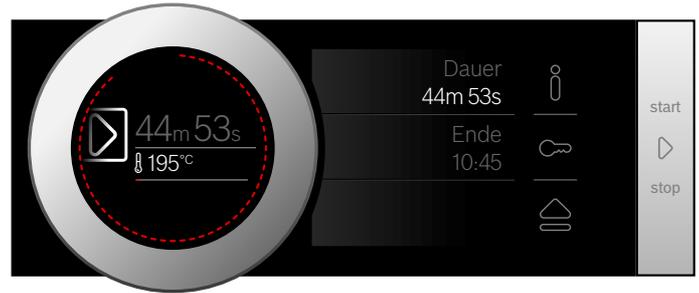
Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar.

Beispiel im Bild: Es ist 10:00 Uhr, Dauer 45 Minuten.

1. Betriebsart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Vor dem Start auf Textfeld "Dauer" tippen. Im Display steht die Dauer weiß im Fokus.
3. Mit dem Bedienring die Dauer einstellen. Die Endezeit wird automatisch mit berechnet.



4. Mit Taste start/stop  starten. Die Dauer läuft ab.



Das Gerät beginnt zu heizen.

Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer 00m 00s.

Sie können über das Textfeld "Dauer" erneut eine Dauer einstellen oder mit der Taste start/stop  den Betrieb ohne Dauer fortsetzen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off  aus.

Ändern und abbrechen

Um die Dauer zu ändern, tippen Sie auf das Textfeld "Dauer". Die Dauer steht im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden. Die Änderung wird direkt übernommen.

Wenn Sie die Dauer abbrechen möchten, stellen Sie die Dauer wieder ganz auf null zurück. Nach Übernahme der Änderung wird der Betrieb ohne Dauer fortgesetzt.

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.

Einstellen

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

Beispiel im Bild: Es ist 10:00 Uhr, die eingestellte Dauer ist 45 Minuten und das Gericht soll um 12:00 Uhr fertig sein.

1. Betriebsart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Dauer einstellen.

3. Vor dem Start auf Textfeld "Ende" tippen. Im Display steht die berechnete Endezeit weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring das Ende auf später verschieben.



5. Mit Taste start/stop \triangleright starten. Im Display steht die Uhrzeit, zu der das Gerät startet.



Das Gerät ist in Warteposition. Wenn das Gerät startet, läuft im Display die Dauer ab.

Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer 00m 00s.

Sie können über das Textfeld "Dauer" erneut eine Dauer einstellen oder mit der Taste start/stop \triangleright den Betrieb ohne Dauer fortsetzen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off \odot aus.

Ändern und abbrechen

Nach dem Start lässt sich die Endezeit nicht mehr ändern.

Wenn Sie Dauer und Ende löschen möchten, unterbrechen Sie den Betrieb mit der Taste start/stop \triangleright . Sie können den Betrieb ohne Dauer und Ende fortsetzen.

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.

Einstellen

Die Weckerzeit beginnt immer bei null Minuten.

Je höher der Wert, desto größer werden die Zeitschritte beim Einstellen.

Maximal sind 24 Stunden einstellbar.

1. Auf Feld \otimes tippen. Das Symbol leuchtet rot. Im Display steht die Weckerzeit weiß im Fokus.
2. Mit dem Bedienring die Weckerzeit einstellen.
3. Mit Feld \otimes starten.

Hinweis: Nach wenigen Sekunden startet der Wecker auch automatisch.

Die Weckerzeit läuft ab.

Der Wecker bleibt im Display sichtbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Bei einem laufenden Betrieb stehen die Einstellungen dieses Betriebs im Vordergrund. Wenn Sie auf das Feld \otimes tippen, wird die Weckerzeit für einige Sekunden angezeigt.

Wenn die Weckerzeit beendet ist, ertönt ein Signal und ein Hinweis erscheint im Display. Das Symbol leuchtet nicht mehr.

Tipp: Wenn sich die eingestellte Weckerzeit auf den Gerätebetrieb bezieht, verwenden Sie die Dauer. Die Zeit ist im Vordergrund sichtbar und das Gerät schaltet automatisch ab.

Ändern und abbrechen

Um die Weckerzeit zu ändern, tippen Sie auf das Feld \otimes . Die Weckerzeit steht weiß im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden.

Wenn Sie den Wecker abbrechen möchten, stellen Sie die Weckerzeit wieder ganz zurück. Nach Übernahme der Änderung leuchtet das Symbol nicht mehr.

Bratenthermometer

Das Bratenthermometer ermöglicht Ihnen punktgenaues Garen. Es misst die Temperatur im Inneren der Lebensmittel. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch aus.

Heizarten

Es sind nicht alle Heizarten für den Betrieb mit dem Bratenthermometer geeignet.

Wenn Sie das Bratenthermometer im Garraum eingesteckt haben, stehen Ihnen folgende Heizarten zur Verfügung.

	4D Heißluft
	Ober-/Unterhitze
	Heißluft Eco
	Ober-/Unterhitze Eco
	Umluftgrillen
	Pizzastufe
	Regenerieren

Hinweise

- Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Inneren der Lebensmittel zwischen 30 °C und 99 °C.
- Verwenden Sie nur das beigelegte Bratenthermometer. Sie können es als Ersatzteil beim Kundendienst nachkaufen.
- Nehmen Sie das Bratenthermometer nach dem Gebrauch immer aus dem Garraum. Bewahren Sie es nie im Garraum auf.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden. Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

Garraumtemperatur

Damit das Bratenthermometer nicht beschädigt wird, stellen Sie nicht höher als 250 °C ein.

Die eingestellte Garraumtemperatur muss mindestens 10 °C höher sein, als die eingestellte Kerntemperatur.

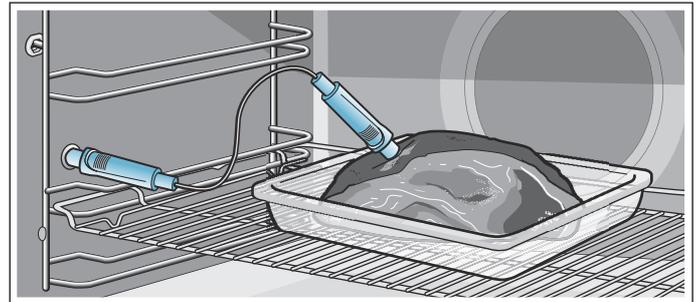
Bratenthermometer ins Gargut stecken

Bevor Sie Ihre Speise in den Garraum geben, stecken Sie das Bratenthermometer ins Gargut.

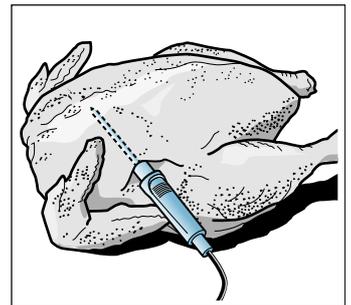
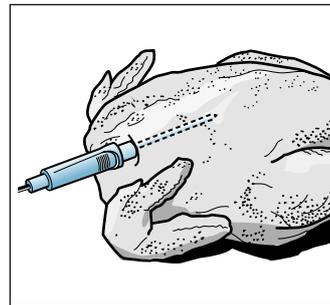
Das Bratenthermometer hat drei Messpunkte. Achten Sie darauf, dass der mittlere Messpunkt im Gargut steckt.

Fleisch: Bei großen Stücken stecken Sie das Bratenthermometer von oben schräg bis zum Anschlag in das Fleisch.

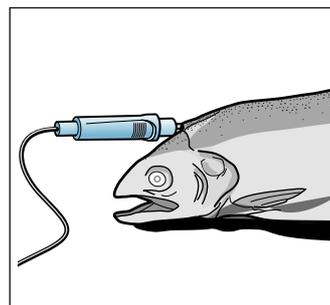
Bei dünneren Stücken seitlich an der dicksten Stelle einstecken.



Geflügel: Stecken Sie das Bratenthermometer durch die dickste Stelle der Geflügelbrust bis zum Anschlag ein. Je nach Beschaffenheit des Geflügels stecken Sie das Bratenthermometer quer oder längs ein. Drehen Sie dann das Geflügel und legen Sie es mit der Brustseite nach unten auf den Rost.



Fisch: Stecken Sie das Bratenthermometer hinter dem Kopf in Richtung der Mittelgräten bis zum Anschlag ein. Ganzen Fisch mit Hilfe einer halben Kartoffel in Schwimmposition auf den Rost stellen.



Gargut wenden: Wenn Sie das Gargut wenden möchten, stecken Sie das Bratenthermometer nicht ab. Überprüfen Sie nach dem Wenden die korrekte Position des Bratenthermometers im Gargut.

Wenn Sie das Bratenthermometer während des Betriebes abstecken, werden alle Einstellungen zurückgesetzt und müssen neu eingestellt werden.

Achtung!

Klemmen Sie das Kabel des Bratenthermometers nicht ein.

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

Kerntemperatur einstellen

Das Bratenthermometer muss in der Buchse links im Garraum stecken.

Heizarten

1. Auf das Textfeld mit der gewünschten Heizart tippen. Im Display steht der Vorschlagswert zur Garraumtemperatur weiß im Fokus.
2. Mit dem Bedienring die Garraumtemperatur einstellen.
3. Auf Textfeld "Kerntemperatur" tippen. Im Display steht der Vorschlagswert zur Kerntemperatur weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring die Kerntemperatur einstellen.
5. Mit Taste start/stop ▷ starten. Die Zeit im Display zeigt an, wie lange der Betrieb bereits läuft.

Das Gerät beginnt zu heizen.

Dämpfen

1. Auf Feld **menu** tippen.
2. Auf Textfeld "Dampf" tippen.
3. Auf das Textfeld mit der gewünschten Heizart tippen. Im Display steht der Vorschlagswert zur Garraumtemperatur weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring die Garraumtemperatur einstellen.
5. Auf Textfeld "Kerntemperatur" tippen. Im Display steht der Vorschlagswert zur Kerntemperatur weiß im Fokus.
6. Mit dem Bedienring die Kerntemperatur einstellen.
7. Mit Taste start/stop ▷ starten. Die Zeit im Display zeigt an, wie lange der Betrieb bereits läuft.

Das Gerät beginnt zu heizen.

Assist

1. Auf Feld **menu** tippen.
2. Auf Textfeld "Assist" tippen.
3. Auf das Textfeld mit der gewünschten Kategorie tippen.
4. Auf das Textfeld mit der gewünschten Speise tippen.
5. Auf das Textfeld mit dem gewünschten Gericht tippen.
6. Bei Bedarf auf das Textfeld "Anpassen" tippen. Mit dem Bedienring die Garraumtemperatur anpassen. oder Auf Textfeld "Kerntemperatur" tippen. Mit dem Bedienring die Kerntemperatur anpassen.
7. Mit Taste start/stop ▷ starten. Die Zeit im Display zeigt an, wie lange der Betrieb bereits läuft.

Das Gerät beginnt zu heizen.

Im Display steht die Kerntemperatur weiß im Fokus, links die aktuelle Temperatur, rechts die eingestellte, z. B. "🍖 15|80°C". Die Aufheizlinie bezieht sich ebenfalls auf die Kerntemperatur.

