



Standherd HCE744350R
Отдельностоящая плита HCE744350R
Free standing cooker HCE744350R



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung3
[ru] Правила пользования 26

[en] Instruction manual 51

Sicherheitshinweise	4
Vor dem Einbau	4
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	4
Ursachen für Schäden	4
Aufstellen und Anschließen	5
Für den Installateur	5
Herd waagrecht aufstellen	5
Ihr neuer Herd	6
Allgemeines	6
Kochbereich	6
Der Backofen	7
Der Garraum	7
Vor dem ersten Benutzen	9
Uhrzeit einstellen	9
Backofen aufheizen	9
Zubehör reinigen	9
Kochfeld einstellen	9
So stellen Sie ein	9
Große Zweikreis-Kochstelle und Bräterzone	9
Kochtabelle	10
Backofen einstellen	11
Heizarten und Temperatur	11
Der Backofen soll automatisch ausschalten	11
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	11
Schnellaufheizung	12
Uhrzeit einstellen	12
Wecker einstellen	12
Kindersicherung	13
Backofen	13
Pflege und Reinigung	13
Reinigungsmittel	13
Gestelle aus- und einhängen	14
Backofentür aus- und einhängen	14
Glasscheiben aus- und einbauen	15

Eine Störung, was tun?	16
Störungstabelle	16
Backofenlampe an der Decke auswechseln	16
Glasabdeckung	16
Kundendienst	16
E-Nummer und FD-Nummer	16
Energie- und Umwelttipps	17
Energiesparen im Backofen	17
Energiesparen auf dem Kochfeld	17
Umweltgerecht entsorgen	17
Für Sie in unserem Kochstudio getestet	17
Kuchen und Gebäck	17
Tipps zum Backen	19
Fleisch, Geflügel, Fisch	20
Tipps zum Braten und Grillen	21
Aufläufe, Gratins, Toasts	22
Fertigprodukte	22
Besondere Gerichte	23
Auftauen	23
Dörren	23
Einkochen	23
Acrylamid in Lebensmitteln	24
Prüfgerichte	25
Backen	25
Grillen	25

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.: 01805 304050** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät.

Heiße Flächen

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

- Nie die heißen Kochstellen, Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Halten Sie kleine Kinder fern. Beachten Sie die Restwärme-Anzeige auf dem Kochfeld. Sie warnt vor heißen Kochstellen.
- Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

⚠ **Brandgefahr!**

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen oder im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

⚠ **Kurzschlussgefahr!**

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen oder über das heiße Kochfeld ziehen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

⚠ **Verbrühungsgefahr!**

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

⚠ **Verbrühungsgefahr!**

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garvorgang die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

Heißes Zubehör und Geschirr

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Überhitztes Öl und Fett

⚠ **Brandgefahr!**

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

Nasse Topfböden und Kochstellen

⚠ **Verletzungsgefahr!**

Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Dadurch kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

⚠ **Stromschlaggefahr!**

Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse hat. Rufen Sie den Kundendienst.

Sicherheit bei der Reinigung

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

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

Unsachgemäße Reparaturen

⚠ **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Backofentür - Zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen

Bei längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr heiß werden. Falls Sie kleine Kinder haben, ist beim Backofenbetrieb erhöhte Vorsicht geboten.

Darüber hinaus steht eine Schutzvorrichtung (Schutzgitter) zur Verfügung, die eine direkte Berührung der Backofentür verhindert. Sie können dieses Sonderzubehör (469088) über den Kundendienst beziehen.

Ursachen für Schäden

Kochfeld

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Backofen

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emails Schäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- 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.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen

Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

- Stark verschmutzte Backofendichtung: Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.
- Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Sockelschublade

Achtung!

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

Aufstellen und Anschließen

Elektrischer Anschluss

Den elektrischen Anschluss muss ein konzessionierter Fachmann vornehmen. Die Vorschriften des zuständigen Stromversorgers müssen eingehalten werden.

Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

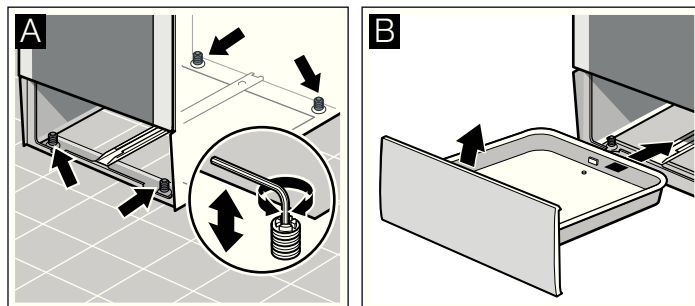
Für den Installateur

- Es muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.
- Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- Für den Anschluss des Gerätes ist eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.
- Mit Stecker versehene Geräte dürfen nur an vorschriftsmäßig installierte Steckdosen, abgesichert mit max. 25 A, 3x4 mm², angeschlossen werden.

Herd waagrecht aufstellen

Stellen Sie den Herd direkt auf den Fußboden.

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



Wandbefestigung

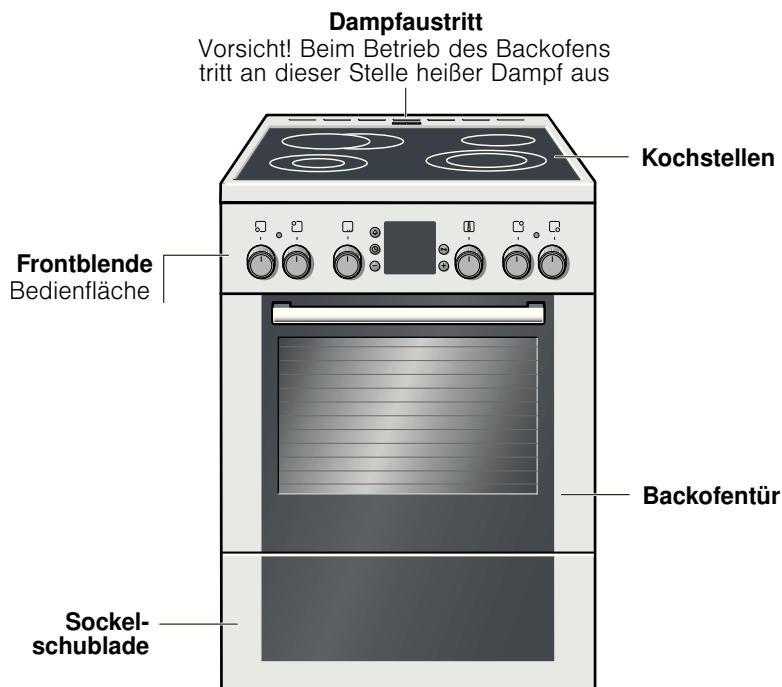
Damit der Herd nicht kippen kann, müssen Sie ihn mit dem beiliegenden Winkel an der Wand befestigen. Bitte beachten Sie die Montageanleitung für die Wandbefestigung.

Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihren neuen Herd kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld, das Kochfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Allgemeines

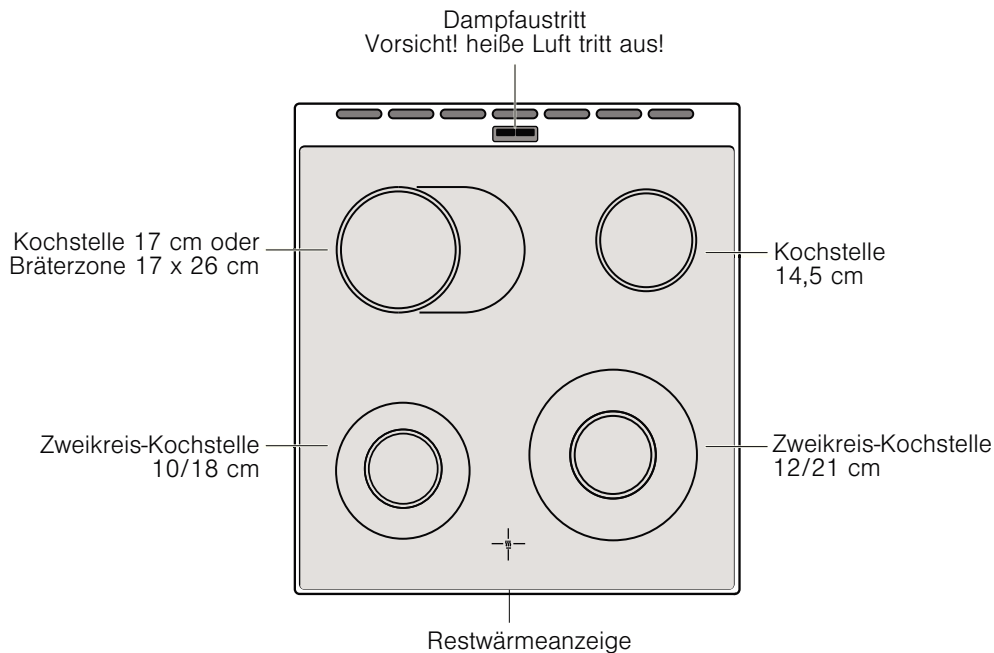
Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.



Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind in Aus-Stellung versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff.

Kochbereich



Kochstellen-Schalter

Mit den vier Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

Stellung	Bedeutung
0 Nullstellung	Die Kochstelle ist ausgeschaltet.
1-9 Kochstufen	1 = niedrigste Leistung 9 = höchste Leistung
☐ Zuschaltung	Die Bräterzone zuschalten

Stellung	Bedeutung
☉ Zuschaltung	Die große Zweikreis-Kochstelle zuschalten

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

Restwärmearzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmearzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme energiesparend nutzen und zum Beispiel ein kleines Gericht warm halten.

Der Backofen

Den Backofen stellen Sie mit dem Funktionswähler und dem Temperaturwähler ein.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.

Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

Stellung	Verwendung
Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
Ober-/Unterhitze	Für Kuchen, Aufläufe und mageres Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
3D-Heißluft*	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
Pizzastufe	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
Unterhitze	Zum Einkochen und Nachbacken oder nachbräunen. Die Hitze kommt von unten.
Umluftgrillen	Zum Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
Grill, kleine Fläche	Zum Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
Grill, große Fläche	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
Auftauen	Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
Schnellaufheizung	Schnelles Vorheizen des Backofens ohne Zubehör.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Wenn Sie einstellen, leuchtet die Lampe im Garraum.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur und die Grillstufe einstellen.

Stellungen	Funktion
Null-Stellung	Backofen nicht heiß.

Stellungen		Funktion
50-270	Temperaturbereich	Temperaturangaben in °C.
1, 2, 3	Grillstufen	Grillstufen für den Grill, kleine  und große  Fläche. Stufe 1 = schwach Stufe 2 = mittel Stufe 3 = stark

Während der Backofen aufheizt, leuchtet das Temperatursymbol in der Anzeige. Wird das Aufheizen unterbrochen, erlischt das Symbol. Bei einigen Einstellungen leuchtet es nicht.

Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Zusatzfunktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Taste	Verwendung
Taste Wecker	Damit stellen Sie den Wecker ein.
Taste Uhr	Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer und Endezeit ein.
Taste Minus	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach unten.
Taste Schlüssel	Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus.
Taste Plus	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach oben.

Der Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe.

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum.

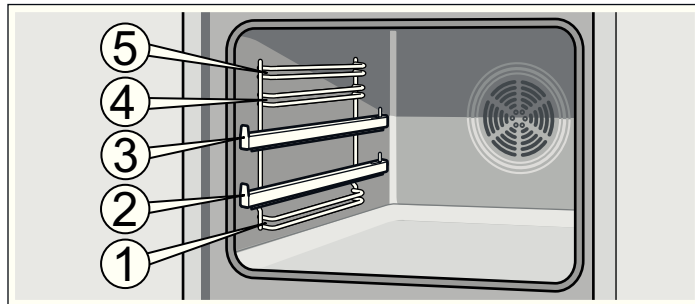
Dampfaustritt

Die warme Luft aus dem Garraum entweicht hinten auf dem Kochfeld. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Zubehör

Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

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



Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Halten Sie das Backblech an den Seiten mit beiden Händen fest und schieben Sie es parallel in das Gestell ein. Vermeiden Sie beim Einschieben des Backblechs Bewegungen nach rechts oder links. Andernfalls lässt sich das Backblech nur

schwer einschieben. Die emaillierten Oberflächen könnten beschädigt werden.

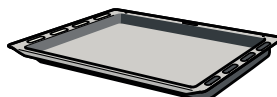
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ-Nummer an.



Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



Email-Backblech
Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Universalpfanne
Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. In unseren Broschüren oder im Internet finden Sie verschiedene für Ihren Backofen geeignete Produkte. Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör oder die Bestellmöglichkeit über das Internet ist von Land zu Land unterschiedlich. Informationen darüber finden Sie in den Verkaufsunterlagen.

Nicht jedes Sonderzubehör ist für jedes Gerät geeignet. Geben Sie beim Kauf stets den vollständigen Namen (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Sonderzubehör	HZ-Nummer	Funktion
Metallbräter	HEZ6000	Der Metallbräter eignet sich für Glaskeramik-Kochfelder mit Bräterzone. Passend sowohl für Induktions-Kochzonen als auch für Programme und Bratautomatik. Der Bräter ist außen emailliert und innen antihafbeschichtet.
Pizzablech	HEZ317000	Eignet sich besonders für Pizza, Tiefkühlgerichte und runde Torten. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Schieben Sie das Blech über dem Rost ein und halten Sie sich an die Angaben in den Tabellen.
Einsatzrost	HEZ324000	Zum Braten. Den Grillrost immer auf die Universalpfanne stellen. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.
Grillblech	HEZ325000	Wird beim Grillen anstelle des Grillrosts oder als Spritzschutz verwendet, um den Backofen vor starker Verschmutzung zu schützen. Das Grillblech nur mit der Universalpfanne verwenden. Grillstücke auf dem Grillblech: Es können nur die Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwendet werden. Grillblech als Spritzschutz: Die Universalpfanne wird zusammen mit dem Grillblech unter dem Rost eingeschoben.
Backstein	HEZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Email-Backblech	HEZ331000	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Email-Backblech mit Antihaf-Beschichtung	HEZ331010	Kuchen und Plätzchen lassen sich auf dem Backblech gut verteilen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne	HEZ332000	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Kann auch zum Auffangen von Fett oder Fleischsaft unter dem Rost verwendet werden. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne mit Antihaf-Beschichtung	HEZ332010	Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lassen sich auf der Universalpfanne gut verteilen. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Profipfanne mit Einsatzrost	HEZ333000	Eignet sich besonders für die Zubereitung großer Mengen.
Deckel für Profipfanne	HEZ333001	Mit Deckel wird die Profipfanne zum Profibräter.

Sonderzubehör	HZ-Nummer	Funktion
Rost	HEZ334000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Glaspfanne	HEZ336000	Tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr.
3-fach Teleskop-Vollauszug	HEZ338352	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör herausziehen, ohne dass es kippt.
3-fach Teleskop-Vollauszug	HEZ338356	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör herausziehen, ohne dass es kippt.
Universalbräter	HEZ390800	Eignet sich besonders für die Zubereitung großer Mengen. Der Bräter ist außen aus Granitemail mit einem backofenfesten Glasdeckel. Der Glasdeckel ist als Gratinform verwendbar.
Glasbräter	HEZ915001	Der Glasbräter passt für gedämpfte Speisen und Soufflés. Eignet sich besonders für Programme und Bratautomatik.

Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im

e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Pflegetücher für Edelstahloberflächen	Artikel-Nr. 311134	Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.
Backofen-Grillreiniger-Gel	Artikel-Nr. 463582	Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.
Microfasertuch mit Wabenstruktur	Artikel-Nr. 460770	Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Türsicherung	Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss leuchtet in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00 und das Symbol  blinkt.

2. Mit Taste + oder Taste - die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze  mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Funktionswähler und Temperaturwähler auf die Nullstellung drehen.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

So stellen Sie ein

Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

Stellung 0 = Aus

Stellung 1 = niedrigste Leistung

Stellung 9 = höchste Leistung.

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

Große Zweikreis-Kochstelle und Bräterzone

Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe verändern.

Zuschalten der großen Fläche

Kochstellen-Schalter bis Stellung 9 drehen - dort spüren Sie einen leichten Widerstand - und weiter bis zum Symbol

 = große Zweikreis-Kochstelle oder

 = Bräterzone

Dann gleich auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.

Zurückschalten auf die kleine Fläche

Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen.

Auf der kleinen Zweikreis-Kochstelle können Sie besonders gut kleine Mengen aufwärmen.

Achtung!

Nie über das Symbol ☉ oder ☾ hinaus auf 0 drehen.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Beim Erwärmen dickflüssiger Speisen regelmäßig umrühren.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Gelatine	1	-
Butter	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf(z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1-2	-
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4*	20-30 Min.
Fisch	3*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce	1	3-6 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	3	15-30 Min.
Pellkartoffeln	3-4	25-30 Min.
Salzkartoffeln	3-4	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	5*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3-4	15-60 Min.
Gemüse	3-4	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3-4	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	3-4	-
Schmoren		
Rouladen	3-4	50-60 Min.
Schmorbraten	3-4	60-100 Min.
Gulasch	3-4	50-60 Min
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Fisch und Fischfilet natur	4-5	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	4-5	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	5-6	fortlaufend

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen. Sie können für Ihr Gericht die Dauer und Endezeit am Backofen einstellen.

Heizarten und Temperatur

Beispiel im Bild: 190 °C, Ober-/Unterhitze

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.



Der Backofen wird aufgeheizt.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

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

Der Backofen soll automatisch ausschalten

Geben Sie jetzt die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht ein.

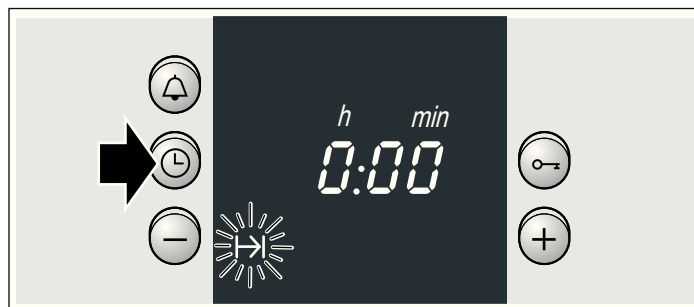
Beispiel im Bild: Einstellung für Ober-/Unterhitze , 190 °C, Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

3. Taste Uhr

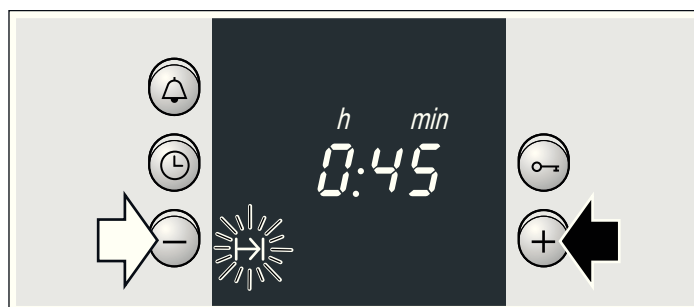
Das Symbol Dauer blinkt.



4. Mit Taste + oder Taste - die Dauer einstellen.

Taste + Vorschlagswert = 30 Minuten

Taste - Vorschlagswert = 10 Minuten



Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Taste zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Einstellung ändern

Taste Uhr drücken. Mit Taste + oder Taste - die Dauer verändern.

Einstellung abbrechen

Taste Uhr drücken. Taste - drücken, bis die Anzeige auf Null steht. Funktionswähler ausschalten.

Dauer einstellen, wenn die Uhrzeit ausgeblendet ist

Taste Uhr zweimal drücken und einstellen, wie in Punkt 4 beschrieben.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen dürfen.

Beispiel im Bild: Einstellung für Ober-/Unterhitze , 190 °C. Es ist 10:45 Uhr. Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 Uhr fertig sein.

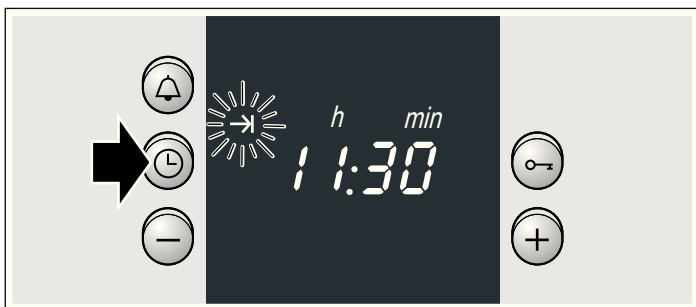
1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

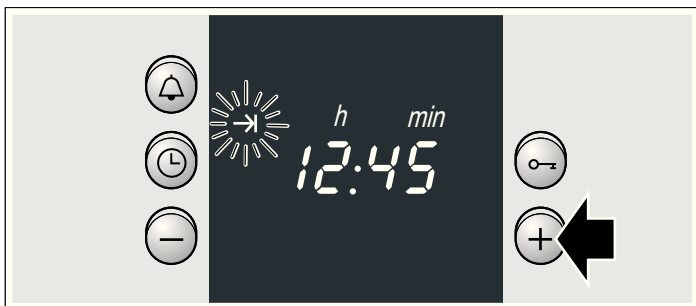
3. Taste Uhr drücken.

4. Mit Taste + oder Taste - die Dauer einstellen.

5. Taste Uhr ⌚ so oft drücken bis das Symbol Ende →I blinkt. In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.



6. Mit der Taste + die Endezeit auf später verschieben. Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet.



Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Taste ⌚ zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Hinweis: Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen.

Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

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

1. Funktionswähler auf stellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

In der Anzeige leuchtet das Symbol . Der Backofen beginnt zu heizen.

Schnellaufheizung ist beendet

Das Symbol in der Anzeige erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie die gewünschte Heizart ein.

Uhrzeit einstellen

Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige das Symbol ⌚ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

So stellen Sie ein

1. Taste Uhr ⌚ drücken.
In der Anzeige erscheint 12.00 Uhr und das Symbol ⌚ blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste - die Uhrzeit einstellen.
Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Das Symbol ⌚ erlischt.

Ändern z.B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste Uhr ⌚ zweimal drücken und mit Taste + oder Taste - ändern.

Wecker einstellen

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Backofen-Dauer abgelaufen ist. Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

1. Taste Wecker drücken.
Das Symbol blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste - die Weckerzeit einstellen.
Taste + Vorschlagswert = 10 Minuten
Taste - Vorschlagswert = 5 Minuten

Nach einigen Sekunden startet der Wecker. Das Symbol leuchtet in der Anzeige. Die Zeit läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. Taste Wecker drücken. Die Wecker-Anzeige erlischt.

Weckerzeit ändern

Taste Wecker drücken. Mit Taste + oder Taste - die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker drücken. Taste - drücken, bis die Anzeige auf Null steht.

Wecker und Dauer laufen gleichzeitig ab

Die Symbole leuchten. Die Weckerzeit läuft in der Anzeige sichtbar ab.

Restliche Dauer I→I, Endezeit →I oder Uhrzeit ⌚ abfragen: Taste Uhr ⌚ so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.

Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Kindersicherung

Backofen

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Taste Schlüssel  drücken, bis in der Anzeige das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Ausschalten: Taste Schlüssel  drücken, bis das Symbol  erlischt.

Hinweise

- Wecker und Uhrzeit können Sie jederzeit einstellen.
- Nach einem Stromausfall ist die eingestellte Kindersicherung gelöscht.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleiben Ihr Kochfeld und Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie beides richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- 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 emailieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Reinigungsmittel

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

Bei der Reinigung des Kochfeldes

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

Bei der Reinigung des Backofens

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

Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung ordentlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerät außen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Bereich	Reinigungsmittel
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Kochfeld	Pflege: Schutz- und Pflegemittel für die Glaskeramik Reinigung: Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Reinigungshinweise auf der Verpackung beachten.  Glasschaber für starken Schmutz: Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.
Kochfeldrahmen	Warme Spüllauge: Nie mit Glasschaber, Zitrone oder Essig reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Bratenthermometer (je nach Gerätetyp)	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Sockelschublade	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.

Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist mit einer hochporösen Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während der Backofen in Betrieb ist. Je höher die Temperatur ist und je länger der Backofen betrieben wird, desto besser wird das Ergebnis.

Sind Verschmutzungen auch nach mehrmaligem Betrieb noch sichtbar, gehen Sie wie folgt vor:

1. Garraumboden, Decke und Seitenwände gründlich reinigen.
2. 3D-Heißluft  einstellen.
3. Den leeren, geschlossenen Backofen für ca. 2 Stunden bei maximaler Temperatur heizen.

Die Keramikbeschichtung wird regeneriert. Entfernen Sie bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm, wenn der Garraum abgekühlt ist.

Eine leichte Verfärbung der Beschichtung hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Achtung!

- Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie verkratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.
- Nie die Keramikschicht mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger darauf gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

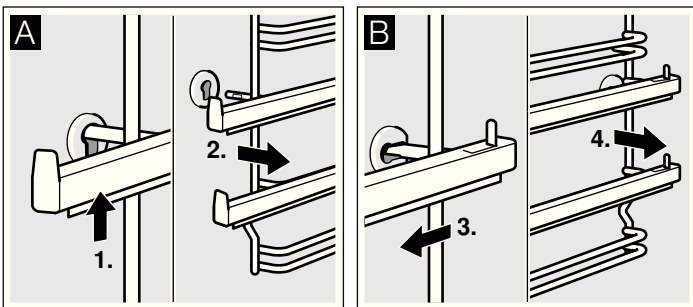
Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden. Nie die selbstreinigenden Flächen mit einer Scheuerspirale oder Backofenreiniger behandeln.

Gestelle aus- und einhängen

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

Gestelle aushängen

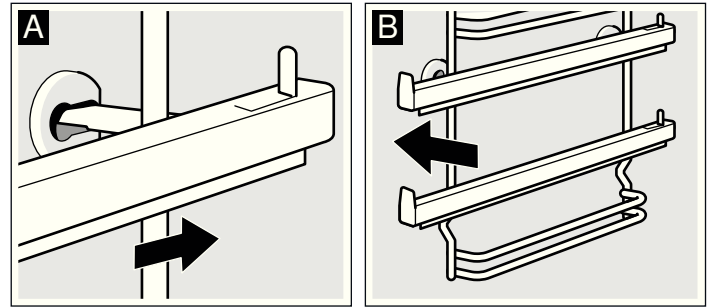
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



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

Gestelle einhängen

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

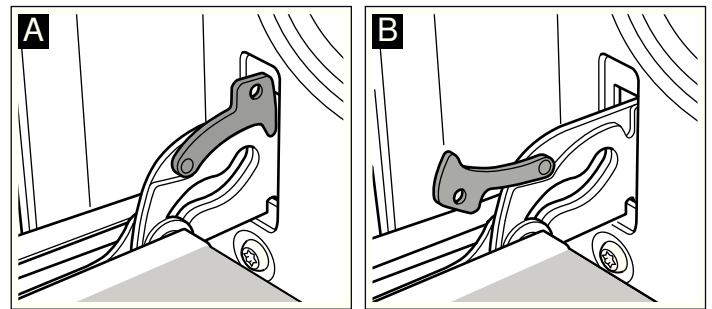


Die Gestelle passen nur rechts oder links. Die Auszugsschienen müssen sich nach vorne herausziehen lassen. Die Ausbuchtung am Gestelle muss immer unten sein.

Backofentür aus- und einhängen

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

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

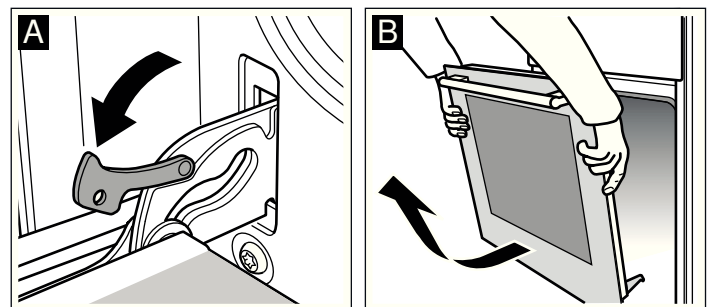


⚠ Verletzungsgefahr!

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

Tür aushängen

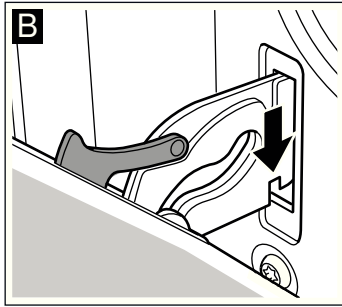
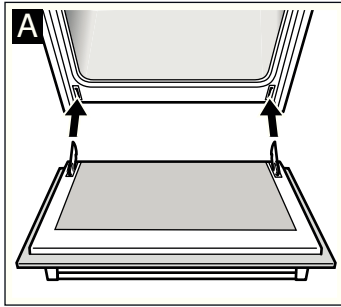
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



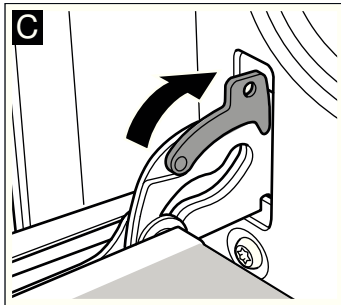
Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



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



⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

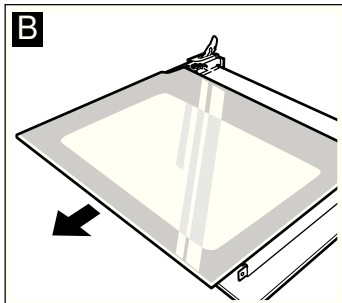
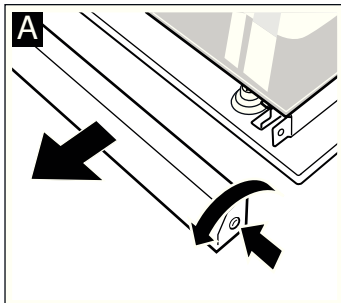
Glasscheiben aus- und einbauen

Sie können die Glasscheiben an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.

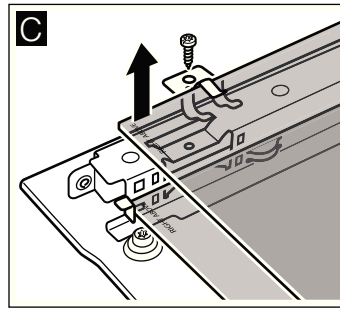
Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, dass Sie die Scheiben wieder in gleicher Reihenfolge einbauen.

Ausbauen

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



4. Halteklammern rechts und links aufschrauben und entfernen (Bild C). Die mittlere Scheibe herausnehmen.



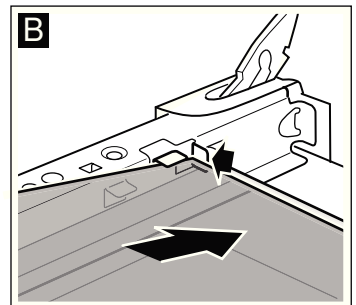
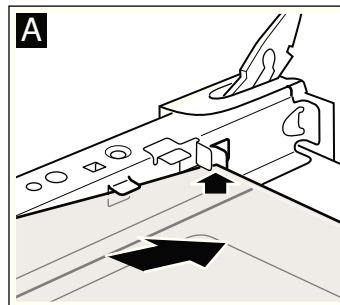
5. Untere Scheibe schräg nach oben herausziehen.

Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

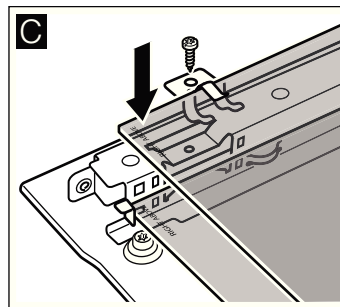
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

Einbau

1. Die untere Glasscheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A). Achten Sie darauf, dass der Schriftzug "Right above" links unten nicht auf dem Kopf steht.
2. Die mittlere Glasscheibe einschieben (Bild B).



3. Die Befestigungsklammern links und rechts auf die Glasscheibe aufsetzen, dabei die Federn auf das Schraubenloch ausrichten und festschrauben (Bild C).



4. Die oberste Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
5. Die Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
6. Die Backofentür wieder einhängen.

Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

Störungstabelle

Wenn ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie bitte im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Die Uhranzeige blinkt	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Der Backofen heizt nicht.	Es ist Staub auf den Kontakten.	Drehen Sie die Schaltergriffe mehrmals hin und her.

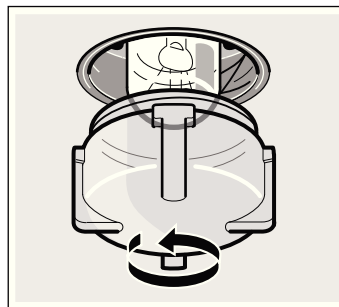
Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



3. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Geräts an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie in der Gerätelade. Tragen Sie die Gerätedaten hier ein, damit Sie sie im Falle einer Störung verfügbar haben.