Wenn die Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display ist die aktuelle Kerntemperatur gleich der eingestellten, z. B. "🍖 80|80°C". Der Zeitablauf wird angehalten.

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ⏻ aus und ziehen Sie das Bratenthermometer aus der Buchse.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Garraum, Zubehör und Bratenthermometer werden sehr heiß. Heißes Zubehör und Bratenthermometer immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Ändern

Nach dem Start ist die Kerntemperatur im Fokus. Wenn Sie den Bedienring bewegen, wird direkt die Kerntemperatur geändert und übernommen.

Wenn Sie die Garraumtemperatur ändern möchten, tippen Sie vorher auf das Textfeld "Temperatur".

Zum Ändern der Heizart unterbrechen Sie vorher den Betrieb mit der Taste start/stop ▷.

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

Abbrechen

Wenn Sie abbrechen möchten, ziehen Sie das Bratenthermometer aus der Buchse und dem Fleisch. Mit der Taste start/stop ▷ können Sie den Betrieb ohne Bratenthermometer fortsetzen.

Kerntemperaturen verschiedener Lebensmittel

Verwenden Sie kein tiefgekühltes Gargut. Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.

Umfangreiche Angaben zu Heizart und Temperatur finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 40

Lebensmittel	Kerntemperatur in °C
Geflügel	
Hähnchen	80-85
Hähnchenbrust	75-80
Ente	80-85
Entenbrust, rosa	55-60
Pute	80-85
Putenbrust	80-85
Gans	80-90
Schweinefleisch	
Schweinenacken	85-90
Schweinefilet, rosa	62-70
Schweinerücken, durch	72-80
Rindfleisch	
Rinderfilet oder Roastbeef, englisch	45-52
Rinderfilet oder Roastbeef, rosa	55-62
Rinderfilet oder Roastbeef, durch	65-75
Kalbfleisch	
Kalbsbraten oder Bug, mager	75-80
Kalbsbraten, Schulter	75-80
Kalbshaxe	85-90
Lammfleisch	
Lammkeule, rosa	60-65
Lammkeule, durch	70-80
Lammrücken, rosa	55-60
Fisch	
Fisch, im Ganzen	65-70
Fischfilet	60-65
Sonstiges	
Hackbraten, alle Fleischsorten	80-90
Speisen erhitzen, regenerieren	65-75

Kindersicherung

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

Das Bedienfeld wird gesperrt und es lässt sich nichts einstellen. Einzig kann mit der Taste on/off  das Gerät ausgeschaltet werden.

Aktivieren und deaktivieren

Sie können die Kindersicherung bei ein- und ausgeschaltetem Gerät aktivieren oder deaktivieren.

Jeweils ca. 4 Sekunden lang auf das Feld  drücken.

Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

Bei eingeschaltetem Gerät leuchtet das Feld  rot. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, leuchtet das Feld  nicht.

Grundeinstellungen

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

Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss eingeschaltet sein.

1. Auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
2. Auf Textfeld "Grundeinstellungen" tippen.
In den Touch-Displays erscheinen die Einstellungen.
3. Auf das Textfeld mit der gewünschten Einstellung tippen.
Welche Einstellung ausgewählt ist, zeigt der rote Balken an der Seite des Textfeldes.
Im Display steht der Wert dazu.
4. Bei Bedarf den Wert mit dem Bedienring ändern.
5. Auf das Textfeld der nächsten Einstellung tippen.
Der Wert dazu erscheint im Display und kann mit dem Bedienring geändert werden.
6. Die Einstellungen durchgehen und bei Bedarf mit dem Bedienring ändern.
Zum Blättern in den Einstellungen auf Textfeld "Weitere Einstellungen" tippen.
7. Zur Bestätigung auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint eine Abfrage, ob die Änderungen gespeichert werden sollen.
8. Auf Textfeld "Speichern" tippen.
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen gespeichert wurden.

Abbrechen

Wenn Sie die Änderungen nicht speichern wollen, tippen Sie auf das Feld **menu** und anschließend auf das Textfeld "Nicht speichern". Es erscheint ein Hinweis im Display, dass die Einstellungen nicht gespeichert wurden. Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off  aus, wenn Sie es nicht brauchen.

Liste der Grundeinstellungen

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

Einstellung	Auswahl
Sprache	Weitere Sprachen möglich
Uhrzeit	Uhrzeit im 24 h Format
Wasserhärte	00 (enthärtet) 01 (weich) 02 (mittel) 03 (hart) 04 (sehr hart)*
Home Connect	WiFi ein- oder ausschalten → "Home Connect" auf Seite 26
Werkseinstellungen	Zurücksetzen Nicht zurücksetzen*

Signalton	Kurze Dauer (30 Sek.) Mittlere Dauer (1 Min.)* Lange Dauer (5 Min.)
Lautstärke	Stufen 01 - 05
Tastenton	Eingeschaltet Ausgeschaltet* (Ton bei on/off  bleibt)
Display Helligkeit	5 Stufen
Uhranzeige	Aus Digital*
Beleuchtung	Im Betrieb aus Im Betrieb an*
Kindersicherung	Nur Tastensperre* Türverriegelung und Tastensperre
Betrieb nach Einschalten	Hauptmenü Heizarten* Dampf Assist
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet* Eingeschaltet
Markenlogo	Anzeigen* Nicht anzeigen
Gebälse-Nachlaufzeit	Empfohlen* Minimal
Auszugssystem	Nicht nachgerüstet* (bei Gestellen und 1-fach Auszug) Nachgerüstet (bei 2- und 3-fach Auszug)
Sabbateinstellung	Eingeschaltet Ausgeschaltet*

* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)

Hinweis: Änderungen an den Einstellungen zur Sprache, zum Tastenton und zur Display Helligkeit haben sofort Effekt. Alle anderen greifen erst nach dem Speichern der Einstellungen.

Stromausfall

Die von Ihnen gesetzten Änderungen an den Einstellungen bleiben auch nach einem Stromausfall erhalten.

Nur die Einstellungen zur ersten Inbetriebnahme müssen Sie bei längerer Stromunterbrechung neu vornehmen. Eine kurze Stromunterbrechung kann das Gerät überbrücken.

Uhrzeit ändern

Wenn Sie die Uhrzeit anpassen möchten, z. B. von Sommer- auf Winterzeit, ändern Sie die Grundeinstellung.

Das Gerät muss eingeschaltet sein.

1. Auf Feld **menu** tippen.
Im Display erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
2. Auf Textfeld "Grundeinstellungen" tippen.
In den Touch-Displays erscheinen die Einstellungen.
3. Auf Textfeld "Uhrzeit" tippen.
Im Display erscheint die Uhrzeit.
4. Mit dem Bedienring die Uhrzeit ändern.
5. Zur Bestätigung auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint eine Abfrage, ob die Änderungen gespeichert werden sollen.
6. Auf Textfeld "Speichern" tippen.
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen gespeichert wurden.

Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer bis 74 Stunden einstellen. Die Speisen im Garraum bleiben warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

Sabbateinstellung starten

Bevor Sie die Sabbateinstellung nutzen können, müssen Sie sie in den Grundeinstellungen aktivieren.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 24

Wenn die Grundeinstellung entsprechend geändert ist, wird die Sabbateinstellung bei den Heizarten als letzte Heizart aufgeführt.

Das Gerät heizt mit Ober-/Unterhitze. Es lässt sich eine Temperatur zwischen 85 °C und 140 °C einstellen.

Die Betriebsart Heizarten muss ausgewählt sein. Die Auswahlliste der Heizarten erscheint in den Touch-Displays.

1. Auf Textfeld "Sabbateinstellung" tippen.
Im Display steht der Vorschlagswert zur Temperatur weiß im Fokus.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Temperatur einstellen.
3. Vor dem Start auf Textfeld "Dauer" tippen.
Im Display steht der Vorschlagswert zur Dauer weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring die gewünschte Dauer einstellen.
Hinweis: Die Endezeit wird automatisch mit berechnet, kann aber nicht verschoben werden.
5. Mit Taste start/stop  starten.
Im Display läuft die Dauer ab.

Das Gerät beginnt zu heizen.

Wenn die Dauer der Sabbateinstellung beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer 00m 00s.

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off  aus.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb nicht unterbrochen.

Ändern und abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

Wenn Sie die Sabbateinstellung abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  aus. Mit der Taste start/stop  können Sie den Betrieb nicht mehr anhalten.

Home Connect

Dieses Gerät ist Wi-Fi-fähig und über ein mobiles Endgerät fernsteuerbar.

Wird das Gerät nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden, funktioniert das Gerät wie ein Backofen ohne Netzwerkverbindung und ist weiterhin über das Display bedienbar.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanweisung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen und dabei nicht zu Hause sind. Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App. → *“Wichtige Sicherheitshinweise” auf Seite 5*
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

Einrichten

Um Einstellungen über Home Connect durchführen zu können, muss die Home Connect App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert sein.

Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.

Folgen Sie den durch die App vorgegebenen Schritten, um die Einstellungen vorzunehmen.

Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk

Hinweise

- Sie benötigen einen Router mit WPS Funktionalität.
- Sie können den Home Connect Assistenten während der Erstinbetriebnahme oder über das Hauptmenu starten.

1. Auf Feld **menu** tippen.
2. Auf Textfeld “Home Connect Assistent” tippen. Gerät bereit zur Herstellung der automatischen Netzwerkverbindung.



3. WPS Taste am Router drücken. Warten bis im Display “Netzwerkverbindung erfolgreich” steht.



4. Auf “Mit App verbinden” tippen.



Gerät bereit zur Verbindung mit App.

5. App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen für die automatische Netzwerkanmeldung folgen.

Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn “Mit App verbinden erfolgreich” im Display steht.



Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

Hinweis: Sie können den Home Connect Assistenten über die Erstinbetriebnahme oder das Menu starten.

1. Auf Feld **menu** tippen.
2. Auf Textfeld “Home Connect Assistent” tippen.
3. Auf Textfeld “Manuell verbinden” tippen.



Gerät bereit zur Herstellung der manuellen Netzwerkverbindung.
Im Display stehen die SSID und der Key des Backofennetzwerks.



4. Mobiles Endgerät am Backofennetzwerk mit der SSID "HomeConnect" mit dem Key "HomeConnect" anmelden.



Warten bis im Display "Netzwerkverbindung erfolgreich" steht.



5. Auf "Mit App verbinden" tippen.



Gerät bereit zur Verbindung mit App.

6. App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen für die manuelle Netzwerkanmeldung folgen.

Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn "Mit App verbinden erfolgreich" im Display steht.



Fernstart

Möchten Sie über Ihr mobiles Endgerät einen Backofenbetrieb starten, muss der Fernstart aktiviert werden.

Hinweise

- Das Textfeld "Fernstart" ist nur sichtbar, wenn der Home Connect Assistent erfolgreich abgeschlossen wurde.
- Beachten Sie, dass einige Betriebsarten nur am Backofen gestartet werden können.

1. Auf Feld **menu** tippen.
2. Auf Textfeld "Fernstart" tippen.
Im Display erscheint 



In folgenden Situationen wird der Fernstart automatisch deaktiviert:

- Backofentür öffnen 15 Min. nach Fernstart Aktivierung.
- Backofentür öffnen 15 Min. nach Backofenbetriebsende.
- 24 Stunden nach Fernstart Aktivierung.