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst ☎

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 240 260
D 01801 22 33 55
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)
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 Hausgerät ausgerüstet sind.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten im Backofen und beim Kochen auf dem Kochfeld Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen im Backofen

- Heizen Sie den Backofen 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 Backofentür während dem Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Energiesparen auf dem Kochfeld

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Kuchen und Gebäck

Backen auf einer Ebene

Mit Ober-/Unterhitze  gelingt das Backen von Kuchen am besten.

Wenn Sie mit 3D-Heißluft  backen, verwenden Sie folgende Einschubhöhen für das Zubehör:

- Kuchen in Formen: Höhe 2

- Kuchen auf dem Blech: Höhe 3

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft .

Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

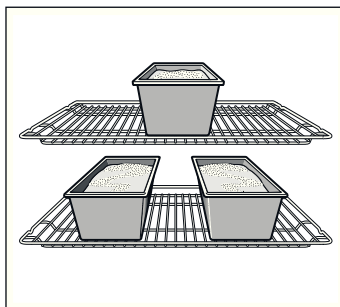
Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

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

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

Wenn Sie mit 3 Kastenformen gleichzeitig backen, stellen Sie diese wie im Bild abgebildet auf die Roste.



Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

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

Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		160-180	40-50
	3 Kastenformen	3+1		140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
Tortenboden, Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		170-190	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*	Springform	1		170-190	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	1		220-240	35-45
Pikante Kuchen (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)*	Springform	1		180-200	50-60
Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen)	Pizzablech	1		250-270	10-15

* Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Backblech	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	3		160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	50-60
Schweizer Wähe	Universalpfanne	2		210-230	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Backblech	2		190-210	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2		160-180	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Backblech	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2		180-200	55-65
Börek	Universalpfanne	2		180-200	40-50
Pizza	Backblech	2		220-240	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	35-45

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-150	30-40

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck (vorheizen)	Backblech	3		140-150	30-40
	Backblech	3		140-150	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140	35-50
Makronen	Backblech	2		110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		100-120	35-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		100-120	40-50
Baiser	Backblech	3		80-100	130-150
Brandteiggebäck	Backblech	2		200-220	30-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		160-180	35-45
Hefeteiggebäck	Backblech	3		180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190	25-35

Brot und Brötchen

Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, wenn nichts anderes angegeben ist.

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

Beim Backen auf 2 Ebenen die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		270	8
				200	35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		270	8
				200	40-50
Brötchen (nicht vorheizen)	Backblech	3		210-230	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Backblech	3		170-190	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-180	20-30

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, 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 Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.

Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 3D-Heißluft  . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Achten Sie darauf, dass der Deckel für den Bräter passt und gut schließt.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brättern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

Angaben in den Tabellen:

Geschirr ohne Deckel = offen

Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Grillen

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum geben.

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.

Wenden Sie Grillstücke nach ⅔ der Garzeit.

Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

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

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

Das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht in Höhe 4 oder 5 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Rindfleisch						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		210-230	50
Steaks, medium, 3 cm dick		Rost	5		3	15
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Schweinefleisch						
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		150-170	120
Hackfleisch						
Hackbraten	aus 500 g Fleisch	offen	1		170-190	70
Würstchen						
Würstchen		Rost	4		3	15

Geflügel

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Legen Sie ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost. Nach $\frac{2}{3}$ der angegebenen Zeit wenden.

Bratenstücke, wie Putenrollbraten oder Putenbrust, nach der Hälfte der angegebenen Zeit wenden. Geflügelteile nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

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

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

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2		200-220	60-70
Poularde, ganz	1,6 kg	Rost	2		190-210	80-90
Hähnchen, halbiert	je 500 g	Rost	2		200-220	40-50
Hähnchenteile	je 300 g	Rost	3		200-220	30-40
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2		170-190	90-100
Gans, ganz	3,5-4,0 kg	Rost	2		160-170	110-130
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		170-190	80-100
Putenoberkeule	1,0 kg	Rost	2		180-200	90-100

Fisch

Wenden Sie Fischstücke nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Geben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein

kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches macht ihn stabiler.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

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

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauber.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	40-50
Nudelauf	Auflaufform	2		210-230	30-40
Gratin					
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform	2		160-180	60-80
	2 Auflaufformen	1+3		150-170	65-85
Toast					
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	4		160-170	10-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	4		160-170	15-20

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2		190-210	15-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		180-200	20-30
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	25-35
Pizza Baguette	Universalpfanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Pizza, gekühlt, vorheizen	Universalpfanne	1		180-200	10-15
Kartoffelprodukte, tiefgekühlt					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Röste, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	3		190-210	15-25
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	3		200-220	10-20
Backwaren, vorgebacken					
Aufbackbrötchen oder Aufbackbaguette	Universalpfanne	3		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		200-220	10-15
Hähnchen-Sticks,- Nuggets	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Strudel, tiefgekühlt					
Strudel	Universalpfanne	3		190-210	30-40

Besondere Gerichte

Bei niedrigen Temperaturen gelingt Ihnen mit 3D-Heißluft  cremiger Joghurt ebenso gut, wie lockerer Hefeteig.

Entfernen Sie zuerst Zubehör, Einhängegitter oder Teleskopauszüge aus dem Garraum.

Joghurt zubereiten

- 1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen und auf 40 °C abkühlen.
- 2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
- 3. In Tassen oder kleine Twist-Off Gläser umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

Gericht	Geschirr		Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Tassen oder Twist-Off Gläser	auf den Garraum-boden stellen		50 °C vorheizen 50 °C	5 Min. 8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraum-boden stellen		50 °C vorheizen Gerät ausschalten und Hefeteig in den Garraum geben	5-10 Min. 20-30 Min.

Auftauen

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung. Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C
z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet

Dörren

Mit 3D-Heißluft  können Sie hervorragend dörren. Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab. Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Obst und Kräuter	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur	Dauer
600 g Apfelringe	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 5 Std.
800 g Birnenspalten	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 8 Std.
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 8-10 Std.
200 g Küchenkräuter, geputzt	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 1½ Std.

Einkochen

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

Achtung!

Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen. Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich. Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen sie, ob es in den Gläsern richtig perlt.

Vorbereiten

- 1. Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.
 - 2. Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein.
 - 3. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.
 - 4. Die Gläser mit Klammern verschließen.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

Einstellen

- 1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.
- 2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
- 3. Backofentür schließen.
- 4. Unterhitze  einstellen.
- 5. Temperatur auf 170 bis 180 °C stellen.

Einkochen

Obst

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

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

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

Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach Gemüseart ca. 35 bis

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

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

Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

Achtung!

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

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 von Speisen

Allgemein	■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 3D-Heißluft oder 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

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

Backen

Backen auf 2 Ebenen:

Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Backen auf 3 Ebenen:

Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:

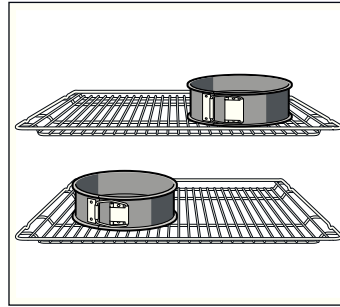
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:

Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:

Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen, siehe Bild.



Kuchen in Springformen aus Weißblech:

Mit Ober-/Unterhitze ☐ auf 1 Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen Sie die Springform darauf.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck, vorheizen*	Backblech	3	☐	140-150	30-40
	Backblech	3	☒	140-150	30-40
	Backblech + Universalpfanne	1+3	☒	140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	1+3+5	☒	130-140	40-55
Small cakes, vorheizen*	Backblech	3	☐	150-170	20-35
	Backblech	3	☒	150-170	20-35
	Backblech + Universalpfanne	1+3	☒	140-160	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	1+3+5	☒	130-150	35-55
Wasserbiskuit, vorheizen*	Springform auf Rost	2	☐	160-170	30-40
	Springform auf Rost	2	☒	160-170	25-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm	1+3	☒	170-190	70-100

* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

Grillen

Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost	5	☐	3	1/2-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1	☐	3	25-30

* Nach 2/3 der Zeit wenden

Правила техники безопасности	26	Снятие и установка стёкол.....	38
Перед монтажом.....	26	Что делать при неисправности?	39
Указания по безопасности	26	Таблица неисправностей	39
Причины повреждений.....	27	Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа	39
Установка и подключение.....	28	Стеклянный плафон	40
Для электромонтёра.....	28	Сервисная служба	40
Установка плиты в горизонтальном положении	28	Номер E и номер FD	40
Ваша новая плита.....	29	Рекомендации по экономии электроэнергии и охране	
Общее.....	29	окружающей среды	40
Варочная поверхность.....	29	Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа	40
Духовой шкаф.....	30	Экономия электроэнергии во время работы варочной панели	40
Рабочая камера.....	30	Правильная утилизация упаковки.....	40
Перед первым использованием	32	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	41
Установка времени суток.....	32	Пироги и выпечка	41
Нагревание духового шкафа.....	32	Рекомендации по выпеканию.....	43
Очистка принадлежностей	32	Мясо, птица, рыба.....	43
Настройка варочной панели	33	Рекомендации по жарению в гриле.....	45
Установка.....	33	Запеканки, французские запеканки, тосты.....	46
Большая двухконтурная конфорка и зона нагрева для жаровни	33	Готовые продукты	46
Таблица приготовления	33	Примеры некоторых блюд.....	47
Настройка духового шкафа.....	34	Размораживание	47
Виды нагрева и температура.....	34	Сушки	48
Настройка автоматического отключения духового шкафа.....	34	Консервирование.....	48
Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа	35	Акриламид в продуктах питания	49
Быстрый нагрев	35	Контрольные блюда	49
Установка времени суток	35	Выпекание.....	49
Установка таймера.....	36	Приготовление на гриле	50
Блокировка для безопасности детей.....	36		
Духовой шкаф.....	36		
Уход и очистка.....	36		
Чистящие средства	36		
Снятие и установка навесных элементов.....	37		
Снятие и установка дверцы духового шкафа.....	38		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации в доступном и надёжном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

Подключение к электросети

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Используйте прибор только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения.

Горячие поверхности

⚠️ Опасность ожога!

- Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Не позволяйте детям подходить близко. Следите за индикацией остаточного тепла на варочной панели. Она предупреждает о том, что конфорки ещё горячие.
- Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

⚠️ Опасность возгорания!

Не кладите на варочную панель воспламеняющиеся предметы и не храните их в духовом шкафу. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

⚠️ Опасность короткого замыкания!

Не заземляйте соединительные провода электроприборов горячей дверцей прибора и не прокладывайте их через нагревающуюся поверхность варочной панели. Изоляция кабеля может расплавиться.

⚠️ Опасность ошпаривания!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

⚠️ Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления пищи. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Имейте в виду, что пар в зависимости от температуры может быть не виден.

Горячие принадлежности и посуда

⚠️ Опасность ожога!

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Горячее масло и жир

⚠️ Опасность возгорания!

Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. Никогда не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Накройте его крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Мокрая посуда и конфорки

⚠️ Опасность травмирования!

Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под действием пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамике

⚠️ Опасность удара током!

В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Безопасность при очистке

⚠️ Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается . Перед очисткой дайте прибору остыть.

Неквалифицированный ремонт

⚠️ Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Дверца духового шкафа - дополнительные меры безопасности

При длительном приготовлении пищи дверца духового шкафа может нагреться.

Если у вас есть маленькие дети, необходимо быть предельно внимательными при эксплуатации духового шкафа.

В связи с этим к вашему распоряжению предлагается защитная решётка, которая предотвращает прямое прикосновение к дверце духового шкафа. Эту специальную принадлежность (469088) можно заказать в сервисной службе.

Причины повреждений

Варочная панель

Внимание!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причины	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.	Проверьте используемую посуду.

Повреждения	Причины	Способ устранения
Изменения цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
	Следы трения посуды (например, алюминиевой)	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Духовой шкаф

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически

невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.
- Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки: не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Выдвижной цокольный ящик

Внимание!

Не кладите горячие предметы в выдвижной цокольный ящик. Это может его повредить.

Установка и подключение

Подключение к электросети

Подключение к электросети должно выполняться только уполномоченными специалистами-электриками. Необходимо соблюдать предписания электроэнергетической компании.

На неисправности, возникшие из-за неправильного подключения плиты, гарантия не распространяется.

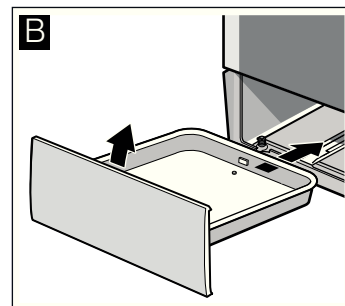
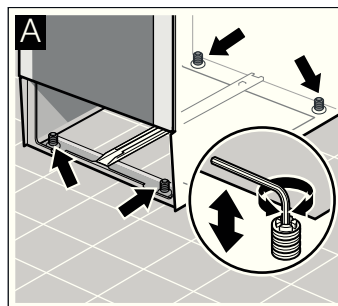
Для электромонтёра

- При установке следует сделать специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Соблюдение этого условия обязательно, если пользователь имеет свободный доступ к розетке.
- Электрическая безопасность: данная плита является прибором класса защиты I и может подключаться только к розетке с заземлением.
- Для подключения прибора используйте провод типа H 05 VV-F или аналогичный.
- Приборы со штекерами можно подключать к сети только через установленные согласно правилам розетки с макс. силой тока 25 А, и кабелем 3x4 мм².

Установка плиты в горизонтальном положении

Установите плиту прямо на пол.

1. Выдвиньте выдвижной цокольный ящик и выньте его движением вверх. Внутри основания спереди и сзади расположены установочные ножки.
2. С помощью шестигранного ключа можно подкручивать установочные ножки в более высокое или низкое положение, пока плита не установится горизонтально (рис. А).
3. Задвиньте обратно выдвижной цокольный ящик (рис. В).



Крепление к стене

Чтобы плита не опрокинулась, нужно прикрепить её к стене с помощью прилагаемого углового кронштейна. Необходимо соблюдать инструкции по креплению к стене.

Ваша новая плита

Приведённая здесь информация поможет вам изучить вашу новую плиту. Вы ознакомитесь с панелью и отдельными элементами управления, с варочной панелью и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Общее

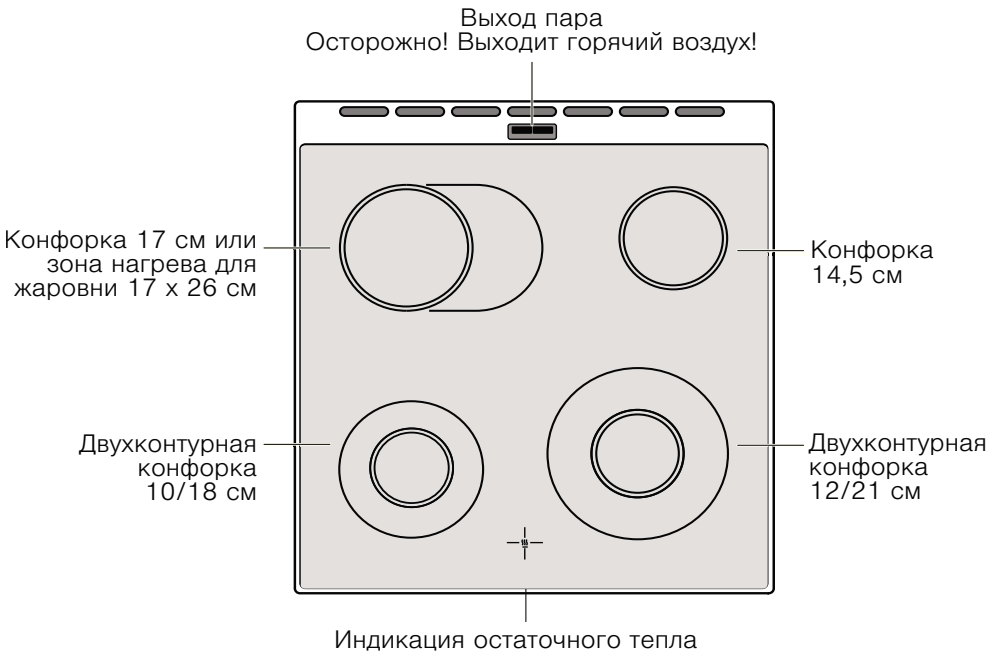
Комплектация зависит от конкретной модели прибора.



Ручка-переключатель

Ручки переключателей можно «утопить» в выключенном положении. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Варочная поверхность



Выключатели конфорок

С помощью четырёх выключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

Положение	Значение	
0	Нулевое положение	Выключение конфорки.
1-9	Ступени нагрева конфорки	1 = минимальная мощность 9 = максимальная мощность
со	Подключение	Подключение зоны нагрева для жаровни.