Wenn Sie am Gerät den Backofenbetrieb starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Damit können Sie Änderungen am mobilen Endgerät vornehmen oder ein neues Programm starten.

Home Connect Einstellungen

Sie können jederzeit Home Connect Ihren Bedürfnissen anpassen.

Hinweis: Tippen Sie in den Home Connect Einstellungen auf Feld , um Netzwerk- und Geräteinformationen anzuzeigen.

WiFi

Ist WiFi aktiviert, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen.

Hinweis: Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 3 W.

1. Auf Feld **menu** tippen.
2. Auf Textfeld "Grundeinstellungen" tippen.
3. Auf Textfeld "Home Connect" tippen.
4. Auf Textfeld "WiFi" tippen, um das Funkmodul an- bzw. auszuschalten.



Vom Netzwerk trennen

Sie können jederzeit Ihren Backofen vom Netzwerk trennen.

Hinweis: Wenn Ihr Backofen vom Netzwerk getrennt ist, ist keine Bedienung per Home Connect möglich.

1. Auf Feld **menu** tippen.
2. Auf Textfeld "Grundeinstellungen" tippen.
3. Auf Textfeld "Home Connect" tippen.
4. Auf Textfeld "Vom Netzwerk trennen" tippen.



Netzwerk verbinden

1. Auf Feld **menu** tippen.
2. Auf Textfeld "Grundeinstellungen" tippen.
3. Auf Textfeld "Home Connect" tippen.
4. Auf Textfeld "Netzwerk verbinden" tippen.
5. Auf Textfeld "Manuell verbinden" oder "Automatisch verbinden" tippen.
6. Anweisungen im Abschnitt "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk" bzw. "Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk" folgen.

Mit App verbinden

Ist auf Ihrem mobilen Endgerät die Home Connect App installiert, können Sie dieses mit Ihrem Backofen verbinden.

Hinweis: Gerät muss mit dem Netzwerk verbunden sein.

1. Auf Feld **menu** tippen.
2. Auf Textfeld "Grundeinstellungen" tippen.
3. Auf Textfeld "Home Connect" tippen.
4. Auf Textfeld "Mit App verbinden" tippen.



Fernbedienung

Sie können mit der Home Connect App bequem auf die Funktionen Ihres Backofens zugreifen.

Hinweise

- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im Auslieferungszustand ist die Fernbedienung aktiviert.
- Ist die Fernbedienung deaktiviert, werden ausschließlich die Betriebszustände des Backofens in der Home Connect App angezeigt.
- Die Fernbedienung wird bei Aktivierung des Fernstarts automatisch aktiviert.

1. Auf Feld **menu** tippen.
2. Auf Textfeld "Grundeinstellungen" tippen.
3. Auf Textfeld "Home Connect" tippen.
4. Auf Textfeld "Fernbedienung" tippen, um die Bedienung per Home Connect App an- bzw. auszuschalten.



Hinweis zum Datenschutz

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

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

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

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

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Robert Bosch Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 1999/5/EG befindet.

Eine ausführliche R&TTE Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.bosch-home.com auf der Produktseite ihres Gerätes bei den zusätzlichen Dokumenten.



Reinigungsmittel

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

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung!

Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.</p> <p>Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p>
Kunststoff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p>
Lackierte Flächen	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p>
Bedienfeld	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p>

Türscheiben	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.</p>
Türgriff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.</p>

Gerät innen

Emaillflächen	<p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. → "Reinigungsfunktion" auf Seite 31 Hinweis: Durch Lebensmittlrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf mit Zitronensäure entfernen.</p>
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.</p>
Türabdeckung aus Edelstahl	<p>Edelstahl-Reiniger: Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.</p>
Gestelle	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p>
Auszugssystem	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>
Zubehör	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.</p>
Wassertank	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen, um Spülmittelreste zu entfernen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Dichtung am Deckel trocken reiben. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>

Bratenthermometer	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>
-------------------	--

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.

Gerät sauberhalten

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

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.

Reinigungsfunktion

Ihr Gerät verfügt über die Reinigungsfunktion "Pyrolyse" und "Entkalken". Mit der Pyrolyse reinigen Sie den Garraum mühelos. Mit Entkalken entfernen Sie Kalk aus dem Verdampfer.

Pyrolyse

Mit der Reinigungsfunktion "Pyrolyse" lässt sich der Garraum mühelos reinigen. Der Garraum wird auf eine sehr hohe Temperatur aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen.

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 1 Stunde, 15 Minuten
2	mittel	ca. 1 Stunde, 30 Minuten
3	intensiv	ca. 2 Stunden

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher sollte die Reinigungsstufe sein. Es genügt, wenn Sie den Garraum alle zwei bis drei Monate reinigen. Bei Bedarf können Sie auch öfter reinigen. Eine Reinigung benötigt ca. 2,5-4,7 Kilowattstunden.

Hinweise

- Zu Ihrer Sicherheit verriegelt ab einer bestimmten Temperatur die Gerätetür automatisch. Sie lässt sich erst wieder öffnen, wenn das Verriegelungssymbol  im Display erlischt.
- Die Garraumbeleuchtung leuchtet während der Reinigungsfunktion nicht.

Warnung **Verbrennungsgefahr!**

- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
-  Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Vor der Reinigungsfunktion

Achtung!

Nehmen Sie den Wassertank vor dem Start der Reinigung aus dem Gerät. → "Dampf" auf Seite 15

Bei der Reinigungsfunktion können Sie ein Zubehör, z. B. die Universalpfanne oder das Backblech, mitreinigen. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen vor der Reinigung. Schieben Sie das Zubehör in Höhe 2 ein.

Reinigen Sie die Geräteinnentür und die Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung. Die Dichtung nicht scheuern.

Hinweis: Das mitgelieferte, emailierte Zubehör können Sie bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Sämtliche Roste können nicht mitgereinigt werden. Die Roste sind nicht für die Reinigungsfunktion geeignet und verfärben sich. Weiteres Zubehör, das für die Reinigungsfunktion geeignet ist, finden Sie in der Tabelle für Sonderzubehör. → "Zubehör" auf Seite 12

Warnung **Brandgefahr!**

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Nur emailiertes Zubehör mitreinigen.

Reinigungsfunktion einstellen

Bevor Sie die Reinigungsfunktion einstellen, achten Sie darauf, dass Sie alle Angaben zur Vorbereitung befolgt haben.

Die Dauer ist für jede Reinigungsstufe fest voreingestellt und kann nicht geändert werden.

1. Auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
2. Auf Textfeld "Reinigen" tippen.
3. Auf Textfeld "Pyrolyse" tippen.
Im Display steht die Reinigungsstufe weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring die Reinigungsstufe einstellen.
Die Endezeit wird automatisch mit berechnet.
5. Mit Taste start/stop  starten.
Im Display läuft die Dauer ab. Die Aufheizlinie erscheint bei der Reinigungsfunktion nicht.
Die Reinigungsfunktion startet.

Lüften Sie die Küche, wenn die Reinigungsfunktion läuft. Kurz nach dem Start verriegelt die Gerätetür. Im Display erscheint ein Hinweis und das Symbol  erscheint.

Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer 00m 00s. Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off  aus.

Die Gerätetür lässt sich erst wieder öffnen, wenn das Verriegelungssymbol  erlischt.

Endezeit verschieben

Die Endezeit können Sie nach hinten verschieben. Vor dem Start auf das Textfeld "Ende" tippen und mit dem Bedienungsfeld das Ende auf später verschieben.

Nach dem Start geht das Gerät in Warteposition. Die Endezeit kann nicht mehr geändert werden.

Ändern und abbrechen

Nach dem Start lässt sich die Reinigungsstufe nicht mehr ändern.

Wenn Sie die Reinigungsfunktion abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  aus. Mit der Taste start/stop  können Sie den Betrieb nicht mehr anhalten.

Die Gerätetür bleibt solange verriegelt, bis das Verriegelungssymbol  im Display erlischt.

Nach der Reinigungsfunktion

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche im Garraum, im Zubehör an den Gestellen und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch ab.

Wischen Sie die Auszüge mit einem feuchten Tuch ab. Danach alle Auszüge mehrmals ein- und ausschieben. Nach der Reinigung können Verfärbungen auf den Auszügen zurückbleiben. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Hinweis: Durch zu grobe Verschmutzung können weiße Beläge auf den Eimallflächen zurück bleiben. Das sind Rückstände aus den Lebensmitteln und sind unbedenklich. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie es regelmäßig entkalken.

Das Entkalken besteht aus mehreren Schritten. Aus hygienischen Gründen muss das Entkalken vollständig abgelaufen sein, damit das Gerät wieder betriebsbereit ist. Insgesamt läuft das Entkalken ca. 70 - 90 Minuten.

- Entkalken (ca. 55 - 70 Minuten), leeren Sie anschließend den Wassertank und füllen Sie ihn neu
- Erster Spülgang (ca. 6 - 9 Minuten), leeren Sie anschließend den Wassertank und füllen Sie ihn neu
- Zweiter Spülgang (ca. 6 - 9 Minuten), leeren Sie anschließend den Wassertank und trocknen Sie ihn

Wird das Entkalken unterbrochen (z. B. durch einen Stromausfall oder durch das Ausschalten des Gerätes), werden Sie nach dem Wiedereinschalten des Gerätes aufgefordert zweimal zu spülen. Das Gerät bleibt bis zum Ende des zweiten Spülgangs für andere Betriebe gesperrt.

Wie häufig das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Sobald noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind, erinnert Sie das Gerät mit einer Meldung im Display an das Entkalken. Die Anzahl der übrigen Betriebe wird nach dem Einschalten angezeigt. So haben Sie Zeit das Entkalken rechtzeitig vorzubereiten.

Starten

Achtung!

- Geräteschäden: Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene flüssige Entkalkungsmittel. Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schaden am Gerät verursachen. Entkalkungsmittel Bestellnr. 311 680
- Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung oder Entkalkungsmittel auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.

Wenn Sie vor dem Entkalken einen Betrieb mit Dampf genutzt haben, dann schalten Sie das Gerät erst aus, damit das Restwasser aus dem Verdampfersystem gepumpt wird.

1. 400 ml Wasser mit 200 ml flüssigem Entkalkungsmittel zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Auf Taste on/off  starten.
3. Wassertank entnehmen und mit der Entkalkerlösung füllen.
4. Mit Entkalkerlösung gefüllten Wassertank vollständig einschieben.
5. Blende schließen.
6. Auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
7. Auf Textfeld "Reinigen" tippen.
8. Auf Textfeld "Entkalken" tippen.
Die Dauer des Entkalkens wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
9. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät wird entkalkt. Im Display läuft die Dauer ab. Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal.

Erster Spülgang

1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
3. Blende schließen.
4. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät spült.
Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal.

Zweiter Spülgang

1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
3. Blende schließen.
4. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät spült.
Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal.

Nachreinigen

1. Blende öffnen.
2. Wassertank leeren und trocknen.
3. Mit Taste on/off  Gerät ausschalten.
Das Entkalken ist abgeschlossen und das Gerät wieder betriebsbereit.