Положение	Значение	
⊙	Подключение	Подключение большой двухконтурной конфорки

После выбора конфорки загорается индикаторная лампочка.

Индикация остаточного тепла

Для каждой конфорки варочная панель имеет индикатор остаточного тепла. Он показывает, какие конфорки ещё горячие. Даже если варочная панель уже выключена, индикатор продолжает гореть до тех пор, пока конфорка полностью не остынет.

С помощью остаточного тепла вы можете сэкономить электроэнергию, поддерживая, например, на неостывшей конфорке в тёплом состоянии небольшое блюдо.

Духовой шкаф

Настройки духового шкафа выполняются с помощью переключателя выбора функций и регулятора температуры.

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора вида нагрева духового шкафа. Переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.

Положение	Использование
Нулевое положение	Духовой шкаф выключается.
Верхний/нижний жар	Для приготовления пирогов, запеканок и нежирного жаркого, например говядины или дичи, на одном уровне. Жар поступает равномерно сверху и снизу.
3D-Горячий воздух*	Для приготовления пирогов и выпечки на одном, двух или трёх уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
Режим пиццы	Для быстрого приготовления продуктов глубокой заморозки без предварительного нагрева, например пиццы, картофеля фри или яблочного пирога. Нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке, нагреваются.
Нижний жар	Для допекания или подрумянивания блюд, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
Гриль с конвекцией	Для жарения мяса, птицы и рыбы целиком. При этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.
Гриль, небольшая площадь	Для жарения на гриле нескольких небольших стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
Гриль, большая площадь	Для жарения на гриле стейков, колбасок, кусочков рыбы или тостов. Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
Размораживание	Для размораживания мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет теплый воздух вокруг блюда.
Быстрый нагрев	Быстрое нагревание духового шкафа без принадлежностей.

* Вид нагрева, определяющий расход электроэнергии и эффективность по EN50304.

После выполнения установок в рабочей камере загорается лампочка.

Регулятор температуры

Регулятором температуры можно установить температуру и режим гриля.

Положения	Функция
Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-270	Диапазон температур
1, 2, 3	Режим гриля
	Режимы гриля, небольшая и большая площадь. Режим 1 = слабый Режим 2 = средний Режим 3 = сильный

Когда духовой шкаф нагревается, на дисплее горит символ температуры . Если нагрев прекращается, символ гаснет. При некоторых установках символ не горит.

Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Кнопка	Использование
Кнопка «Таймер»	Эта кнопка используется для установки таймера.
Кнопка «Часы»	Эта кнопка используется для установки времени суток, продолжительности работы духового шкафа и времени окончания .
Кнопка «Минус»	Она предназначена для уменьшения установленных значений.
Кнопка «Ключ»	Эта кнопка используется для включения и выключения функции блокировки для безопасности детей.
Кнопка «Плюс»	Она предназначена для увеличения установленных значений.

Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка.

Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

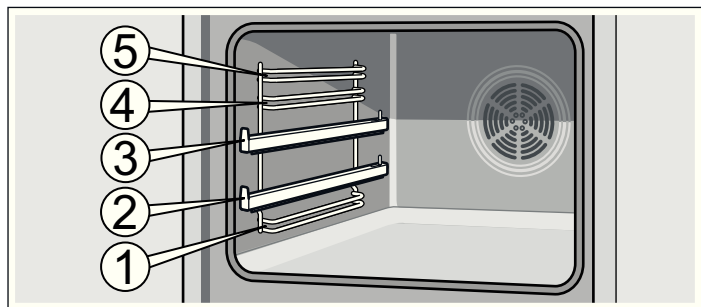
Отвод тёплого воздуха

Тёплый воздух выходит из рабочей камеры через отверстия в задней части варочной панели. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

На 2 и 3 уровнях имеются выдвижные направляющие, с помощью которых можно вынимать принадлежности, не опасаясь, что они опрокинутся.



При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

Возьмите противень обеими руками с боков и установите его в рабочую камеру не допуская перекосов. Иначе противень будет задвигаться с трудом, кроме того, в этом случае возможно повреждение эмалированной поверхности.

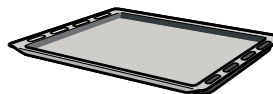
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



Решётка

Для установки посуды, форм для пирогов, приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

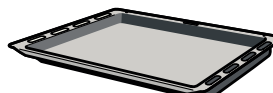
Устанавливайте решётку изгибом  вниз.



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.



Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перечень различных продуктов, подходящих для вашего духового шкафа, вы найдёте в наших рекламных проспектах или через интернет. Наличие специальных принадлежностей или возможность заказа через интернет-магазин различаются в зависимости от страны. См. соответствующую документацию по продажам.

Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору, поэтому при покупке всегда указывайте полное название прибора (номерE).

Специальные принадлежности	НомерHEZ	Функция
Металлическая жаровня	HEZ6000	Металлическая жаровня подходит для приготовления в зоне нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Подходит как для приготовления с помощью индукционного нагрева, так и для программ автоматического приготовления блюд. Жаровня имеет наружное эмалевое и внутреннее антипригарное покрытие.
Противень для пиццы	HEZ317000	Прекрасно подходит для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и круглых тортов. Можно использовать противень для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решётку и следуйте указаниям в таблицах.
Съёмная решётка	HEZ324000	Для жарения. Всегда устанавливайте решётку для гриля в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Противень-гриль	HEZ325000	Используется при приготовлении на гриле вместо решётки для гриля или в качестве защиты от брызг во избежание сильного загрязнения духового шкафа. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень. Порционные куски на противне-гриль: используйте только уровни 1, 2 и 3. При использовании противня гриль в качестве защиты от брызг: устанавливайте универсальный противень с противнем-гриль под решётку.
Камень для выпекания хлеба	HEZ327000	Камень удивительно подходит для выпекания домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой. Камень для выпечки хлеба должен быть предварительно нагрет до рекомендуемой температуры.
Эмалированный противень	HEZ331000	Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Эмалированный противень с антипригарным покрытием	HEZ331010	Выпечку и мелкое печенье можно легко распределить на противне. Устанавливайте противень в духовой шкаф скосом к дверце.

Специальные принадлежности	НомерHZ	Функция
Универсальный противень	HEZ332000	Для приготовления сочных пирогов, выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Может также использоваться для сбора стекающего жира или мясного сока под решёткой. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Универсальный противень с антипригарным покрытием	HEZ332010	На универсальный противень удобно выкладывать сочные пироги, выпечку, продукты глубокой заморозки или большое жаркое. Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.
Профи-противень со съёмной решёткой	HEZ333000	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи.
Крышка для профи-противня	HEZ333001	Легко превращает профи-противень в жаровню.
Решётка	HEZ334000	В качестве подставки для посуды, форм для пирогов, а также для приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и гриля.
Стекланный противень	HEZ336000	Глубокий противень из стекла. Прекрасно подходит также для сервировки.
Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением	HEZ338352	Благодаря выдвижным направляющим на 1, 2 и 3 уровнях Вы можете выдвинуть принадлежности без риска их опрокинуть.
Трёхуровневые направляющие с полным выдвижением	HEZ338356	Благодаря выдвижным направляющим на 1, 2 и 3 уровнях Вы можете выдвинуть принадлежности без риска их опрокинуть.
Универсальная жаровня	HEZ390800	Прекрасно подходит для приготовления больших объёмов пищи. Жаровня имеет наружное покрытие из гранитной эмали и жаропрочную стеклянную крышку. Стеклянную крышку можно использовать в качестве формы для запеканки.
Стекланная посуда	HEZ915001	Стекланная посуда подходит для приготовления блюд на пару и суфле. Прекрасно подходит для программ и автоматического приготовления блюд.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно

приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали	№ артикула 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель для очистки духового шкафа-гриля	№ артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	№ артикула 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.
Блокиратор дверцы	№ артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом перед первым приготовлением блюд. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».

Установка времени суток

После подключения на индикаторе загораются символ  и три ноля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку .

На дисплее появляется время 12:00 и начинает мигать символ .

2. Установите время суток кнопкой + или –.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Идеально будет нагревать прибор в течении одного часа в режиме «Верхний/нижний жар»  при 240 °C. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» .

2. Установите 240 °C регулятором температуры.

Через час выключите духовой шкаф. Установите переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Установка

С помощью переключателей конфорок регулируется мощность нагрева отдельных конфорок.

- Положение 0 = выключена
- Положение 1 = минимальная мощность
- Положение 9 = максимальная мощность

После выбора конфорки загорается индикаторная лампочка.

Большая двухконтурная конфорка и зона нагрева для жаровни

Вы можете менять размер этих конфорок.

Подключение большой площади

Поверните выключатель конфорки в положение 9 — там вы почувствуете лёгкое сопротивление – и дальше до символа ☉ = большая двухконтурная конфорка или ☉ = зона нагрева для жаровни

Затем сразу же поверните обратно на нужную ступень нагрева конфорки.

Переключение на небольшую площадь

Поверните выключатель конфорки в положение «0» и выполните установки заново.

На маленькой двухконтурной конфорке особенно удобно разогревать небольшие блюда.

Внимание!

никогда не поворачивайте переключатель конфорки в положение «0» через символ ☉ или ☉.

Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

Время приготовления и ступень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

При разогревании густых блюд периодически перемешивайте их.

Используйте для варки ступень нагрева 9.

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, желатин	1	-
Сливочное масло	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Доведение до готовности, варка без кипения		
Клёцки, фрикадельки	4*	20-30 мин
Рыба	3*	10-15 мин
Белые соусы, например, «бешамель»	1	3-6 мин
Варка, варка на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	3	15-30 мин
Картофель в мундире	3-4	25-30 мин
Отварной картофель	3-4	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	5*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4	15-60 мин
Овощи	3-4	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20 мин
Приготовление в скороварке	3-4	-
Тушение		
Рулеты	3-4	50-60 мин
Тушёное мясо	3-4	60-100 мин
Гуляш	3-4	50-60 мин

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Жарение**		
Шницель в панировке или без неё	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	4-5	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	4-5	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	5-6	непрерывно

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, можно задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа.

Виды нагрева и температура

Пример на рисунке: 190 °C, верхний/нижний жар

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.



2. Регулятором температуры можно установить температуру или режим гриля.



Духовой шкаф нагревается.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

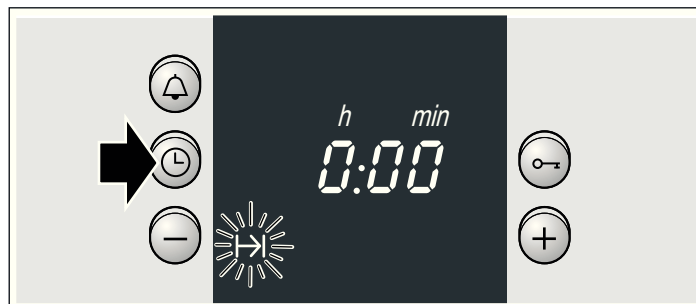
Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

Настройка автоматического отключения духового шкафа

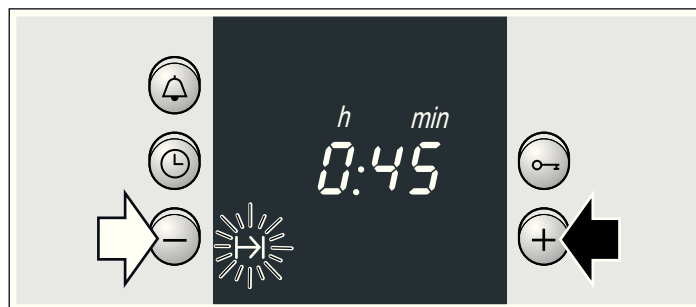
Установите время приготовления блюда.

Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар», , 190 °C, время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите кнопку «Часы» . Символ времени приготовления начинает мигать.



4. Установите время приготовления с помощью кнопки + или -. Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут. Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут.



По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку и выключите переключатель выбора функций.

Изменение установки

Нажмите кнопку «Часы» . Измените время приготовления кнопкой «+» или «-».

Отмена установки

Нажмите кнопку «Uhr» . Нажимайте кнопку «—», пока на индикаторе не появится 0. Выключите переключатель выбора функций.

Установка времени приготовления, если время суток не отображается

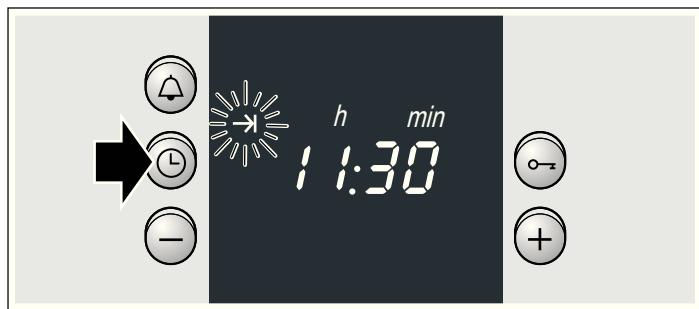
Дважды нажмите кнопку «Часы»  и выполните установку, как это описано в пункте 4.

Настройка автоматического включения и выключения духового шкафа

Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в рабочей камере слишком долго.

Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар» , 190 °C. Сейчас 10:45 утра. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово примерно в 12:45.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите кнопку «Часы» .
4. Установите время приготовления с помощью кнопки + или —.
5. Нажимайте кнопку «Часы»  до тех пор, пока символ «Окончание»  не начнет мигать. На дисплее отображается время окончания приготовления блюда.



6. Вы можете установить более позднее время окончания с помощью кнопки +.

Через несколько секунд установка автоматически принимается.

Время окончания будет отображаться на дисплее, пока духовой шкаф не начнет работать.



По истечении времени приготовления

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Дважды нажмите кнопку  и выключите переключатель выбора функций.

Указание: Пока символ мигает, установку можно изменять. Если символ перестает мигать, значит установка принята.

Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева духовой шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте этот режим, если духовой шкаф должен быть прогрет до температуры свыше 100 °C.

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций на .
2. Установите требуемую температуру с помощью регулятора температуры.

На дисплее загорается символ . Духовой шкаф начинает нагреваться.

Завершение быстрого нагрева

Символ  на дисплее гаснет. Поставьте блюдо в духовой шкаф и установите требуемый вид нагрева.

Установка времени суток

После первого подключения или после перебоя в электроснабжении на индикаторе будут мигать символ  и три нуля. Установите время суток. Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Установка

1. Нажмите кнопку «Часы» .
На дисплее появляется время 12:00 и мигает символ .
2. Установите время суток кнопкой + или —.
Через несколько секунд время суток автоматически принимается. Символ  гаснет.

Переход, например, с летнего на зимнее время

Дважды нажмите кнопку «Часы»  и внесите изменения с помощью кнопки «+» или кнопки «—».

Установка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, что даёт возможность отличить его сигнал от сигнала, издаваемого духовым шкафом по истечении времени приготовления. Настройка таймера возможна и при включённой блокировке для безопасности детей.

Установка

1. Нажмите кнопку «Таймер»

Символ мигает.

2. Установите время таймера кнопкой «+» или «-».
Кнопка «+», предлагаемое значение = 10 минут
Кнопка «-», предлагаемое значение = 5 минут

Через несколько секунд таймер начнёт работать. На дисплее загорается символ . Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Нажмите кнопку «Таймер» . Индикация таймера гаснет.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку «Таймер» . Измените время кнопкой «+» или «-».

Отмена установок

Нажмите кнопку «Таймер» . Нажимайте кнопку «-», пока на индикаторе не появится 0.

Одновременно установлены время таймера и время приготовления

Высвечиваются символы. На дисплее отображается время таймера.

Для запроса оставшегося времени приготовления , времени окончания или времени суток

Нажимайте кнопку «Часы» до тех пор, пока не появится соответствующий символ.

Запрошенное значение появляется на несколько секунд на дисплее.

Блокировка для безопасности детей

Духовой шкаф

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Переключатель выбора функций должен быть выключен.

Включение : удерживайте нажатой кнопку «Ключ» , пока на дисплее не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Выключение: удерживайте нажатой кнопку «Ключ» , пока не погаснет символ .

Указания

- Вы можете в любое время установить таймер и время суток.
- После отключения электроэнергии установленная блокировка для безопасности детей аннулируется.

Уход и очистка

При тщательном уходе и чистке ваша варочная панель и духовой шкаф надолго сохранят свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и очистки.

Указания

- Из-за использования различных материалов, таких как стекло, пластик и металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели духового шкафа.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, соблюдайте следующие указания.

При очистке варочной панели

- не используйте неразбавленные средства для мытья посуды или для посудомоечных машин,
- металлические губки,
- едкие чистящие средства, например, для очистки духовок или пятновыводители,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

При очистке духового шкафа

- не используйте едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства с высоким содержанием алкоголя,
- металлические губки,
- не очищайте прибор под давлением или горячим паром.
- Запрещается мыть детали в посудомоечной машине.

Новые губки перед первым использованием необходимо тщательно вымыть.

Зона очистки	Чистящие средства
Прибор снаружи	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Варочная панель	Уход: используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики Очистка: чистящими средствами, предназначенными для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведённые на упаковке. ⚠ Скребок для стеклянных поверхностей при сильном загрязнении: откройте лезвие и удалите загрязнения с его помощью. Внимание, лезвие очень острое. Опасность травмирования. После очистки снова закройте лезвие. Поврежденное лезвие немедленно замените.
Рама варочной панели	Тёплый мыльный раствор. Нельзя использовать скребок для стеклянных поверхностей, лимонную кислоту или уксус.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол. Протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Термометр для жаркого (в зависимости от типа прибора)	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнитель Не снимать!	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Выдвижной цокольный ящик	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки.

Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

Задняя стенка духового шкафа покрыта пористой керамикой. Во время работы духового шкафа брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучше результат очистки.

Если загрязнения все же остались на стенках после неоднократного использования духового шкафа, выполните следующие действия:

1. Тщательно очистите дно, верхнюю и боковые стенки духового шкафа.
2. Установите режим «3D-Горячий воздух» .
3. Нагревайте пустой закрытый духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время керамическое покрытие восстановится. После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневатые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

Некоторое изменение цвета покрытия не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Внимание!

- Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.
- Никогда не очищайте керамическое покрытие средством для очистки духовок. Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на керамическое покрытие, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

Очистка дна, боковых стенок и верхней панели духового шкафа

Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

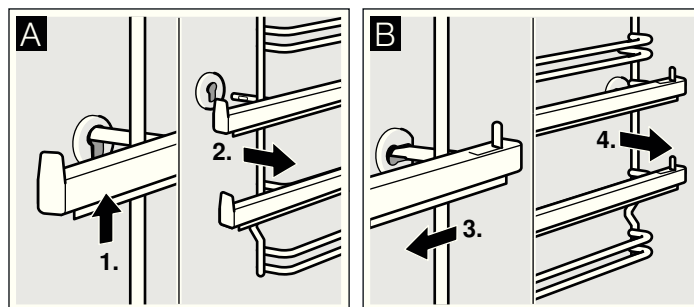
При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная. Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой или средством для очистки духовок.

Снятие и установка навесных элементов

Вы можете снять навесные элементы для очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

Снятие навесных элементов

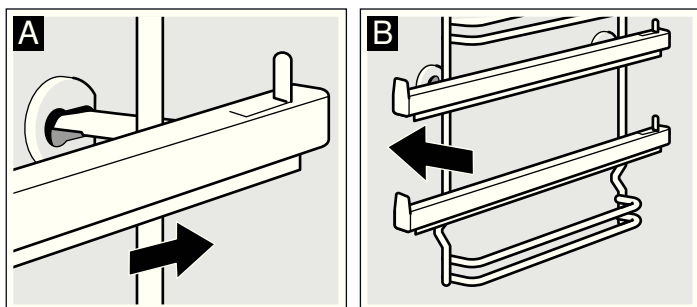
1. Приподнимите навесной элемент спереди и
2. и выньте крепление из отверстия (рис. А).
3. Затем оттяните весь комплект навесных элементов вперёд
4. и выньте (рис. В).



Очистите навесные элементы с помощью моющего средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щётку.

Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад (рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо (рис. В).

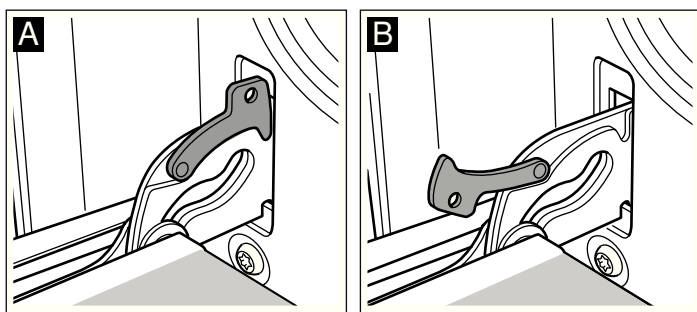


Навесные элементы не взаимозаменяемы. Выдвижные направляющие должны выдвигаться вперед. Выступ должен всегда располагаться внизу на элементе.

Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для очищения и демонтажа можно снять дверцу духового шкафа.

Каждая петля дверцы оснащена блокировочным рычагом. Когда блокировочные рычаги установлены (рис. А), дверца духового шкафа заблокирована и Вы не можете её снять. Если Вы откинете блокировочные рычаги (рис. В) для снятия дверцы, заблокированными будут петли. Закрыть дверцу будет невозможно.

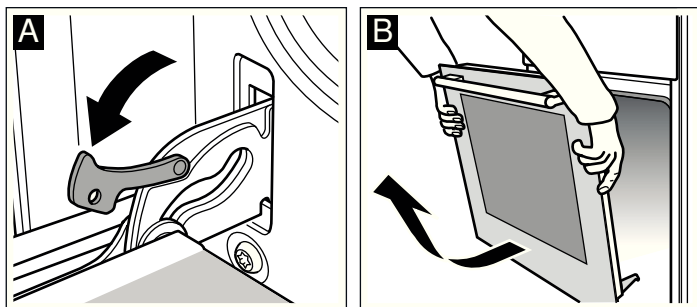


⚠ Опасность травмирования!

Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите, чтобы блокировочные рычаги были полностью установлены, а при снятии дверцы духового шкафа полностью откинуты.

Снятие дверцы

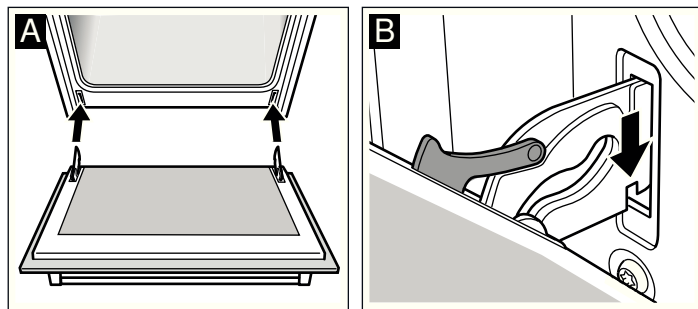
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора. Возьмитесь за неё обеими руками слева и справа. Ещё немного прикройте и вытащите дверцу (рис. В).



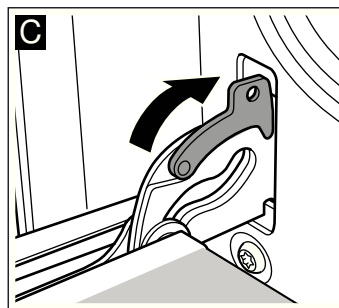
Установка дверцы

Установите дверцу в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу духового шкафа так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. А).
2. Прорезь на петле должна зафиксироваться с обеих сторон (рис. В).



3. Снова установите блокировочные рычаги (рис. С). Закройте дверцу духового шкафа.



⚠ Опасность травмирования!

В случае выпадения дверцы духового шкафа или заклинивания петли, не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Вызовите специалиста сервисной службы.

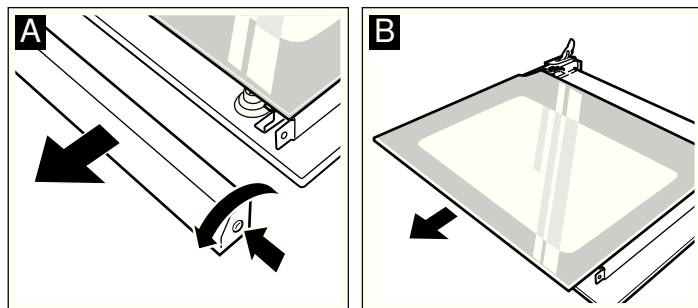
Снятие и установка стёкол

Для лучшей очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

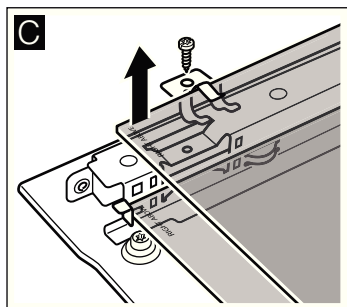
При снятии внутренних стёкол обратите внимание на то, что их установка должна быть выполнена в правильной последовательности.

Снятие

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отсоедините защитную панель дверцы духового шкафа. Для этого отвинтите винты слева и справа (рис. А).
3. Приподнимите и вытяните верхнее стекло (рис. В).



4. Выверните винты и снимите зажимы с левой и с правой стороны (рис. С). Выньте среднее стекло.



5. Выньте нижнее стекло движением с наклоном вверх.

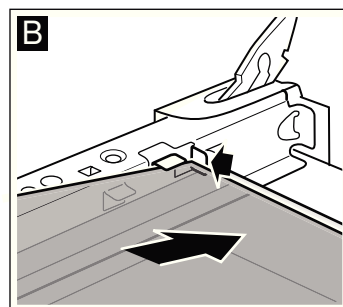
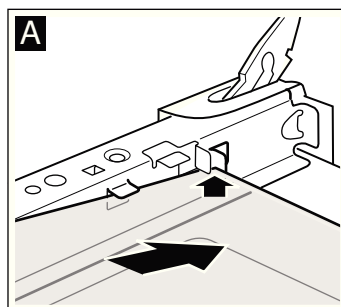
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Иначе можно повредить стекло.

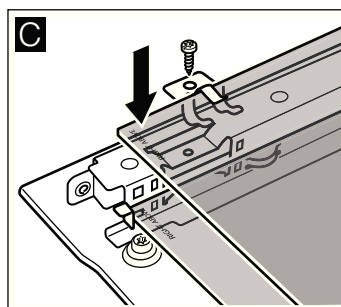
Установка

1. Наклоните нижнее стекло и вставьте его движением от себя (рис. А). Следите, чтобы надпись «Right above» в левом нижнем углу не оказалась вверх ногами.

2. Вставьте среднее стекло (рис. В).



3. Установите крепёжные скобы слева и справа на стекло, при этом выровняйте пружины на резьбовых отверстиях и закрутите винты (рис. С).



4. Наклоните верхнее стекло и вставьте его движением от себя. Гладкая поверхность должна быть снаружи.
5. Установите защитную панель на место и закрепите её.
6. Снова навесьте дверцу духового шкафа.

Духовой шкаф можно использовать только после того, как стёкла будут установлены в соответствии с инструкцией.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу. Возможно, вы самостоятельно можете устранить неисправность.

Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

⚠ Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Духовой шкаф не работает	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, включается ли на кухне свет и работают ли остальные бытовые приборы
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Оседание пыли на контактах.	Поверните ручки-переключатели несколько раз туда-обратно.

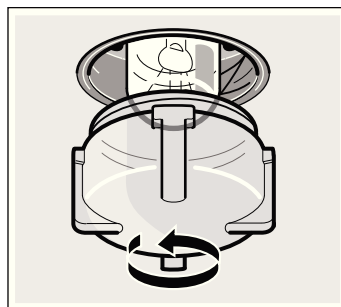
Замена лампочки для верхней подсветки духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, её нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам запасные лампочки мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки.

⚠ Опасность удара током!

Отключите предохранитель в блоке предохранителей.

1. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
2. Снимите плафон, поворачивая его против часовой стрелки.



3. Вставьте новую лампочку аналогичного типа.
4. Установите плафон на место.
5. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите предохранитель.

Стекланный плафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны можно приобрести через сервисную службу. При этом

нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в выдвижном ящике. Чтобы долго не искать эти номера в случае неисправности, впишите их ниже.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы получите рекомендации, как сэкономить электроэнергию во время выпекания и жарения в духовом шкафу и во время приготовления пищи на варочной панели, а также как правильно утилизировать прибор.

Экономия электроэнергии во время работы духового шкафа

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. 2 пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Экономия электроэнергии во время работы варочной панели

- Используйте кастрюли и сковороды с толстым плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет расход электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую степень нагрева.
- Используйте остаточное тепло. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева и какая температура лучше всего подходят для выбранного блюда. В нашей таблице вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности и посуду.
- Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Пироги и выпечка

Выпекание на одном уровне

Выпекать пироги лучше всего в режиме «Верхний/нижний жар» .

При использовании режима «3D-Горячий воздух»  устанавливайте принадлежности на следующие уровни:

- Пирог в форме: уровень 2
- Пирог на противне: уровень 3

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте режим «3D-горячий воздух» .

Уровни установки при выпекании на 2 уровнях:

- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

Уровни установки при выпекании на 3 уровнях:

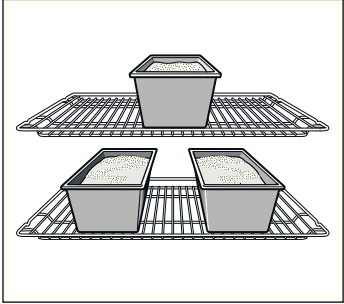
- Противень: уровень 5

- Универсальный противень: высота 3
- Противень: уровень 1

Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

В таблицах вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Если вы выпекаете одновременно в 3 прямоугольных формах, размещайте их на решётках так, как показано на рисунке.



Формы для выпекания

Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

При использовании светлых форм из тонкого металла время выпекания увеличивается, а пирог подрумянивается неравномерно.

Если вы используете силиконовые формы, ориентируйтесь на характеристики и рецепты их изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

Таблицы

В таблицах вы найдёте оптимальные виды нагрева для различных пирогов и выпечки. Температура и время выпекания зависят от количества теста и его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Если духовой шкаф предварительно разогрет, время выпечки сокращается на 5-10 минут.

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе *Рекомендации по выпеканию* после таблиц.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма	2		160-180	40-50
	3 прямоугольные формы	3+1		140-160	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма	2		150-170	60-70
Коржи, тесто для кекса	Форма для фруктового пирога	2		150-170	20-30
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/чашеобразная форма	2		160-180	50-60
Бисквит	Разъёмная форма	2		160-180	30-40
Корж с бортиками, из песочного теста	Разъёмная форма	1		170-190	25-35
Фруктовый или творожный торт, корж из песочного теста*	Разъёмная форма	1		170-190	70-90
Швейцарский торт	Противень для пиццы	1		220-240	35-45
Пикантный пирог (напр., киш/луковый пирог)*	Разъёмная форма	1		180-200	50-60

* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

Пирог в форме	Форма	Уровень	Вид нагрева	Температура, ° С	Время приготовления, мин
Пицца, тонкое тесто, мало начинки (предварительный разогрев)	Противень для пиццы	1		250-270	10-15

* Оставьте пирог остывать примерно 20 минут в выключенном закрытом духовом шкафу.

Пирог на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, ° С	Время приготовления, мин
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	3		160-180	40-50
	Универсальный противень + противень	3+1		150-170	50-60
Швейцарский торт	Универсальный противень	2		210-230	40-50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		190-210	15-20
Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2		160-180	30-40
Рождественский кекс из 500 г муки	Противень	3		160-180	60-70
Рождественский кекс из 1 кг муки	Противень	3		150-170	90-100
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180-200	55-65
Бёрек	Универсальный противень	2		180-200	40-50
Пицца	Противень	2		220-240	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	35-45

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, ° С	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Противень	3		140-160	15-25
	Универсальный противень + противень	3+1		130-150	25-35
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-150	30-40
Фигурное печенье (предварительный разогрев)	Противень	3		140-150	30-40
	Противень	3		140-150	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		140-150	30-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		130-140	35-50
Миндальное печенье	Противень	2		110-130	30-40
	Универсальный противень + противень	3+1		100-120	35-45
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		100-120	40-50
Безе	Противень	3		80-100	130-150
Выпечка из заварного теста	Противень	2		200-220	30-40
Выпечка из слоёного теста	Противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	25-35
	2 противня + универсальный противень	5+3+1		160-180	35-45
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	3		180-200	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		170-190	25-35

Хлеб и булочки
При отсутствии других указаний перед выпеканием хлеба обязательно разогрейте духовой шкаф.