Gestelle

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

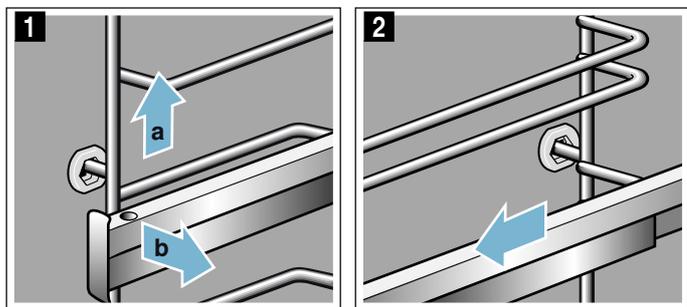
Gestelle aus- und einhängen

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Gestelle aushängen

1. Gestell vorne etwas anheben **a** und aushängen **b** (Bild **1**).
2. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen (Bild **2**).

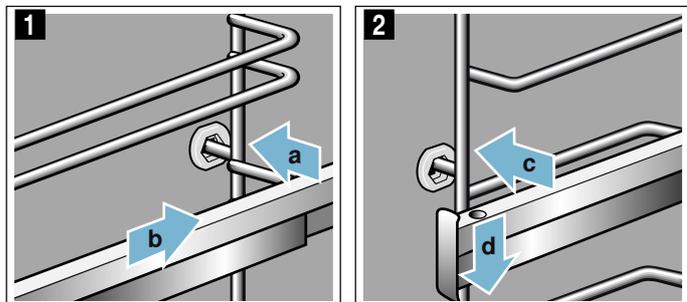


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

Die Gestelle passen nur rechts oder links. Die Auszugsschienen müssen sich nach vorne herausziehen lassen.

1. Gestell zuerst mittig in die hintere Buchse einstecken **a**, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und nach hinten drücken **b** (Bild **1**).
2. Danach in die vordere Buchse einstecken **c**, bis das Gestell auch hier an der Garraumwand anliegt und nach unten drücken **d** (Bild **2**).



Gerätetür

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

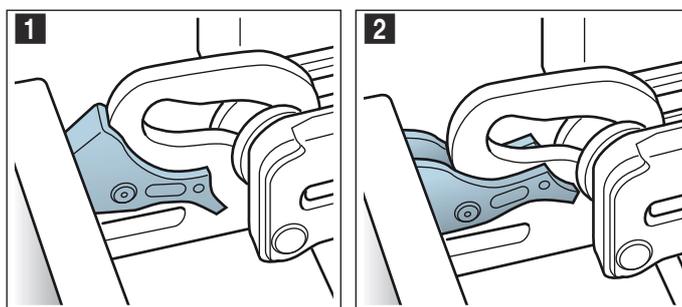
Gerätetür aus- und einhängen

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

Die Scharniere der Gerätetür haben je einen Sperrhebel.

Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild **1**), ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden.

Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Gerätetür aufgeklappt sind (Bild **2**), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

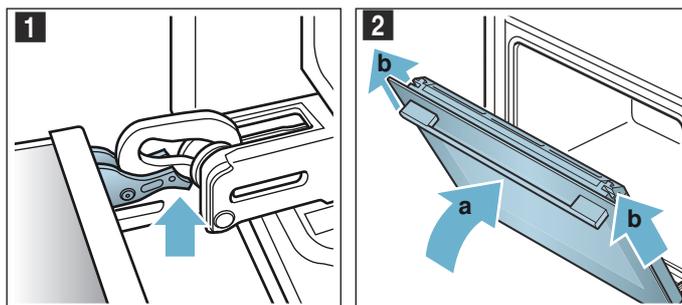


⚠️ Warnung Verletzungsgefahr!

- Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Gerätetür aushängen

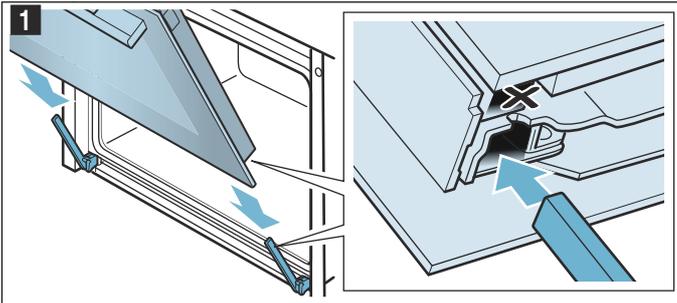
1. Gerätetür ganz öffnen und in Richtung Gerät drücken.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild **1**).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen **a**. Mit beiden Händen links und rechts anfassen **b** und nach oben herausziehen (Bild **2**).



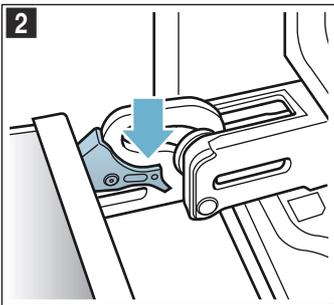
Gerätetür einhängen

Die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Gerätetür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild 1).
Legen Sie beide Scharniere unten an der Außenscheibe an und benutzen Sie diese als Führung.
Achten Sie darauf, dass die Scharniere in die richtige Öffnung eingeschoben werden. Das Einschieben muss leicht und ohne Widerstand gehen. Sollten Sie einen Widerstand spüren, überprüfen Sie, ob die Scharniere in der richtigen Öffnung eingeschoben sind.



2. Gerätetür ganz öffnen. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild 2).

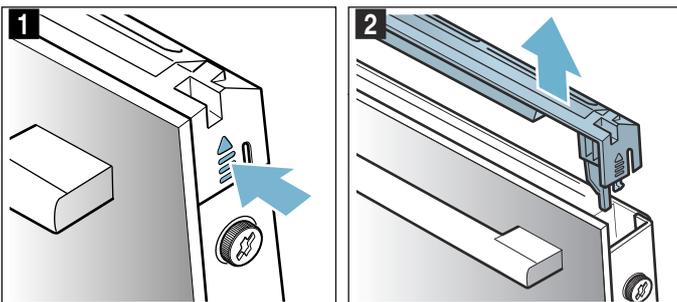


3. Garraumtür schließen.

Türabdeckung abnehmen

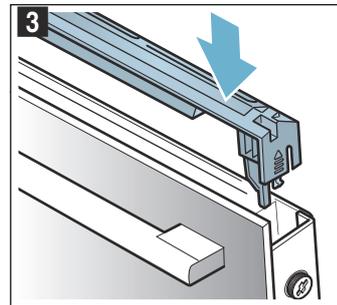
Der Edelstahlblech in der Türabdeckung kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
3. Abdeckung abnehmen (Bild 2).
Gerätetür vorsichtig schließen.



Hinweis: Den Edelstahlblech in der Abdeckung mit Edelstahlreiniger reinigen. Die restliche Türabdeckung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.

4. Gerätetür wieder etwas öffnen. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 3).



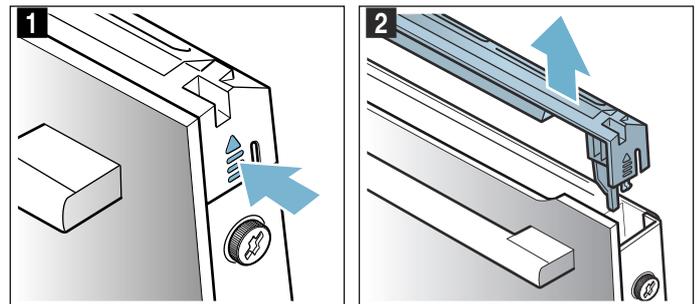
5. Gerätetür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

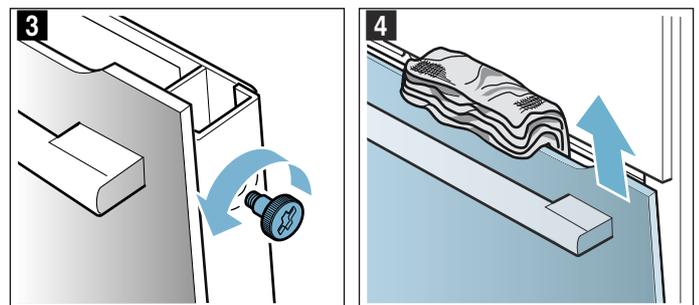
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

Ausbauen am Gerät

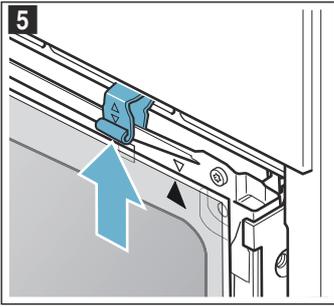
1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
3. Abdeckung abnehmen (Bild 2).



4. An der Gerätetür links und rechts die Schrauben lösen und entfernen (Bild 3).
5. Bevor Sie die Tür wieder schließen, klemmen Sie ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch ein (Bild 4).
Frontscheibe nach oben herausziehen und mit dem Türgriff nach unten auf einer ebenen Fläche ablegen.



- An der Zwischenscheibe oben die beiden Halterungen nach oben drücken, nicht abnehmen (Bild 5). Halten Sie die Scheibe mit einer Hand fest. Scheibe herausnehmen.



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ Warnung

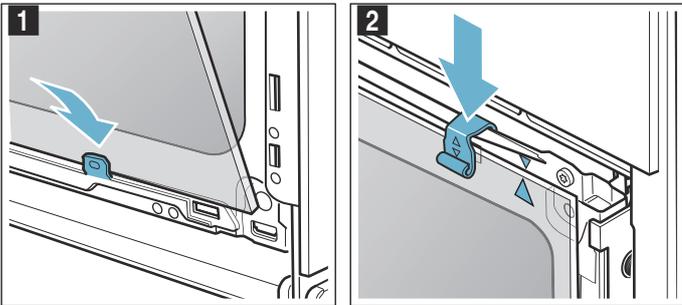
Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

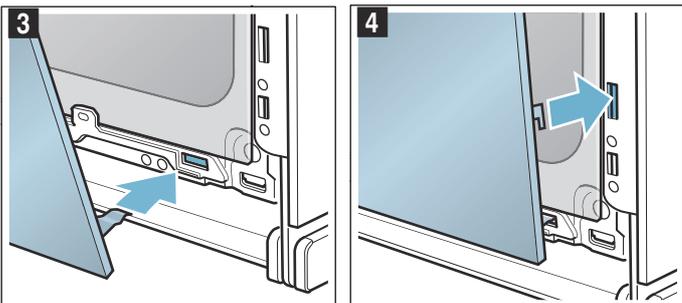
Einbauen am Gerät

Achten Sie beim Einbauen der Innenscheibe darauf, dass der Pfeil rechts oben an der Scheibe ist und mit dem Pfeil auf dem Blech übereinstimmt.