Никогда не наливайте воду в горячий духовой шкаф.
При выпекании на 2 уровнях всегда ставьте универсальный противень над обычным.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевой хлеб из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270 200	8 35-45
Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		270 200	8 40-50
Булочки (без предварительного разогрева)	Противень	3		210-230	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Противень	3		170-190	15-20
	Универсальный противень + противень	3+1		160-180	20-30

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог сверху слишком тёмный.	Поставьте пирог ниже, установите меньшую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирогов с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или толчёными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Устанавливайте температуру немного ниже, тогда выпечка будет подрумяниваться равномернее. Нежную выпечку выпекайте в режиме «Верхний/нижний жар» на одном уровне. На циркуляцию воздуха также могут повлиять выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру противня.
Фруктовый пирог внизу очень светлый.	В следующий раз ставьте выпекать пирог на один уровень ниже.
Фруктовый сок вытекает.	В следующий раз используйте, если имеется, более глубокий универсальный противень.
Мелкие изделия из дрожжевого теста слипаются во время выпечки.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Если вы выпекаете сразу на нескольких уровнях. На верхнем уровне выпечка получается темнее, чем на нижнем.	Для выпекания на нескольких уровнях всегда используйте режим «3D-горячий воздух» . Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.
Во время выпекания сочных пирогов образуется конденсат.	При выпекании может образоваться водяной пар. Обычно он выходит над дверцей и может конденсироваться на панели управления или на близлежащей мебели и стекать по ней каплями. Это обусловлено физикой процесса.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Для большого жаркого подойдёт также универсальный противень.
Лучше всего использовать стеклянную посуду. Следите за тем, чтобы крышка подходила к посуде и плотно закрывалась.
При использовании эмалированной посуды для жарения обязательно наливайте немного жидкости.
В посуде для жарения из стали пища подрумянивается не так сильно, и мясо может не дойти до полной готовности. Увеличьте время приготовления.
Информация в таблицах:
Посуда без крышки = открытая
Посуда с крышкой = закрытая

Всегда ставьте посуду по центру решётки.
Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.
Жарение
Добавляйте к постному мясу немного жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. 1/2 см.
При жарении добавляйте достаточное количество жидкости. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной 1-2 см.
Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды. Если вы готовите мясо в эмалированной посуде, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.
Посуда из нержавеющей стали не очень подходит для жарения, Мясо будет меньше подрумяниваться и медленнее готовиться.

Готовьте его при более высокой температуре и/или более длительное время.

Приготовление на гриле

Перед приготовлением на гриле разогрейте рабочую камеру в течение прим. 3 минут.

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, в этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.

Переверните куски по истечении $\frac{2}{3}$ времени.

Солите стейки только после приготовления на гриле.

Кладите порционные куски непосредственно на решётку. Одиночные порционные куски получаются лучше, если их положить на середину решётки.

Дополнительно поставьте на уровень 1 универсальный противень. Сок от жарения будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

При приготовлении на гриле устанавливайте противень или универсальный противень не выше, чем на уровень 4 или 5. Иначе сильной жары он может деформироваться и при вынимании из рабочей камеры повредить её.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Мясо

По истечении половины времени переверните куски мяса.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

По окончании приготовления заверните мясо в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

При приготовлении жаркого из свинины с кожей надрежьте кожу крест-накрест и положите мясо в посуду сначала кожей вниз.

Мясо	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Говядина						
Тушёная говядина	1,0 кг	закрытая	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Филе говядины, среднепрожаренное	1,0 кг	Открытая	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, среднепрожаренный	1,0 кг	Открытая	1		210-230	50
Стейки толщиной 3 см, среднепрожаренные		Решётка	5		3	15
Телятина						
Телятина для жарки	1,0 кг	Открытая	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Свинина						
Жаркое без кожи (например шейка)	1,0 кг	Открытая	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	140
	2,0 кг		1		180-200	160
Жаркое с кожей (например, лопатка)	1,0 кг	Открытая	1		200-220	120
	1,5 кг		1		190-210	150
	2,0 кг		1		180-200	180
Копчёная грудинка на кости	1,0 кг	закрытая	2		210-230	70
Баранина						
Нога без кости, среднепрожаренная	1,5 кг	Открытая	1		150-170	120
Мясной фарш						
Мясной рулет	из 500 г мяса	Открытая	1		170-190	70
Колбаски						
Колбаски		Решётка	4		3	15

Птица

Значения веса, приведённые в таблице, действительны для нефаршированной птицы для жарения.

Положите птицу целиком на решётку сначала грудкой вниз. Переверните по истечении 2/3 заданного времени.

Рулетки из индейки или грудку индейки переверните по истечении половины заданного времени. Кусочки птицы переверните по истечении 2/3 заданного времени.

У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.

Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.

Птица	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Цыплёнок целиком	1,2 кг	Решётка	2		200-220	60-70
Пулярка целиком	1,6 кг	Решётка	2		190-210	80-90
Цыплёнок, разрезанный пополам	по 500 г	Решётка	2		200-220	40-50
Цыплёнок кусочками	по 300 г	Решётка	3		200-220	30-40
Утка, целиком	2,0 кг	Решётка	2		170-190	90-100
Гусь, целиком	3,5-4,0 кг	Решётка	2		160-170	110-130
Молодая индейка, целиком	3,0 кг	Решётка	2		170-190	80-100
Окорочок индейки	1,0 кг	Решётка	2		180-200	90-100

Рыба

Переверните куски рыбы по истечении 2/3 времени.

Целую рыбу не нужно переворачивать. Уложите рыбу в посуду брюшком вниз, а спинным плавником вверх и установите посуду в духовой шкаф. Чтобы рыба не опрокинулась, можно

положить внутрь брюшка картофелину или небольшую жаропрочную ёмкость.

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

Рыба	Вес	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Рыба целиком	прим. по 300 г	Решётка	2		3	20-25
	1,0 кг	Решётка	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Решётка	2		170-190	50-60
Рыбные котлеты толщиной 3 см		Решётка	3		2	20-25

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Выберите параметры для ближайшего более лёгкого веса и увеличьте указанное время приготовления.
Вы хотите проверить, готово ли жаркое.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.
Во время приготовления жаркого образуется водяной пар.	Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть водяного пара отводится через выходы пара. Он может конденсироваться на холодной панели выключателей или на близлежащей поверхности мебели и стекать каплями по ней.

Запеканки, французские запеканки, тосты

Если вы жарите на гриле непосредственно на решётке, дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Духовой шкаф останется почти чистым.

Всегда ставьте посуду на решётку.
Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Запеканки					
Запеканка, сладкая	Форма для запеканки	2		180-200	40-50
Запеканка из макарон	Форма для запеканки	2		210-230	30-40
Гратен					
Картофельная запеканка, сырые продукты, макс. 4 см высотой	1 форма для запеканки	2		160-180	60-80
	2 формы для запеканки	1+3		150-170	65-85
Тост					
Тосты запеченные, 4 шт.	Решётка	4		160-170	10-15
Тосты запеченные, 12 шт.	Решётка	4		160-170	15-20

Готовые продукты

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

Если вы будете выкладывать принадлежности бумагой для выпечки, следите за тем, чтобы бумага подходила для данной

температуры. Размер бумаги должен соответствовать приготовляемому блюду.
Результат приготовления очень зависит от качества продуктов. Тёмные пятна и неоднородности заметны уже на сыром продукте.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Пицца глубокой заморозки					
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	2		190-210	15-20
	Универсальный противень + решётка	3+1		180-200	20-30
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	2		170-190	20-30
	Универсальный противень + решётка	3+1		170-190	25-35
Пицца-багет	Универсальный противень	3		170-190	20-30
Минипицца	Универсальный противень	3		180-200	10-20
Пицца, охлажденная, предварительный разогрев	Универсальный противень	1		180-200	10-15
Изделия из картофеля глубокой заморозки					
Картофель фри	Универсальный противень	3		190-210	20-30
	Универсальный противень + противень	3+1		180-200	30-40
Крокеты	Универсальный противень	3		190-210	20-25
Жареный картофель, фаршированный картофелем	Универсальный противень	3		190-210	15-25
Хлебобулочные изделия глубокой заморозки					
Булочки, багет	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Крендели (мелкие изделия из теста)	Универсальный противень	3		200-220	10-20

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Время приготовления, мин
Хлебобулочные изделия, готовые					
Булочки или багеты для разогревания	Универсальный противень	3		190-210	10-20
	Универсальный противень + решётка	3+1		160-180	20-25
Полуфабрикаты, глубокой заморозки					
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		200-220	10-15
Куриные палочки и нагеты	Универсальный противень	3		190-210	10-20
Штрудель, глубокой заморозки					
Штрудель	Универсальный противень	3		190-210	30-40

Примеры некоторых блюд

При использовании низкой температуры в сочетании с режимом «3D-горячий воздух» у вас прекрасно получится как нежный йогурт, так и рыхлое дрожжевое тесто.

Прежде всего выньте из рабочей камеры принадлежности, навесные решётки или телескопические направляющие.

Приготовление йогурта

1. Вскипятите 1 литр молока (3,5 % жирности) и охладите его до 40 °С.
2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам с завинчивающейся крышкой и накройте пищевой плёнкой.

4. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
5. Поставьте чашки/банки на дно рабочей камеры и доведите до готовности в соответствии с указаниями.

Подъём дрожжевого теста

1. Приготовьте дрожжевое тесто по обычному рецепту, переложите в термостойкую керамическую посуду и накройте.
2. Разогрейте рабочую камеру в соответствии с указаниями.
3. Выключите духовой шкаф и поставьте тесто подниматься в рабочую камеру.

Блюдо	Посуда		Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Йогурт	Чашки или стеклянные банки с завинчивающейся крышкой	Поставить на дно рабочей камеры		Разогреть до 50 °С 50 °С	5 мин 8 ч
Подъём дрожжевого теста	Термостойкая посуда	Поставить на дно рабочей камеры		Разогреть до 50 °С Выключить прибор и поставить дрожжевое тесто в рабочую камеру	5-10 мин 20-30 мин

Размораживание

Выньте продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решётку.

Пожалуйста, соблюдайте указания производителя на упаковке.
Время размораживания зависит от вида и количества продуктов.
Положите птицу в тарелку грудкой вниз.

Замороженные продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Значение температуры в °С
Например, торты со взбитыми сливками, со сливочным кремом, с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты, цыплёнок, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пироги и другая выпечка	Решётка	2		Регулятор температуры остаётся в положении выключения

Сушки

Режим «3D-горячий воздух»  прекрасно подходит для сушки. Выберите неиспорченные фрукты или овощи и тщательно вымойте. Хорошо вытрите или обсушите их.

Выложите универсальный противень и решётку бумагой для выпекания или пергаментной бумагой. Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После сушки готовые фрукты или овощи сразу снимите с бумаги.

Фрукты и травы	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура	Время приготовления
Яблоки кружками, 600 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 5 ч
Груши дольками, 800 г	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8 ч
Сливы, 1,5 кг	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 8-10 ч
Зелень, 200 г, мытая	Универсальный противень + решётка	3+1		80 °C	прим. 1½ ч

Консервирование

При консервировании банки и резиновые кольца должны быть чистыми и без дефектов. Банки должны быть по возможности одинакового объёма. Значения, приведённые в таблицах, действительны для круглых литровых банок.

Внимание!

Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть. Используйте только неиспорченные фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. На них может влиять температура в помещении, количество банок, масса и тепло их содержимого. Прежде чем уменьшить температуру или выключить прибор, убедитесь в том, что в банках образуются пузырьки.

Подготовка

- 1. Наполните стеклянные банки, но не до краёв.
- 2. Оботрите края банок — они должны быть чистыми.
- 3. Положите на каждую банку влажное резиновое кольцо и крышку.

- 4. Закройте банки с помощью скоб. Не ставьте больше шести банок в рабочую камеру.

Настройки

- 1. Установите универсальный противень на уровень 2. Банки установите так, чтобы они не касались друг друга.
- 2. Влейте в универсальный противень ½ литра горячей (прим. 80 °C) воды.
- 3. Закройте дверцу духового шкафа.
- 4. Установите режим «Нижний жар» .
- 5. Установите температуру от 170 до 180 °C.

Консервирование

Фрукты

Прим. через 40–50 минут через короткие промежутки времени начинают подниматься пузырьки. Выключите духовой шкаф. Через 25–35 минут после выключения духового шкафа обязательно выньте из него банки. При более длительном охлаждении банок в духовом шкафу в них могут попасть микробы, что приведёт к закислению законсервированных фруктов.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Яблоки, смородина, клубника	Выключить	Прим. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	Выключить	Прим. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	Выключить	Прим. 35 минут

Овощи

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, установите температуру со 120 обратно на 140 °C. Этот процесс занимает

от 35 до 70 минут в зависимости от вида овощей. По истечении этого времени выключите духовой шкаф и используйте остаточное тепло.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков	Дополнительное прогревание
Огурцы	-	Прим. 35 минут
Красная свёкла	Прим. 35 минут	Прим. 30 минут
Брюссельская капуста	Прим. 45 минут	Прим. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	Прим. 60 минут	Прим. 30 минут
Горошек	Прим. 70 минут	Прим. 30 минут

Вынимание банок

По окончании консервирования выньте банки из рабочей камеры.

Внимание!

Не ставьте горячие банки на холодную или влажную подставку, они могут лопнуть.

Акриламид в продуктах питания

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах,

картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Общие сведения	■ Время приготовления должно быть по возможности коротким. ■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. ■ Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 200 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 180 °С.
Мелкое печенье	В режиме «Верхний/нижний жар» при макс. 190 °С. В режиме «3D-Горячий воздух» или «Горячий воздух» при макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Выпекайте на противне по меньшей мере 400 г, чтобы картофель не высох

Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования разных духовых шкафов.

В соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350.

Выпекание

При приготовлении на 2 уровнях одновременно
Всегда устанавливайте универсальный противень над обычным противнем.

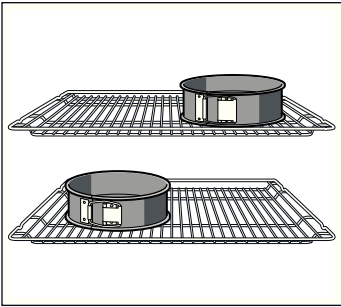
При приготовлении на 3 уровнях одновременно:
Установите универсальный противень в середине.

Фигурное печенье:
Выпечка на одновременно установленных противнях не обязательно будет готова в одно и то же время.

Закрытый яблочный пирог на 1 уровне:
Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Закрытый яблочный пирог на 2 уровнях:

Ставьте тёмные разъёмные формы друг над другом в шахматном порядке, см, рис.



Пироги в разъёмных формах из белой жести:
При выпекании на 1 уровне используйте режим «Верхний/нижний жар» . Устанавливайте разъёмные формы не на решётку, а на универсальный противень.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Фигурное печенье (предварительный разогрев)	Противень	3		140-150	30-40
	Противень	3		140-150	30-40
	Противень + универсальный противень	1+3		140-150	30-45
	2 противня + универсальный противень	1+3+5		130-140	40-55
Маленькие кексы (предварительный разогрев*)	Противень	3		150-170	20-35
	Противень	3		150-170	20-35
	Противень + универсальный противень	1+3		140-160	30-45
	2 противня + универсальный противень	1+3+5		130-150	35-55
Бисквит на воде(предварительный разогрев)	Разъёмная форма на решётке	2		160-170	30-40
	Разъёмная форма на решётке	2		160-170	25-40
Закрытый яблочный пирог	Решётка + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1		170-190	80-100
	2 решётки + 2 разъёмные формы Ø 20 см	1+3		170-190	70-100

* Запрещено использовать быстрый нагрев для предварительного нагревания прибора.

Приготовление на гриле

При установке блюда непосредственно на решётку дополнительно поставьте универсальный противень на

уровень 1. Жидкость будет стекать в него, и духовой шкаф останется чистым.