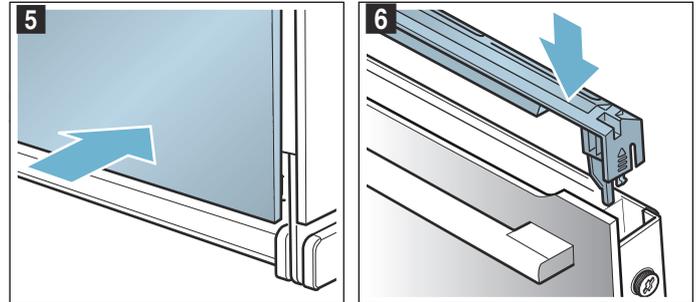
- Zwischenscheibe unten in die Halterung einsetzen (Bild 1) und oben andrücken.
- Beide Halterungen nach unten drücken (Bild 2).



- Frontscheibe unten in die Halterungen einführen (Bild 3).
- Frontscheibe schließen bis die beiden oberen Haken gegenüber der Öffnung sind (Bild 4).



- Frontscheibe unten andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 5).
- Gerätetür wieder etwas öffnen und Küchentuch entfernen.
- Die beiden Schrauben links und rechts wieder eindrehen.
- Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 6).



- Gerätetür schließen.

Achtung!

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

Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

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 40

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 steht "Sprache Deutsch".	Stromausfall	Stellen Sie die Sprache und die Uhrzeit neu ein.
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung geändert.	Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige.
Gerätetür lässt sich nicht öffnen.	Gerätetür ist mit der Kindersicherung verriegelt.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung indem Sie ca. 4 Sekunden lang auf das Feld  drücken. Die Verriegelung kann in den Grundeinstellungen ausgeschaltet werden.
Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet das Symbol  .	Gerätetür ist durch die Reinigungsfunktion verriegelt.	Warten Sie bis der Garraum abgekühlt ist und das Symbol  erlischt.
Gerät heizt nicht auf, im Display leuchtet das Symbol  .	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert.	Trennen Sie das Gerät kurz vom Netz (Sicherung im Sicherungskasten ausschalten) und deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen.
Bedienring ist aus der Lagerung im Bedienfeld herausgefallen.	Bedienring wurde aus Versehen entrastet.	Der Bedienring ist abnehmbar. Legen Sie den Bedienring einfach wieder in dessen Lagerung im Bedienfeld und drücken ihn hinein, sodass er einrastet und sich wieder wie gewohnt drehen lässt.
Bedienring lässt sich nicht mehr leicht drehen.	Schmutz ist unter dem Bedienring.	Der Bedienring ist abnehmbar. Zum Entrasten ziehen Sie den Bedienring einfach aus der Lagerung. Oder drücken Sie auf den äußeren Rand des Bedienrings, sodass er kippt und sich leicht greifen lässt. Reinigen Sie den Bedienring und dessen Lagerung am Gerät vorsichtig mit Spüllauge und einem Spültuch. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keine scharfen oder scheuernden Mittel verwenden. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. Den Bedienring nicht zu oft abnehmen, damit die Lagerung stabil bleibt.
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.		Gehen Sie auf www.home-connect.com
Betrieb mit Dampf oder Entkalken startet nicht oder läuft nicht weiter	Wassertank leer	Wassertank füllen
	Blende ist offen	Blende schließen
	Entkalken sperrt Betriebe mit Dampf	Entkalken durchführen
	Sensor defekt	Kundendienst rufen
Das Gerät fordert Sie zum Spülen auf	Während dem Entkalken wurde die Stromzufuhr unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet	Nach dem Wiedereinschalten des Gerätes zwei Mal Spülen
Das Gerät fordert Sie zum Entkalken auf, ohne dass zuvor der Zähler erscheint	Der eingestellte Wasserhärtebereich ist zu niedrig	Entkalken durchführen Eingestellten Wasserhärtebereich prüfen und ggf. anpassen
Tasten blinken	Normale Erscheinung durch Kondenswasser hinter der Bedienblende	Sobald das Kondenswasser verdunstet ist, blinken die Tasten nicht mehr
Das Garergebnis bei Anwendungen mit Dampfunterstützung ist zu trocken oder zu feucht geworden	Die Dampfindensität wurde falsch gewählt	Dampfindensität höher oder geringer wählen

Meldung "Wassertank füllen" erscheint, obwohl der Wassertank gefüllt ist	Blende ist offen	Blende schließen
	Wassertank nicht eingerastet	Wassertank einrasten → "Dampf" auf Seite 15
	Sensor defekt	Kundendienst rufen
	Wassertank ist heruntergefallen. Durch die Erschütterung haben sich Teile im Inneren des Wassertankes gelöst, der Wassertank wird undicht.	neuen Wassertank bestellen
Blende zum Entnehmen des Tankes öffnet nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Sensor der Feld  defekt	Kundendienst rufen Bei Bedarf Wassertank leeren: Gerätetür öffnen, rechts und links mit den Fingern unter Blende greifen und Blende herausziehen
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost bedingt durch den Wasserdampf	Nicht möglich
Gerät startet nicht und im Display erscheint "Garraum zu heiß"	Für ausgewähltes Gericht oder Heizart ist der Garraum zu heiß	Garraum abkühlen lassen und erneut starten

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 "D" oder "E" erscheint, z. B. D0111 oder E0111, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  aus und wieder ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

Maximale Betriebsdauer

Wenn Sie die Einstellungen an Ihrem Gerät mehrere Stunden nicht verändert haben, hört das Gerät automatisch auf zu heizen. So wird ein ungewollter dauerhafter Betrieb verhindert.

Wann die maximale Betriebsdauer erreicht ist, richtet sich nach den jeweiligen Einstellungen zur Betriebsart.

Maximale Betriebsdauer erreicht

Im Display erscheint ein Hinweis, dass die maximale Betriebsdauer erreicht ist.

Um den Betrieb fortzusetzen tippen Sie auf ein beliebiges Feld oder drehen Sie den Bedienring.

Wenn Sie das Gerät nicht brauchen, schalten Sie es mit der Taste on/off  aus.

Tipp: Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, z. B. bei sehr langen Zubereitungszeiten, stellen Sie eine Dauer ein. Das Gerät heizt, bis die eingestellte Dauer abgelaufen ist.

Garraumlampen

Als Garraumbeleuchtung hat Ihr Gerät eine oder mehrere langlebige LED-Lampen.

Sollte eine LED-Lampe oder die Glasabdeckung der Lampe trotzdem einmal defekt sein, rufen Sie den Kundendienst. Die Lampenabdeckung darf nicht entfernt werden.

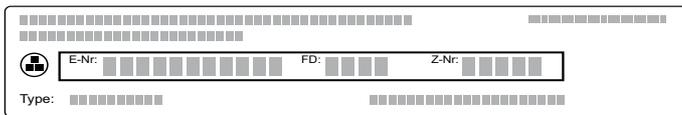
Kundendienst

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 vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Wenn Ihr Gerät mit Dampf ausgestattet ist, finden Sie das Typenschild rechts hinter der Blende.



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 Kundendienstpersonals 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 550 511
D 089 69 339 339
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.

Gerichte

Mit der Betriebsart "Assist" können Sie die verschiedensten Speisen zubereiten. Das Gerät wählt für Sie die optimalen Einstellungen aus.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum für die ausgewählte Speise nicht zu heiß sein. Sollte dies der Fall sein, erhalten Sie einen Hinweis im Display. Lassen Sie den Garraum abkühlen und starten Sie nochmal.

Hinweise zu den Einstellungen

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und von der Größe und Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.
- Bei einigen Speisen wird eine Temperatur, Heizart und Gardauer vorgeschlagen. Die Temperatur und die Gardauer können Sie nach Ihren Bedürfnissen verändern
- Bei anderen Gerichten werden Sie aufgefordert das Gewicht einzugeben. Geben Sie immer das Gesamtgewicht ein, es sei denn das Gerät fordert Sie zu etwas anderem auf. Hier übernimmt das Gerät die Zeit- und Temperatureinstellungen für Sie. Das Einstellen von Gewichten außerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs ist nicht möglich.
- Bei Braten Gerichten, bei denen das Gerät für Sie die Temperatureauswahl übernimmt, können Temperaturen bis 300 °C hinterlegt sein. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie ein ausreichend hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Es werden Ihnen Hinweise z. B. zu Geschirr, Einschubhöhe oder Flüssigkeitszugabe bei Fleisch gegeben. Bei manchen Speisen ist während des Garens z. B. ein Wenden oder Umrühren erforderlich. Dies wird Ihnen kurz nach dem Start im Display angezeigt. Ein Signal erinnert Sie zur richtigen Zeit daran.
- Hinweise zu geeignetem Geschirr und zu Tipps und Tricks für die Zubereitung finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 40

Dampf

Bei einigen Speisen wird automatisch die Dampffunktion aktiviert. Das Gerät weist Sie auf das Auffüllen den Wassertanks hin. Allgemeine Hinweise zur Dampffunktion finden Sie im jeweiligen Kapitel.

→ "Dampf" auf Seite 15

Warnung – Verbrühungsgefahr!

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.

Bratenthermometer

Bei einigen Speisen können Sie auch das Bratenthermometer verwenden. Sobald Sie das Bratenthermometer ins Gerät gesteckt haben, stehen Ihnen nur noch die Speisen zur Verfügung, die für das Bratenthermometer geeignet sind. Sie können die Garraumtemperatur und die Kerntemperatur ändern.
→ "Bratenthermometer" auf Seite 21

Gericht auswählen

Die Gerichte sind nach einer einheitlichen Struktur aufgebaut:

- Kategorie
- Speise
- Gericht

In der nachfolgenden Tabelle sind die Kategorien mit den dazugehörigen Speisen aufgeführt. Hinter jeder Speise finden Sie ein oder mehrere Gerichte.

Kategorien	Speisen
Kuchen, Brot	Kuchen
	Kleingebäck
	Plätzchen
	Brot
	Brötchen
	Pikante Kuchen, Pizza, Quiche
Aufläufe, Soufflés	Auflauf, pikant, frisch, gegarte Zutaten
	Lasagne, frisch
	Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch
	Auflauf, süß, frisch
	Soufflé in Portionsformen
Tiefkühlprodukte	Pizza
	Aufläufe
	Kartoffelprodukte
	Geflügel, Fisch
	Gemüse
Geflügel	Hähnchen
	Ente, Gans
	Pute
Fleisch	Schweinefleisch
	Rindfleisch
	Kalbfleisch
	Lammfleisch
	Wildfleisch
	Fleischgerichte
Fisch	Fisch
Gemüse	Eintopf mit Gemüse
	Gemüse gratinieren
	Gebackene Kartoffeln, halbiert
	Backofenkartoffeln, ganz

Kategorien	Speisen
Regenerieren, Aufbacken	Gemüse
	Menü
	Gebäck
	Beilagen

Backsensor

Ihr Gerät verfügt über einen Backsensor. Dieser wird automatisch aktiviert, sobald Sie ein Gebäck aus folgenden Kategorien der Auswahlliste wählen.

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

Hier übernimmt das Gerät die Kontrolle. Das Gerät regelt den Backprozess dann vollautomatisch, es werden keine weiteren Einstellungen von Ihnen benötigt. Sobald das Gebäck fertig ist, schaltet sich das Gerät selbstständig ab. Ein Signal ertönt. Die Dauer entspricht ungefähr dem Rezept Ihres Gebäcks und wird nicht angezeigt. Der Backsensorbetrieb kann nur aus dem abgekühlten Backofen gestartet werden.