Блюдо	Принадлежности и посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты Разогреть в течение 10 минут	Решётка	5		3	1/2-2
Бифбургер, 12 шт.* без предварительного разогрева	Решётка + универсальный противень	4+1		3	25-30

* По истечении 2/3 времени перевернуть

Safety precautions	52	Care and cleaning	61
Before installation	52	Cleaning agents	61
Safety notes	52	Detaching and refitting the rails	62
Causes of damage	52	Detaching and attaching the oven door	62
Installation and connection	53	Removing and installing the glass panels	63
For the installer	53	Troubleshooting	64
Levelling the cooker	53	Malfunction table	64
Your new cooker	54	Replacing the bulb in the oven ceiling light	64
General information	54	Glass cover	64
Cooking area	54	After-sales service	64
The oven	55	E-number and FD-number	64
The cooking compartment	55	Energy and environment tips	65
Before using the oven for the first time	57	Saving energy with your oven	65
Setting the clock	57	Saving energy with the hob	65
Heating up the oven	57	Environmentally-friendly disposal	65
Cleaning the accessories	57	Tested for you in our cooking studio	65
Setting the hob	57	Cakes and pastries	65
Setting procedure	57	Baking tips	67
Large dual-circuit hotplate and extended cooking zone	57	Meat, poultry, fish	68
Table of cooking times	58	Tips for roasting and grilling	69
Setting the oven	59	Bakes, gratins, toast with toppings	70
Types of heating and temperature	59	Preprepared products	70
If the oven is to switch off automatically	59	Special dishes	71
If the oven is to switch on and off automatically	59	Defrosting	71
Rapid heating	60	Drying	71
Setting the clock	60	Preserving	71
Setting the timer	60	Acrylamide in foodstuffs	72
Childproof lock	61	Test dishes	73
Oven	61	Baking	73
		Grilling	73

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.bosch-home.com** and in the online shop **www.bosch-eshop.com**

Safety precautions

Read this instruction manual carefully. Keep the instruction manual in a safe place. If the appliance changes owners, the instructions should always be passed on.

Before installation

Damage during transport

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance. You will lose your warranty entitlement in the event of any damage caused by incorrect connection.

Safety notes

This appliance is intended for domestic use only. This appliance must only be used for food preparation.

Adults and children must not operate the appliance without supervision,

- if they are physically or mentally incapable of doing so or
- if they have insufficient knowledge or experience.

Never let children play with the appliance.

This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system.

Hot surfaces

Risk of burns!

- Never touch the hotplates, the internal surfaces of the cooking compartment or the heating elements when they are hot. Small children must be kept at a safe distance from the appliance. Take note of the residual heat indicator on the hob. It warns you if the hotplates are still hot.
- Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Alcoholic vapours can catch fire in the cooking compartment. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content and open the appliance door carefully.

Risk of fire!

Never place flammable objects on the hob or store them in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box.

Risk of short circuit!

Do not trap leads of electrical appliances in the hot appliance door or pull them over the hob when it is hot. The cable insulation could melt.

Risk of scalding!

Never pour water into the hot cooking compartment. This will produce hot steam.

Risk of scalding!

Hot steam may escape when the appliance door is opened. Open the appliance door carefully during or after cooking. When opening, do not stand too close to the appliance. Ensure that, depending on the temperature, steam is not visible.

Hot accessories and ovenware

Risk of burns!

Never remove ovenware or accessories from the cooking compartment without an oven cloth or oven gloves.

Overheated oil and fat

Risk of fire!

Overheated oil or fat can ignite very quickly. Never leave hot oil or fat unattended. Never attempt to extinguish burning fat or oil with water. Extinguish the flames with a lid or a plate. Switch the hotplate off.

Wet saucepan bases and hotplates

Risk of injury!

Steam pressure may build up if there is liquid between the saucepan base and the hotplate. This may cause the pan to jump suddenly. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Cracks in the ceramic

Risk of electric shock.!

Switch off the circuit breaker in the fuse box if the ceramic has fractures, flaws or cracks. Call the after-sales service.

Safety during cleaning

Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Improper repairs

Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is defective, pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box. Call the after-sales service.

Oven door - Additional safety precautions

During long cooking times, the oven door may become very hot.

If you have small children, extra supervision is required during oven operation.

In addition, there is a protective device (protective grid) which prevents direct contact with the oven door. You can purchase this optional accessory (469088) from the after-sales service.

Causes of damage

Hob

Caution!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

Oven

Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from

the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.

- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Heavily soiled oven seal: if the oven seal is heavily soiled, the oven door will no longer close properly when the oven is in operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the oven seal clean.
- Oven door as a bearing surface: do not stand or place objects on the oven door when it is open. Do not place ovenware or accessories on the oven door.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Plinth drawer

Caution!

Do not place hot objects in the plinth drawer. It could be damaged.

Installation and connection

Electrical connection

The appliance must be connected to the mains by a licensed expert. The regulations of your electricity supplier must be observed.

Any damage arising from the appliance being connected incorrectly will invalidate the guarantee.

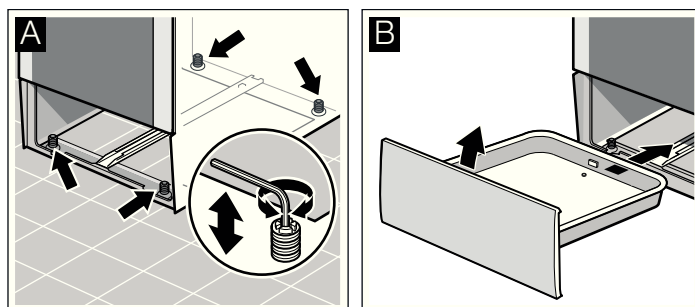
For the installer

- An all-pole isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be present in the installation circuit. This is not necessary if the appliance is connected by a plug that is accessible to the user.
- Electrical safety: The cooker corresponds to safety class I and may only be used in conjunction with a safety earth terminal.
- A type H 05 VV-F or equally rated lead must be used to connect the appliance.
- Appliances with a plug must only be connected to a properly installed socket with maximum 25 A, 3x4 mm².

Levelling the cooker

Always place the cooker directly on the floor.

1. Pull out the plinth drawer and lift it up and out. There are adjustable feet at the front and rear on the inside of the plinth.
2. Use an Allen key to raise or lower the adjustable feet as necessary until the cooker is level (picture A).
3. Push the plinth drawer back in (picture B).



Wall fixing

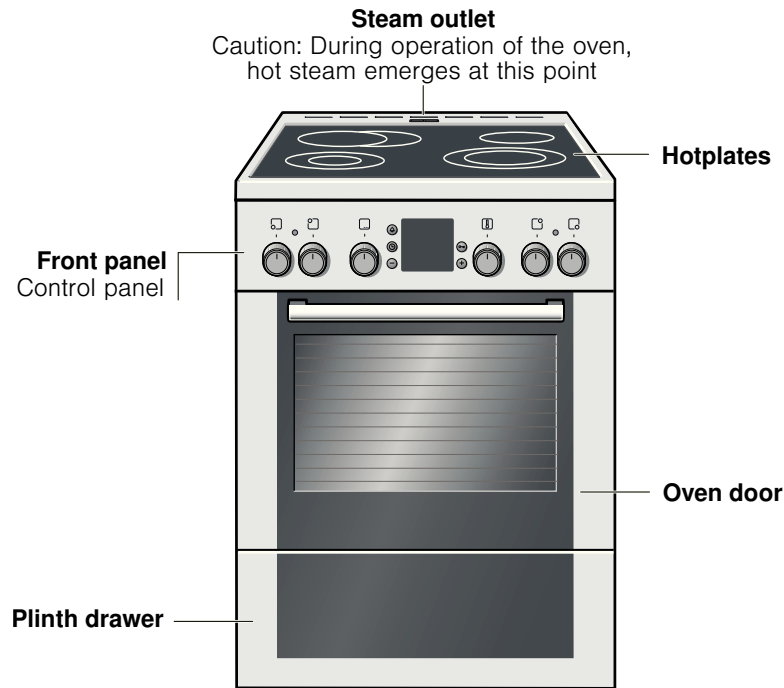
To prevent the cooker from tipping over, you must fix it to the wall using the enclosed bracket. Please observe the installation instructions for fixing the oven to the wall.

Your new cooker

Here you will learn about your new cooker. We will explain the control panel, the hob and the individual operating controls. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

General information

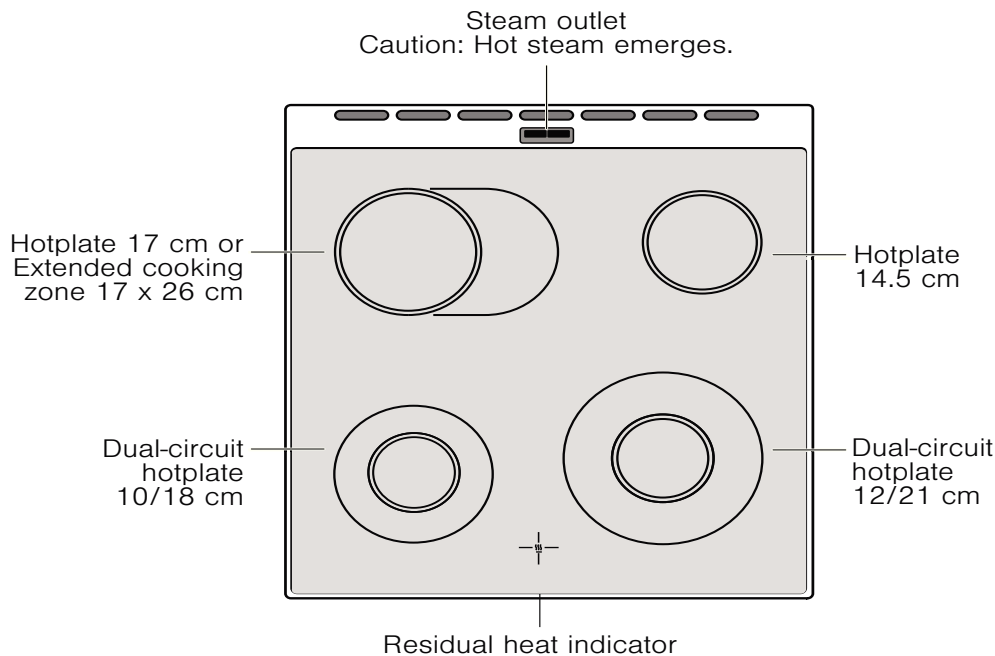
The design depends on the respective appliance model.



Control knobs

The control knobs can be pushed in and remain pressed down when they are in the "out" position. Press down on the control knob again to release it back up.

Cooking area



Hotplate controls

You can use the four hotplate controls to control the heat output provided by each hotplate.

Setting	Meaning
0 Off position	The hotplate is switched off.
1-9 Heat settings	1 = lowest output 9 = highest output

Setting	Meaning
☐ Activation	Switches on the extended cooking zone
⊙ Activation	Switches on the large dual-circuit hotplate

When you switch on a hotplate, the indicator lamp lights up.

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate. It shows which hotplates are still hot. Even if the hob is switched off, the display remains lit until the hotplate has cooled down sufficiently.

You can save energy by using the residual heat to keep a small dish warm, for example.

The oven

Use the function selector and the temperature selector to set the oven.

Function selector

Use the function selector to select the type of heating for the oven.
You can turn the function selector clockwise and anti-clockwise.

Setting	Use
 Off position	The oven switches off.
 Top/bottom heating	For cakes, bakes and lean joints of meat (e.g. beef or game) on one level. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
 3D hot air*	For cakes and pastries on one to three levels. The fan distributes the heat from the heating ring in the back panel evenly around the cooking compartment.
 Pizza setting	For the quick preparation of frozen products without preheating, e.g. pizza, chips or strudel. The bottom heating element and the ring heating element in the back panel heat up.
 Bottom heating	For preserving, browning and the final baking stage. The heat is emitted from below.
 Hot air grilling	For roasting meat, poultry and whole fish. The grill element and the fan switch on and off alternately. The fan causes the hot air to circulate around the dish.
 Grill, small area	For grilling small amounts of steaks, sausages, bread and pieces of fish. The centre part of the grill element becomes hot.
 Grill, large area	For grilling steaks, sausages, toast and pieces of fish. The whole area below the grill heating element becomes hot.
 Defrost	For defrosting, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the warm air to circulate around the dish.
 Rapid heating	For rapid preheating of the oven without accessories.

* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

The light comes on in the cooking compartment when you make settings.

Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature and the grill setting.

Positions	Function
	Zero position Oven not hot.

Positions		Function
50-270	Temperature range	Temperature in °C.
1, 2, 3	Grill settings	Grill settings for the  Grill, small area and  Grill, large area. Setting 1 = low Setting 2 = medium Setting 3 = high

While the oven is heating up, the  temperature symbol lights up in the display. If heating is interrupted, the symbol goes out. For some settings, it does not light up.

Buttons and display

You can use the buttons to set various additional functions. You can read the values that you have set in the display.

Button	Use
 Timer button	This is used to set the timer.
 Clock button	This is used to set the Clock,  Oven cooking time and  End time.
 Minus button	Use this button to decrease the setting values.
 Key button	This is used to switch the child-proof lock on and off.
 Plus button	Use this button to increase the setting values.

The cooking compartment

The oven light is located in the cooking compartment.

Oven light

During operation, the oven light in the cooking compartment is on.

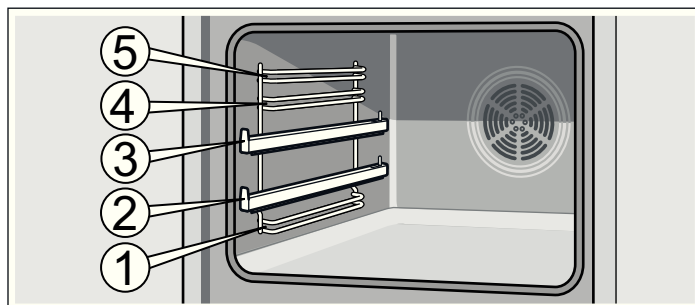
Steam outlet

The hot air from the cooking compartment escapes at the rear of the hob. Caution: do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

Accessories

The accessories can be inserted into the oven at 5 different levels.

The pull-out rails at levels 2 and 3 allow you to pull the accessories out further without them tipping.



The accessories can become deformed when they get hot. As soon as they have cooled down, the deformation disappears with no effect on performance.

Hold the baking tray securely on the sides with both hands and push it parallel into the frame. Avoid movements to the right or left when pushing the baking tray in. Otherwise, it will be difficult

to push the tray in and the enamelled surfaces could be damaged.

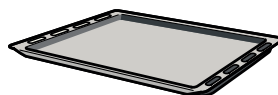
You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please specify the HEZ number.



Wire rack

For ovenware, cake tins, joints, grilled items and frozen meals.

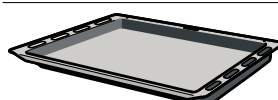
Insert the wire rack with the curvature pointing downward .



Enamel baking tray

For cakes and biscuits.

Push the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.



Universal pan

For moist cakes, pastries, frozen meals and large joints. It can also be used to catch dripping fat when grilling directly on the wire rack.

Slide the universal pan into the oven with the sloping edge facing the oven door.

Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service or from specialist retailers. You will find a variety of suitable products for your oven in our brochures and on the Internet. The availability of optional accessories and the options for ordering them on the internet vary depending on the country. You can find information on this in the sales documents.

Not every optional accessory is suitable for every appliance. When purchasing, always quote the complete identification number (E no.) of your appliance.

Optional accessories	HZ number	Function
Metal roasting dish	HEZ6000	The metal roasting dish is suitable for glass ceramic hobs with extended cooking zone. Also suitable for induction hobs, programmes and automatic roasting. The roasting dish is enamel on the outside with a non-stick coating on the inside.
Pizza tray	HEZ317000	Particularly good for pizza, frozen meals and round tarts. You can use the pizza tray instead of the universal pan. Slide the tray in above the wire rack and proceed according to the instructions in the tables.
Insert wire rack	HEZ324000	For roasting. Always place the grill wire rack on the universal pan. This ensures that dripping fat and meat juices are collected.
Grill tray	HEZ325000	Used for grilling instead of the grill wire rack or used as a splatter guard to protect the oven from becoming heavily soiled. Only use the grill tray with the universal pan. Grilling on the grill tray: only shelf positions 1, 2 and 3 can be used. The grill tray as a splash guard: the universal pan is inserted together with the grill tray under the wire rack.
Baking stone	HEZ327000	The baking stone is perfect for preparing home-made bread, bread rolls and pizzas which require a crispy base. The baking stone must always be preheated to the recommended temperature.
Enamel baking tray	HEZ331000	For cakes and biscuits. Slide the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.
Enamel baking tray with non-stick coating	HEZ331010	The baking tray is ideal for laying out cakes and biscuits. Slide the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.
Universal pan	HEZ332000	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used under the wire rack to catch fat or meat juices. Slide the universal pan into the oven with the sloping edge facing the oven door.
Universal pan with non-stick coating	HEZ332010	This universal pan is ideal for moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Slide the universal pan into the oven with the sloping edge facing the oven door.
Profi extra-deep pan with insert wire rack	HEZ333000	Particularly suitable for preparing large quantities of food.
Lid for the Profi extra-deep pan	HEZ333001	The lid converts the Profi extra-deep pan into the Profi roasting dish.
Wire rack	HEZ334000	For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.
Glass pan	HEZ336000	Deep baking tray made of glass. Can also be used as a serving dish.