Alle weiteren Gebäckekategorien werden nicht vom Backsensor überwacht. Hier wird Ihnen eine erprobte Einstellung mit Anpassungsmöglichkeiten angeboten.

Geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Verwenden Sie keine Backformen aus Silikon oder silikonhaltiges Zubehör. Der Backsensor wird beschädigt.

Solange im Display "Tür nicht öffnen" angezeigt wird, ist der Backsensor aktiv. Öffnen Sie nicht die Gerätetür, da sonst die Einstellungen abgebrochen werden. Das Gerät bietet Ihnen Nachgaren an. Das Gerät heizt weiter und Sie können die vorgeschlagene Zeit anpassen. Den Vorgang müssen Sie selbst überwachen.

Gericht einstellen

Sie werden komplett durch den Einstellvorgang Ihrer ausgewählten Speise geleitet.

Zum Blättern in den einzelnen Ebenen verwenden Sie den Bedienring.

1. Auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
2. Auf Textfeld "Assist" tippen.
Es erscheinen die Kategorien.
3. Auf die gewünschte Kategorie tippen.
Es erscheinen die Speisen zu der Kategorie.
4. Auf die gewünschte Speise tippen.
Es erscheinen die einzelnen Gerichte.
5. Auf das gewünschte Gericht tippen.
Im Display erscheinen die Einstellungen dazu. Bei vielen Gerichten können Sie die Einstellungen nach Ihren Wünschen anpassen.
Bei einigen Gerichten müssen Sie stattdessen das Gewicht einstellen.
Tipp: Über Textfeld "Tipp" erhalten Sie Hinweise auf Zubehör und Einschubhöhe.
6. Mit Taste start/stop ▷ starten.
Im Display läuft die Dauer ab.
Das Gerät beginnt zu heizen.

Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ⓘ aus.

Nachgaren

Nachdem die Dauer beendet ist, können Sie bei einigen Gerichten nachgaren, wenn Sie mit dem Garergebnis noch nicht zufrieden sind.

Im Display erscheint die Abfrage, ob Sie nachgaren möchten. Wenn Sie nachgaren möchten, tippen Sie auf das Textfeld "Nachgaren". Eine Dauer wird vorgeschlagen, die Sie ändern können. Mit der Taste start/stop ▷ starten.

Hinweis: Sie können beliebig oft nachgaren.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, tippen Sie auf das Textfeld "Beenden".

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ⓘ aus.

Endezeit verschieben

Bei einigen Gerichten können Sie die Endezeit nach hinten verschieben. Vor dem Start auf das Textfeld "Ende" tippen und mit dem Bedienring das Ende auf später verschieben.

Nach dem Start geht das Gerät in Warteposition. Die Endezeit kann nicht mehr geändert werden.

Ändern und Abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

Wenn Sie abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off ⓘ aus. Mit der Taste start/stop ▷ können Sie den Betrieb nicht mehr anhalten.

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 viel Wasserdampf im Garraum 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 Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.
Bei einer Anwendung mit Dampfunterstützung ist es gewünscht, dass viel Wasserdampf im Garraum entsteht. Wischen Sie nach dem Garen den Garraum aus, wenn er abgekühlt ist.

Keine Silikonformen verwenden

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

Achtung!

Keine Backformen aus Silikon oder silikonhaltiges Zubehör oder Folien verwenden. Der Backsensor kann beschädigt werden.
Auch wenn der Backsensor nicht eingesetzt wird, kann er zu Schaden kommen.
Ausnahme: Wenn ein Bratenthermometer mitgeliefert ist, kann dieses verwendet werden.

Kuchen und Kleingebäck

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.

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

Backen mit Dampfunterstützung

Bestimmte Gebäcke (z. B. Hefegebäck) erhalten mit Dampfunterstützung eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche. Das Gebäck trocknet weniger aus.

Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

- hohe Gebäcke: Höhe 2
- flache Gebäcke: Höhe 3

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

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen 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

Backen auf vier Ebenen:

- 4 Roste mit Backpapier
erster Rost: Höhe 5
zweiter Rost: Höhe 3
dritter Rost: Höhe 2
vierter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

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

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech

Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Verwenden Sie bei saftigen Kuchen die Universalpfanne, damit überlaufender Saft den Garraum nicht verschmutzt.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit diesen Formen backen und Ober-/Unterhitze verwenden wollen, schieben Sie die Form auf Höhe 1 ein.

Zum Backen mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Backpapier

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

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Kuchen oder Kleingebäck wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

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

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Backen im Anschluss an die Einstelltabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Intensivhitze

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Kuchen in Formen						
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		150-170	-	50-70
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		150-160	1	50-70
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz-/Kastenform	3+1		140-160	-	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	-	60-80
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupfform	2		160-180	-	40-60
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3		160-180	-	20-30
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	2		150-160	1	25-35
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø26 cm	2		160-180	-	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	3		190-210	-	50-60
Tarte	Tarteform, Schwarzblech	1		220-240	-	25-35
Tarte	Tarteform, Schwarzblech	3		200-220	1	30-40
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-170	-	50-70
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-160	1	60-70
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	3		150-170*	-	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	2		150-160	1	20-35
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

Kuchen auf dem Blech

Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		160-180	-	20-40
Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		160-170	1	30-40
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	-	30-50
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		180-190	-	25-30
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	-	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160-180	-	55-65
Schweizer Wähe	Universalpfanne	3		200-210	-	50-60
Hefekuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		160-180	-	15-20
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		150-160	1	20-30
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	20-30
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	-	30-40
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	45-60

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampf- intensität	Dauer in Min.
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		160-170	-	25-35
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		150-160	2	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200*	-	8-15
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200*	1	10-15
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	2		150-170	-	45-60
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3		140-150	2	80-90
Strudel, süß	Universalpfanne	2		170-180	-	50-60
Strudel, süß	Universalpfanne	3		180-190	2	50-60
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		200-220	-	35-45
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		180-200	1	35-45

Kleingebäck

Small Cakes	Backblech	3		160**	-	20-30
Small Cakes	Backblech	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
Muffins	Muffinblech	3		170-190	-	15-20
Muffins	Muffinblech	3		150-160	1	25-35
Muffins, 2 Ebenen	Muffinbleche	3+1		160-180*	-	15-30
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	-	25-35
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	2	25-35
Hefekleingebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	25-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190*	-	20-35
Blätterteiggebäck	Backblech	3		200-220*	1	15-25
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190*	-	20-45
Blätterteiggebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		170-190*	-	20-45
Blätterteiggebäck, flach, 4 Ebenen	4 Roste	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220	-	30-40
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220*	1	25-35
Brandteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	-	35-45
Plundergebäck	Backblech	3		160-180	-	20-30
Plundergebäck	Backblech	3		160-180	1	25-35

Plätzchen

Spritzgebäck	Backblech	3		140-150**	-	25-40
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150**	-	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150**	-	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140**	-	35-55
Plätzchen	Backblech	3		140-160	-	15-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	-	15-30
Plätzchen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140-160	-	15-30
Baiser	Backblech	3		80-90*	-	120-150
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		80-90*	-	120-180
Makronen	Backblech	3		90-110	-	20-40
Makronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-110	-	25-45
Makronen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		90-110	-	30-45

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen 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.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen 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.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Der Kuchen ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Der Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Der Kuchen 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.
Der Form- oder Kasten Kuchen wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Der Kuchen 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 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen 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 den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Brot und Brötchen

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zum Backen von Brot und Brötchen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

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

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

Backen mit Dampfunterstützung

Brot und Brötchen erhalten mit Dampfunterstützung eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche. Das Gebäck trocknet weniger aus.

Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

- hohe Gebäcke: Höhe 2
- flache Gebäcke: Höhe 3

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

Backen auf zwei Ebenen

Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

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

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

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

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech

Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit diesen Formen backen und Ober-/Unterhitze verwenden wollen, schieben Sie die Form auf Höhe 1 ein.

Zum Backen mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Backpapier

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

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.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Brote und Brötchen die optimale Heizart, Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Das Brot oder Brötchen wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind der Tabelle angegeben.

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

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Achtung!

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

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Umluftgrillen
-  Grill, große Fläche
-  Pizzastufe

Die Stufen der Dampfindensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Brot	Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	25-35
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50

* vorheizen

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Fladenbrot	Universalpfanne	3		250-270	-	-	20-25
Fladenbrot	Universalpfanne	3		220-230	-	3	20-30

Brötchen

Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	3		180-200	-	-	10-15
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Backblech	3		200-220	-	2	10-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		170-190*	-	-	15-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		150-170	-	3	25-35
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170*	-	-	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	3		180-200	-	-	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	3		200-220	-	2	20-30
Baguette, vorgebacken, gekühlt	Universalpfanne	3		180-200	-	-	20-30
Baguette, vorgebacken, gekühlt	Backblech	3		200-220	-	1	10-20
Brötchen, Baguette, regenerieren	Rost	2		150-160*	-	-	10-20

Brötchen, gefroren

Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	3		180-200	-	-	10-15
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Backblech	3		180-200	-	1	15-25
Laugengebäck, Teiglinge	Universalpfanne	3		180-200	-	-	20-25
Laugengebäck, Teiglinge	Backblech	3		210-230	-	1	18-25
Croissant, Teiglinge	Universalpfanne	3		170-190	-	-	30-35
Croissant, Teiglinge	Backblech	3		180-200	-	1	20-25
Brötchen, Baguette, regenerieren	Rost	2		160-170	-	-	10-20

Toast

Toast überbacken, 4 Stück	Rost	3		190-210	-	-	10-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	3		230-250	-	-	10-15
Toast bräunen (nicht vorheizen)	Rost	5		-	3	-	4-6

* vorheizen

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

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

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

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

Backen mit Dampfunterstützung

Bestimmte Gebäcke (z. B. Hefegebäck) erhalten mit Dampfunterstützung eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche. Das Gebäck trocknet weniger aus.

Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

- hohe Gebäcke: Höhe 2
- flache Gebäcke: Höhe 3

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

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen 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 vier Ebenen:

- 4 Roste mit Backpapier
 - erster Rost: Höhe 5
 - zweiter Rost: Höhe 3
 - dritter Rost: Höhe 2
 - vierter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

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

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech

Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Verwenden Sie bei Pizza mit viel Belag die Universalpfanne.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit diesen Formen backen und Ober-/Unterhitze verwenden wollen, schieben Sie die Form auf Höhe 1 ein.

Zum Backen mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Backpapier

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

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.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Das Gericht wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

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

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe
-  Intensivhitze

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Pizza						
Pizza, frisch	Backblech	3		200-220	-	25-35
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	2		220-230	-	20-30
Pizza, gekühlt	Rost	3		190-210	-	10-15
Pizza, gefroren						
Pizza, dünner Boden 1 Stück	Rost	3		190-210	-	15-20
Pizza, dünner Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, dicker Boden 1 Stück	Rost	3		180-200	-	20-25
Pizza, dicker Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-Baguette	Rost	3		200-220	-	15-20
* vorheizen						

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Mini-Pizzen	Universalpfanne	3		180-200	-	15-20
Mini-Pizzen, Ø7 cm, 4 Ebenen	4 Roste	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikante Kuchen & Quiche						
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	2		180-200	-	60-70
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Tarteform, Schwarzblech	1		190-210	-	40-50
Flammkuchen	Universalpfanne	3		280-300*	-	10-18
Flammkuchen	Universalpfanne	2		200-220*	2	15-25
Pirogge	Auflaufform	2		190-200	-	30-45
Empanada	Universalpfanne	3		180-190	-	30-45
Empanada	Universalpfanne	2		170-190	2	30-40
Börek	Universalpfanne	3		200-210	-	30-40

* vorheizen

Auflauf und Soufflé

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

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

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

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

Für Soufflés verwenden Sie die Dampfunterstützung. Sie benötigen kein Wasserbad.

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander in den Garraum.

Zubehör

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

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne

Die Universalpfanne vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Geschirr

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.

Zum Zubereiten mit Dampfunterstützung müssen die Formen hitze- und dampfbeständig sein.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Aufläufe und Soufflés die optimale Heizart. Temperatur und Garzeit sind von der Menge und dem Rezept abhängig. Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Auflauf oder Soufflé wäre nur außen gar, aber innen roh.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

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

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Aufläufe & Soufflés	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200-220	-	30-50
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		150-170	2	40-50
Auflauf, süß	Auflaufform	2		170-190	-	40-60
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	2		170-180	2	35-45
Lasagne, gefroren, 400 g	Rost	2		190-210	-	30-35
Lasagne, gefroren, 400 g	Geschirr offen	2		180-190	2	40-50
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160-190	-	50-70
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160-170	3	50-60
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch, 2 Ebenen	Auflaufform	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Auflaufform	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Auflaufform	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Portionsformen	2		170-190	-	65-75

Geflügel

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel. 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.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 12

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

Braten im Geschirr

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zum Braten von Geflügel 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.

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.

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

Braten mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger. Sie erhalten eine glänzendere Oberfläche und trocknen weniger aus.

Verwenden Sie offenes Geschirr. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Einstelltablette angegeben. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gegart werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

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.

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.

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. → "Bratenthermometer" auf Seite 21

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für Ihr Geflügel die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel 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.

Generell gilt: Je größer ein Geflügel, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.

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

Tipps

- 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.
- 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.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Umluftgrillen
-  Grill, große Fläche
-  Pizzastufe

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Hähnchen							
Hähnchen, 1 kg	Rost	2		200-220	-	-	60-70
Hähnchen, 1 kg	Rost	2		190-210	-	2	50-60
Hähnchenbrustfilet, je 150 g (grillen)	Rost	4		-	3*	-	15-20
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		220-230	-	-	30-35
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		200-220	-	2	30-45
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	3		190-210	-	-	20-25
Poularde, 1,5 kg	Rost	2		200-220	-	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Rost	2		180-200	-	2	65-75

* 5 min vorheizen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Ente & Gans							
Ente, 2 kg	Rost	1		180-200	-	-	90-110
Ente, 2 kg	Rost	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Entenbrust, je 300 g	Rost	3		230-250	-	-	25-30
Entenbrust, je 300 g	Rost	3		220-240	-	2	25-30
Gans, 3 kg	Rost	2		160-180	-	-	120-150
Gans, 3 kg	Rost	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Gänsekeulen, je 350 g	Rost	2		210-230	-	-	40-50
Gänsekeulen, je 350 g	Rost	3		190-200	-	2	45-55
Pute							
Babypute, 2,5 kg	Rost	2		180-200	-	-	70-90
Babypute, 2,5 kg	Rost	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	2		240-260	-	-	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	2		180-200	-	-	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	2		170-180	-	2	80-100
* 5 min vorheizen							

Fleisch

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

Braten und Schmoren

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

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

Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Fleisch von allen Seiten besonders knusprig.

Geben Sie je nach Größe und Art des Fleisches bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Bratensaft werden aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 12

Braten und Schmoren im Geschirr

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.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Backofenbetrieb geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

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

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

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.

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zum Braten von Fleisch 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.

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

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.

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.

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

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

Braten und Schmoren mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger und trocknen weniger aus.

Verwenden Sie offenes Geschirr. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Die Braten müssen nicht gewendet werden.

Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Einstelltablette angegeben. Manche Speise gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gegart werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

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 das Grillgut 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.

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. → "Bratenthermometer" auf Seite 21

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für zahlreiche Fleischgerichte die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von Fleisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Bratenstücke mit Vorschlagsgewichten. Wenn sie ein schwereres Stück braten 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.

Generell gilt: Je größer ein Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Braten und Grillgut nach ca. $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ der angegebenen Zeit.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Braten, Schmoren und Grillen im Anschluss an die Einstelltablette.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Umluftgrillen
-  Grill, große Fläche

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Schweinefleisch							
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	-	-	110-130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	-	1	110-130
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Rost	2		190-200	-	-	130-140
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Geschirr offen	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		220-230	-	-	70-80
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	-	1	80-90
Schweinefilet, 400 g	Rost	3		220-230	-	-	20-25
Schweinefilet, 400 g	Geschirr offen	3		210-220*	-	1	25-30
Kasseler mit Knochen, 1 kg (mit etwas Wasserzugabe)	Geschirr geschlossen	2		210-230	-	-	70-90
Kasseler mit Knochen, 1 kg	Geschirr offen	2		160-170	-	1	70-80
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	5		-	2	-	16-20
Schweinemedallions, 3 cm dick (5 Min. vorheizen)	Rost	5		-	3*	-	8-12
Rindfleisch							
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2		210-220	-	-	40-50
Rinderfilet, medium, 1 kg	Geschirr offen	2		190-200	-	1	50-60
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-220	-	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		190-200	-	1	65-80
Steak, 3 cm dick, medium***	Rost	3		-	3	-	15-20
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		-	3	-	25-30
Kalbfleisch							
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		160-170	-	-	100-120
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	-	1	90-110
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		200-210	-	-	100-120
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	-	1	100-120
Lammfleisch							
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-190	-	-	50-80
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	-	1	80-90
Lammrücken mit Knochen**	Rost	2		180-190	-	-	40-50
Lammrücken mit Knochen**	Geschirr offen	3		200-210*	-	1	25-30
Lammkotelett	Rost	3		-	3	-	12-16
* vorheizen							
** ohne wenden							
*** nicht vorheizen							

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Würste							
Grillwürste	Rost	4		-	3	-	10-15
Fleischgerichte							
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		170-180	-	-	60-70
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		190-200	-	1	70-80
* vorheizen							
** ohne wenden							
*** nicht vorheizen							

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.

Fisch

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

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.

Braten und Grillen auf dem Rost

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

Geben Sie je nach Größe und Art des Fisches bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Es entsteht weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

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

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 in den Fisch stechen, verliert er Saft und wird trocken.

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.

Braten und Dünsten im Geschirr

Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Backofenbetrieb geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

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

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Der 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 ganzem 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.

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

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.

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

Braten mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger und trocknen weniger aus.

Verwenden Sie offenes Geschirr. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Der Fisch muss nicht gewendet werden.

Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Einstelltable angegeben. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gegart werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

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. → "Bratenthermometer" auf Seite 21

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für Ihre Fischgerichte die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Fisch mit Vorschlagsgewicht. Wenn sie einen schwereren Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Fischen orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Fisches zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Fische sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Fisch, der nicht in Schwimmstellung ist, nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.

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

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Umluftgrillen
-  Grill, große Fläche

Die Stufen der Dampfindensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Fisch							
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		170-190	-	-	20-30
Fisch, gebraten, ganz 300 g, z. B. Forelle	Universalpfanne	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	2		170-190	-	-	30-40
Fischfilets							
Fischfilet, natur, gegrillt	Rost	4		-	1*	-	15-25
Fischkoteletts							
Fischkotelett, 3 cm dick**	Rost	4		-	3	-	10-20

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Fisch, gefroren							
Fischfilet, natur	Geschirr geschlossen	2		210-230	-	-	20-30
Fischfilet, überbacken	Rost	2		200-220	-	-	45-60
Fischfilet, überbacken	Geschirr offen	2		200-220	-	1	35-45
Fischstäbchen (zwischen durch wenden)	Universalpfanne	3		200-220	-	-	20-30
* vorheizen							
** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben							

Gemüse und Beilagen

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

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Zubereitung auf einer Ebene

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Zubereitung auf zwei Ebenen

Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Zubehör

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

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech

Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backpapier

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

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Gerichte die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind von der Menge und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

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

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Verwendete Heizarten:

- 4D Heißluft
- Grill, große Fläche
- Pizzastufe

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Gemüsegerichte							
Grillgemüse	Universalpfanne	5		-	3	-	10-15
Kartoffeln							
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		160-180	-	-	45-60
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		180-190	-	1	40-50
Kartoffelprodukte, gefroren							
Kartoffel-Rösti	Universalpfanne	3		200-220	-	-	25-35
Kartoffeltaschen, gefüllt	Universalpfanne	3		190-210	-	-	20-30
Kroketten	Universalpfanne	3		200-220	-	-	25-35
Pommes Frites	Universalpfanne	3		190-210	-	-	25-35
Pommes Frites, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	-	-	30-40

Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Joghurt zubereiten

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

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

2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie 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.

Verwendete Heizart:

-  Gärstufe

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		35-40	5-6

Eco-Heizarten

Heißluft Eco und Ober-/Unterhitze Eco sind intelligente Heizarten 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.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen.

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

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

Die Heizart Heißluft Eco wird zur Ermittlung der Energieeffizienzklasse verwendet.

Zubehör

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

Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech

Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backformen und Geschirr

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Dadurch können Sie bis zu 35 Prozent Energie sparen.

Geschirr aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel. Nicht reflektierendes Geschirr aus Emaille, hitzebeständigem Glas oder beschichtetem Aluminiumdruckguss ist besser geeignet.

Weißblechformen, Keramikformen oder Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.

Backpapier

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

Empfohlene Einstellwerte

Hier finden Sie Angaben für verschiedene Gerichte. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Kuchen oder Gebäck wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Verwendete Heizarten:

-  Heißluft Eco
-  Ober-/Unterhitze Eco

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kuchen in Formen					
Rührkuchen in der Form	Kranz-/Kastenform	2		140-160	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	2		150-170	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	2		150-170	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26cm	2		160-170	30-45
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28cm	2		150-160	50-60
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-170	50-70

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		150-170	25-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		170-180	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3		180-190	15-20
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	3		160-170	25-35
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		160-180	15-20
Kleingebäck					
Muffins	Muffinblech	2		160-180	15-25
Small Cakes	Backblech	3		150-160	25-35
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220	35-45
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-30
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150	25-35
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	25-35
Brot & Brötchen					
Mischbrot, 1,5 kg	Kastenform	2		200-210	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	3		250-275	15-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		170-190	15-20
Brötchen, frisch	Backblech	3		180-200	20-30
Fleisch					
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	120-140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-220	140-160
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	110-130
Fisch					
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	2		190-210	25-35
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	2		190-210	45-55
Fischfilet, natur, gedünstet	Geschirr geschlossen	2		190-210	15-25

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze 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. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Sanftgaren

Sanftgaren ist ein langsames Garen bei niedriger Temperatur. Es wird deshalb auch Niedertemperatur-Garen genannt.

Das Sanftgaren ist ideal für alle Edelstücke (z. B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Geflügel), die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig, zart und weich.

Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten. Während des Garens müssen Sie Ihr Fleisch nicht wenden. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, um ein gleichmäßiges Garklima zu halten.

Verwenden Sie nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack. Sie können auch gewürztes oder mariniertes Fleisch verwenden. Verwenden Sie kein aufgetautes Fleisch.

Nach dem Sanftgaren kann das Fleisch sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich. Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch rosa aus, es ist aber nicht roh oder zu wenig gar.

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

Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder Glas. Geben Sie das Geschirr zum Vorheizen mit in den Garraum.

Stellen Sie das offene Geschirr immer in Höhe 2 auf den Rost.

Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Sanftgaren im Anschluss an die Einstelltabelle.

Ihr Gerät verfügt über eine Heizart Sanftgaren. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum. Lassen Sie den Garraum mit dem Geschirr ca. 15 Minuten gut durchwärmen.

Auf der Kochstelle das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten. Sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in den Garraum geben und sanftgaren.

Empfohlene Einstellwerte

Die Sanftgartemperatur und Gardauer sind von der Größe, Dicke und Qualität des Fleisches abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Verwendete Heizart:

-  Sanftgaren

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Geflügel						
Entenbrust, 400 g	Geschirr offen	2		6-8	90*	45-60
Hähnchenbrustfilet, je 200 g	Geschirr offen	2		5-7	90*	30-60
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr offen	2		8-10	90*	150-210
Schweinefleisch						
Schweinelendenbraten, 5-6 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		8-10	80*	210-240
Schweinefilet, ganz	Geschirr offen	2		6-8	80*	90-120
Schweinemedallions, 4 cm dick	Geschirr offen	2		5-7	80*	90-120
Rindfleisch						
Rinderbraten (Hüfte), 6-7 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		8-10	80*	210-270
Rinderfilet, ganz, 1 kg	Geschirr offen	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm dick	Geschirr offen	2		6-8	80*	210-270
Rindermedallions/Rumpsteak, 4 cm dick	Geschirr offen	2		5-7	80*	30-60
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 4-5 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		8-10	80*	210-240
Kalbsbraten, 10-15 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		8-10	80*	210-240
Kalbsfilet, ganz, 800 g	Geschirr offen	2		5-7	80*	120-150
Kalbsmedallions, 4 cm dick	Geschirr offen	2		5-7	80*	45-90

* vorheizen

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Lammfleisch						
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Geschirr offen	2		5-7	80*	120-180
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1 kg gebunden	Geschirr offen	2		6-8	80*	180-240

* vorheizen

Tipps zum Sanftgaren

Entenbrust sanftgaren.	Legen Sie die Entenbrust kalt in die Pfanne und braten Sie die Hautseite zuerst an. Nach dem Sanftgaren für 3 bis 5 Minuten knusprig grillen.
Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie normal gebratenes Fleisch.	Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Dörren

Ihr Gerät verfügt über eine Heizart Dörren, mit der Sie hervorragend Obst, Gemüse und Kräuter trocknen können. 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 ab.

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

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
- 3 Roste: Höhe 5+3+1
- 4 Roste: Höhe 5+3+2+1

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren von verschiedenen Lebensmitteln. Temperatur und Dauer sind von der Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrguts abhängig. Je länger Sie das Dörrgut trocknen lassen, desto besser ist es konserviert. Je dünner man schneidet, desto schneller ist das Dörrende erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

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

Verwendete Heizart:

- Dörren

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	3-6
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	3-4 Roste		80	6-8
Steinobst (Pflaumen)	1-2 Roste		80	4-8
Steinobst (Pflaumen)	3-4 Roste		80	8-10
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	1-2 Roste		80	6-8
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	3-4 Roste		80	6-8
Pilze in Scheiben	1-2 Roste		60	4-7
Pilze in Scheiben	3-4 Roste		60	7-9
Kräuter, geputzt	1-2 Roste		60	1-3
Kräuter, geputzt	3-4 Roste		60	3-6

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Bei fehlerhaft eingekochten Lebensmitteln können die Einmachgläser platzen. An die Angaben zum Einkochen halten.

Gläser

Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser. Verwenden Sie nur hitzebeständige, saubere und unbeschädigte Gummiringe. Klammern und Federn vorher prüfen.

Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von gleicher Größe und mit dem gleichen Lebensmittel. Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig einkochen. Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren.

Obst und Gemüse vorbereiten

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

Obst bzw. Gemüse je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern und in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand füllen.

Obst

Das Obst in den Einmachgläsern mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 400 ml für ein 1-Literglas). Auf einen Liter Wasser:

- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

Gemüse

Das Gemüse in den Einmachgläsern mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.

Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen. Die Gläser mit Klammern verschließen. Die Gläser in die Universalpfanne stellen, so dass sie sich nicht berühren. 500 ml heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Einkochen beenden

Obst

Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen. Nehmen Sie die Gläser nach der angegebenen Nachwärmzeit aus dem Garraum.

Gemüse

Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Sobald alle Einmachgläser perlen, die Temperatur auf 120 °C reduzieren und Gläser wie in der Tabelle angegeben im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen. Schalten Sie nach dieser Zeit das Gerät aus und nutzen Sie wie in der Tabelle angegeben noch einige Minuten die Nachwärme.

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum und stellen Sie sie auf ein sauberes Tuch. Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab, sie könnten springen. Decken Sie die Einmachgläser ab, um sie vor Zugluft zu schützen. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

Empfohlene Einstellwerte

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glasinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen Sie, ob es in den Gläsern richtig perlt. Der Perlvorgang beginnt nach ca. 30-60 Minuten.

Verwendete Heizart:

-  4D Heißluft

Einkochen	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, z. B. Karotten	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				120	vom Perlen an: 30-40
				-	Nachwärme: 30
Gemüse, z. B. Gurken	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 30
Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 35
Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 25

Teig gehen lassen mit Gärstufe

Mit der Heizart Gärstufe geht Hefeteig 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

Für die Teiggare stellen Sie die Teigschüssel auf den Rost. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

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

Stückgare

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

Vor dem Backen die Feuchtigkeit aus dem Garraum wischen.

Empfohlene Einstellwerte

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

Verwendete Heizart:

-  Gärstufe

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, süß						
Z. B. Hefeteilchen	Schüssel	2		Teiggare	35-40	30-45
	Universalpfanne	2		Stückgare	35-40	10-20
Fettreicher Teig, z. B. Panettone	Schüssel	2		Teiggare	40-45	40-90
	Form auf Rost	2		Stückgare	40-45	30-60
Hefeteig, pikant						
Z. B. Pizza	Schüssel	2		Teiggare	35-40	20-30
	Universalpfanne	2		Stückgare	35-40	10-15
Brotteig						
Weißbrot	Schüssel	2		Teiggare	35-40	30-40
	Universalpfanne	2		Stückgare	35-40	15-25
Mischbrot	Schüssel	2		Teiggare	35-40	25-40
	Universalpfanne	2		Stückgare	35-40	10-20
Brötchen	Schüssel	2		Teiggare	35-40	30-40
	Universalpfanne	2		Stückgare	35-40	15-25

Auftauen

Die Heizart Auftauen ist zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse und Gebäck geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen.

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

Empfohlene Einstellwerte

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

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. Die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum nehmen.

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

Verwendete Heizart:

-  Auftauen

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, Brötchen					
Brot & Brötchen allgemein	Backblech	2		50	40-70
Kuchen					
Kuchen, saftig	Backblech	2		50	70-90
Kuchen, trocken	Backblech	2		60	60-75

Regenerieren

Mit der Heizart Regenerieren werden Speisen schonend mit Dampfunterstützung wieder erhitzt. Sie schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet. Auch Backwaren vom Vortag können so gut aufgebacken werden.

Verwenden Sie möglichst flache, weite und temperaturbeständige Gefäße. Kalte Gefäße verlängern den Regenerationsprozess.

Regenerieren Sie, wenn möglich, nur gleichartige und gleich große Speisen. Wenn das nicht möglich ist, richtet sich die Zeit nach der Speisekomponente mit der längsten Regenerationszeit.

Decken Sie die Speisen während des Regenerierens nicht ab.

Stellen Sie die Speise in einem Geschirr auf den Rost oder legen Sie sie direkt auf den Rost in Höhe 2.

Während des Betriebs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst viel Dampf entweicht.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Einstellung. Die Zeitangaben sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben.

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

Verwendete Heizart:

-  Regenerieren

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, gekühlt					
1 kg	Geschirr offen	2		120-130	15-25
250 g	Geschirr offen	2		120-130	5-15
Gerichte, gekühlt					
Tellergericht, 1 Portion	Geschirr offen	2		120-130	15-25
Suppe, Eintopf, 400 ml	Geschirr offen	2		120-130	10-25
Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis	Geschirr offen	2		120-130	8-25
Aufläufe, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Geschirr offen	2		120-140	10-25
Pizza, gebacken	Rost	2		170-180*	5-15
Gebäck					
Brötchen, Baguette, gebacken	Rost	2		150-160*	10-20
Pasteten (Vol au vents)	Rost	2		180*	4-10
Gebäck, gefroren					
Pizza, gebacken	Rost	2		170-180*	5-15
Brötchen, Baguette, gebacken	Rost	2		160-170*	10-20
* vorheizen					

Warmhalten

Mit der Heizart Warmhalten können Sie fertiggegarnte Speisen warmhalten. Durch die verschiedenen Feuchtestufen können Sie verhindern, dass die bereits fertiggegarnten Speisen austrocknen.

Decken Sie die Speisen nicht ab.

Halten Sie fertiggegarnte Speisen nicht länger als zwei Stunden warm. Beachten Sie, dass manche Speisen während des Warmhaltens weitergaren. Decken Sie die Speisen nicht ab.

Die verschiedenen Dampf-Stufen eignen sich zum Warmhalten von:

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

Prüfgerichte

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

Nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011.

Backen

Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

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

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

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

Gedeckter Apfelkuchen

Gedeckter Apfelkuchen auf einer Ebene: Dunkle Springform versetzt nebeneinander stellen.

Gedeckter Apfelkuchen auf zwei Ebenen: Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen.

Kuchen in Springformen aus Weißblech: Mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen sie die Springform darauf.

Wasserbiskuit

Wasserbiskuit auf zwei Ebenen: Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.

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.

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Intensivhitze

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Backen						
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150*	-	25-40
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150*	-	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150*	-	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	4+3+1		130-140*	-	35-55
Small Cakes	Backblech	3		160*	-	20-30
Small Cakes	Backblech	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
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2		160-170**	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2		160-170**	-	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø26cm	3+1		150-170**	-	30-50
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	2		170-180	-	60-80
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	2		170-180	-	75-95
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Grillen

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

Verwendete Heizart:

-  Grill, große Fläche

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Grillen					
Toast bräunen*	Rost	5		3	4-6
Beefburger, 12 Stück**	Rost	4		3	25-30
* nicht vorheizen					
** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden					



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001164105
960406