Optional accessories	HZ number	Function
3-level telescopic pull-out rail set	HEZ338352	With the pull-out rails at levels 1, 2 and 3, you can pull the accessories out without them tilting.
3-level telescopic pull-out rail set	HEZ338356	With the pull-out rails at levels 1, 2 and 3, you can pull the accessories out without them tilting.
Universal roasting dish	HEZ390800	Particularly suitable for preparing large quantities of food. The roasting dish has a granite enamel exterior and an ovenproof glass lid. The glass lid may be used as a gratin dish.
Glass roasting dish	HEZ915001	The glass roasting dish is suitable for steamed food and souflés. Ideal for programmes and automatic roasting.

After-sales service products

You can obtain suitable care and cleaning agents and other accessories for your domestic appliances from the after-sales

service, specialist retailers or (in some countries) online via the e-Shop. Please specify the relevant product number.

Cleaning cloths for stainless-steel surfaces	Product no. 311134	Reduces the build-up of dirt. Impregnated with a special oil for perfect maintenance of your appliance's stainless-steel surfaces.
Oven and grill cleaning gel	Product no. 463582	For cleaning the cooking compartment. The gel is odourless.
Microfibre cloth with honeycomb structure	Product no. 460770	Especially suitable for cleaning delicate surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. The microfibre cloth removes liquid and grease deposits in one go.
Door lock	Product no. 612594	To prevent children from opening the oven door. The locks on different types of appliance door are screwed in differently. See the information sheet supplied with the door lock.

Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock

After the oven has been connected, the  symbol and three zeros light up in the display. Set the clock.

1. Press the button.

The time 12:00 appears in the display and the  symbol flashes.

2. Use the + or - button to change the clock.

After a few seconds, the time that has been set is adopted.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of  Top/bottom heating at 240 °C is ideal for this purpose. Make sure that there are no remnants of packing in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set  Top/bottom heating.

2. Set the temperature selector to 240 °C.

After an hour, switch off the oven. Turn the function selector and temperature selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Setting the hob

This section informs you how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

Setting procedure

Adjust the heat setting of the individual hotplates using the hotplate controls.

Position 0 = off

Position 1 = lowest heat setting

Position 9 = highest heat setting

When you switch on a hotplate, the indicator lamp lights up.

Large dual-circuit hotplate and extended cooking zone

The size of these hotplates can be altered.

Switching on the large area

Turn the hotplate control to position 9 - where you will feel a slight resistance - then continue turning to the

 symbol = large dual-circuit hotplate or

 symbol = extended cooking zone

Then immediately turn it back to the desired heat setting.

Switching back to the small area

Turn the hotplate control to 0 and make new settings.

The small dual-circuit hotplate is particularly good for heating small amounts.

Caution!

Never turn the hotplate control beyond the ☉ or ∞ symbols to 0.

Cooking times and heat settings may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

When heating thick liquids, stir regularly.

For bringing liquids to the boil, use heat setting 9.

Table of cooking times

The following table provides some examples.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Melting		
Chocolate, cooking chocolate, gelatine	1	-
Butter	1-2	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g. lentil stew)	1-2	-
Milk**	1-2	-
Poaching, simmering		
Dumplings	4*	20-30 mins
Fish	3*	10-15 mins
White sauces, e.g. béchamel sauce	1	3-6 mins
Boiling, steaming, stewing		
Rice (with double the quantity of water)	3	15-30 mins
Unpeeled boiled potatoes	3-4	25-30 mins
Boiled potatoes	3-4	15-25 mins
Pasta, noodles	5*	6-10 mins
Stew, soups	3-4	15-60 mins
Vegetables	3-4	10-20 mins
Vegetables, frozen	3-4	10-20 mins
Cooking in a pressure cooker	3-4	-
Braising		
Roulades	3-4	50-60 mins
Pot roasts	3-4	60-100 mins
Goulash	3-4	50-60 mins
Frying**		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 mins
Escalope, frozen	6-7	8-12 mins
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 mins
Fish and fish fillet, plain	4-5	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded	4-5	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 mins
Stir fry, frozen	6-7	6-10 mins
Pancakes	5-6	continuous

* Continue cooking without a lid

** Without lid

Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can select the cooking time and end time for your dish on the oven.

Types of heating and temperature

Example in the picture: 190 °C,  Top/bottom heating.

1. Use the function selector to select the required type of heating.



2. Use the temperature selector to set the temperature or the grill setting.



The oven heats up.

Switching off the oven

Turn the function selector to the off position.

Changing the settings

The type of heating and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

If the oven is to switch off automatically

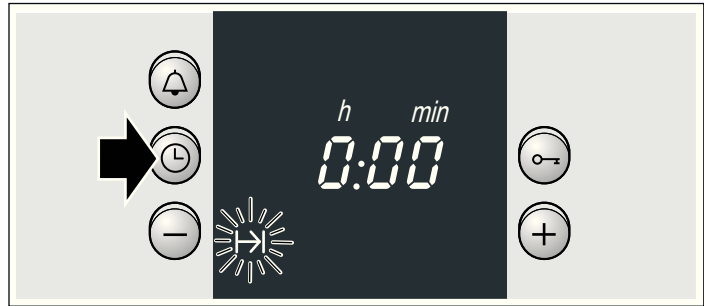
Set the cooking time for your meal.

Example in the picture: Setting for  Top/bottom heating, 190 °C, cooking time of 45 minutes.

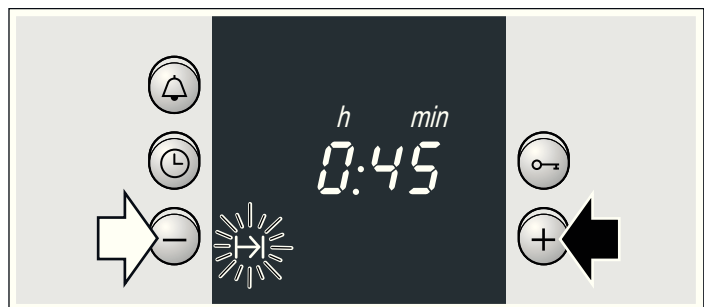
1. The function selector is used to set the type of heating.
2. The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.

3. Press the  Clock button.

The  Cooking time symbol flashes.



4. Use the + or - button to set the cooking time.
Default value for the + button = 30 minutes
Default value for the - button = 10 minutes



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven switches off. Press the  button twice and switch off the function selector.

Changing the setting

Press the  Clock button. Use the + or - button to change the cooking time.

Cancelling the setting

Press the  Clock button. Press the - button until zero is shown on the display. Switch off the function selector.

Setting the cooking time if the clock is hidden

Press the  Clock button twice and make your settings as described in point 4.

If the oven is to switch on and off automatically

Please remember that easily spoiled foods must not be allowed to remain in the cooking compartment for too long.

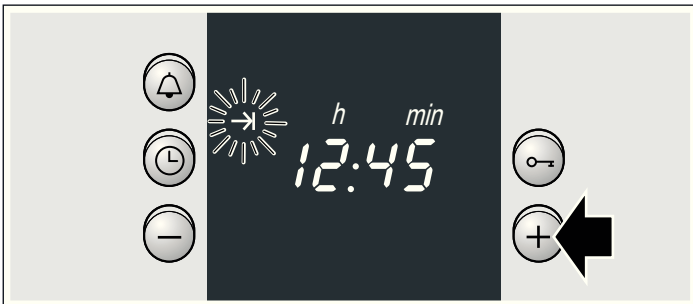
Example in the picture: Setting for  Top/bottom heating at 190 °C. It is 10:45 . The meal takes 45 minutes to cook and should be ready at 12:45 .

1. The function selector is used to set the type of heating.
2. The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.
3. Press the  Clock button.
4. Use the + or - button to set the cooking time.

5. Press the ⌚ Clock button repeatedly until the →| End symbol flashes.
You can see in the display when the meal will be ready.



6. Use the + button to set a later end time.
The setting is adopted after a few seconds.
The end time is shown in the display until the oven starts.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven switches off. Press the ⌚ button twice and switch off the function selector.

Note: You can make changes as long as the symbol is flashing. When the symbol lights up, the setting has been adopted.

Rapid heating

With rapid heating, your oven reaches the temperature selected particularly quickly.

Use rapid heating when temperatures above 100 °C are selected.

To ensure an even cooking result, do not place your dish in the cooking compartment until rapid heating is complete.

1. Set the function selector to .
2. Turn the temperature selector to set the desired temperature.
The 🔥 symbol lights up in the display. The oven begins to heat up.

The rapid heating process is complete.

The 🔥 symbol goes out in the display. Place your dish in the oven and select the desired type of heating.

Setting the clock

When the appliance is connected for the first time or after a power cut, the ⌚ symbol and three zeros flash in the display. Set the clock. The function selector must be switched off.

Setting procedure

1. Press the ⌚ Clock button.
12.00 appears in the display and the ⌚ symbol flashes.
2. Use the + or - button to change the clock.
After a few seconds, the time is saved. The ⌚ symbol goes out.

Changing from summer to winter time, for example

Press the ⌚ Clock button twice and change the time using the + or - button.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has a special signal. This means that you can tell whether the timer duration or the cooking time has elapsed. You can also set the timer if the childproof lock is active.

Setting procedure

1. Press the ⌚ Timer button.
The ⌚ symbol flashes.
2. Use the - or + button to change the timer duration.
Default value for + button = 10 minutes
Default value for - button = 5 minutes

The timer starts after a few seconds. The ⌚ symbol lights up in the display. You will see the time counting down.

When the time has elapsed

A signal sounds. Press the 🔔 Timer button. The timer goes out.

Changing the timer duration

Press the 🔔 Timer button. Use the + or - button to change the time.

Cancelling the setting

Press the 🔔 Timer button. Press the - button until zero is shown on the display.

The timer and cooking time count down at the same time

Both symbols light up. You can see the timer duration counting down in the display.

To call up the I→I remaining cooking time, →| end time or ⌚ clock:

Press the ⌚ Clock button repeatedly until the relevant symbol appears.

The value you are checking appears for several seconds on the display.

Childproof lock

Oven

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

Switching the childproof lock on and off

The function selector must be switched off.

To switch on: press and hold the  key button until the  symbol appears in the display. This takes about 4 seconds.

To switch off: press and hold the  key button until the  symbol goes out.

Notes

- You can set the timer and clock at any time.
- If the childproof lock is active, it will be cancelled following a power cut.

Care and cleaning

With attentive care and cleaning, your hob and oven will retain its looks and remain in good working order for a long time. We will explain here how you should care for and clean them correctly.

Notes

- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.

Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

When cleaning the hob do not use

- undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- scouring pads,
- abrasive cleaning agents such as oven cleaner or stain remover,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

When cleaning the oven do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agent with a high alcohol content,
- scouring pads,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

Wash new sponges thoroughly before first use.

Area	Cleaning agents
Appliance exterior	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers.

Area	Cleaning agents
Stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Hob	Care: protective/care product for glass ceramic Cleaning: cleaning agents that are suitable for glass ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.  Glass scraper for heavy soiling: Remove the protective cover and only clean using the blade. Caution, the blade is very sharp. Risk of injury. Cover the blade again after cleaning. Replace damaged blades immediately.
Hob surround	Warm soapy water: Never clean with a glass scraper, lemon juice or vinegar.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth.
Shelves	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Meat thermometer (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.
Glass cover for the oven light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Plinth drawer	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.

Cleaning the self-cleaning surfaces in the cooking compartment

The back wall in the cooking compartment is coated with a highly porous ceramic layer. This coating absorbs and disintegrates splashes from baking and roasting while the oven is in operation. The higher the temperature and the longer the oven is in operation, the better the result will be.

If splashes are still visible even after repeated use, proceed as follows:

1. Clean the floor, ceiling and side panels of the cooking compartment thoroughly.
2. Set  3D hot air.
3. With the door closed, heat up the empty oven for approximately 2 hours at maximum temperature.

The ceramic coating is regenerated. When the cooking compartment has cooled down, remove the brown or white residue with water and a soft sponge.

Light discolouration of the coating does not affect automatic self-cleaning.

Caution!

- Never use abrasive cleaning agents. You will scratch or destroy the highly porous coating.
- Never treat the ceramic coating with oven cleaner. If oven cleaner accidentally gets onto it, remove it immediately with a sponge and plenty of water.

Cleaning the cooking compartment floor, ceiling and side walls

Use a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution.

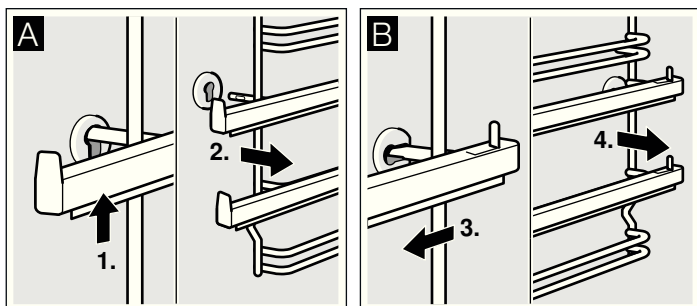
If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad or oven cleaner. Only use when the cooking compartment is cold. Never treat the self-cleaning surfaces with a scouring pad or oven cleaner.

Detaching and refitting the rails

The rails can be removed for cleaning. The oven must have cooled down.

Detaching the rails

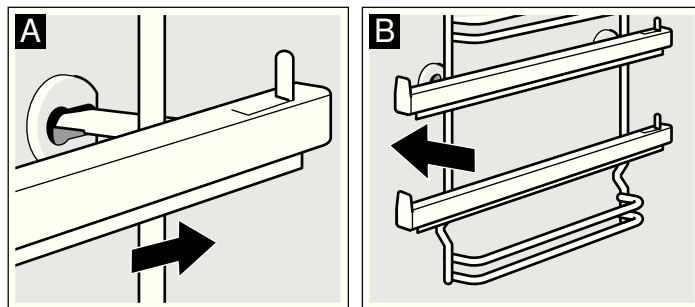
1. Lift up the front of the rail
2. and unhook it (figure A).
3. Then pull the whole rail forward
4. and remove it (Fig. B).



Clean the rails with cleaning agent and a sponge. For stubborn deposits of dirt, use a brush.

Refitting the rails

1. First insert the rail into the rear socket, press it to the back slightly (figure A),
2. and then hook it into the front socket (figure B).

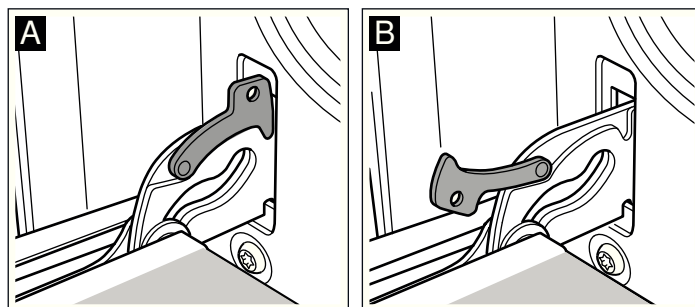


The rails only fit on the right or the left side. The pull-out rails must pull out forwards. The indentation on the rail must always face downwards.

Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.

The oven door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed (figure A), the oven door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the oven door (Fig. B), the hinges are locked. They cannot snap shut.

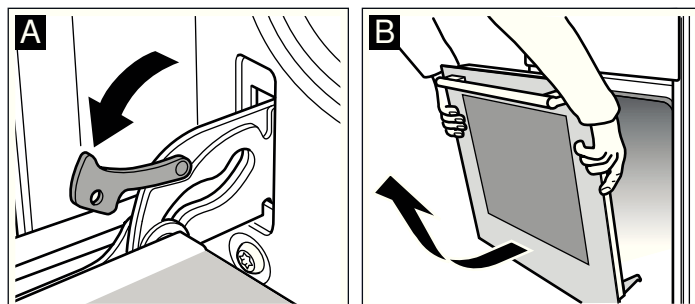


⚠ Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the oven door, fully open.

Detaching the door

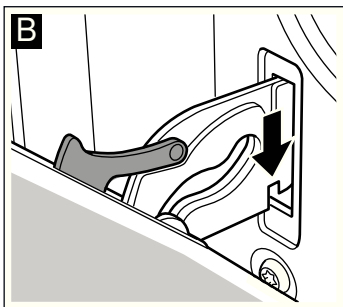
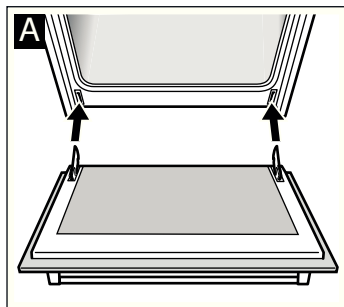
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



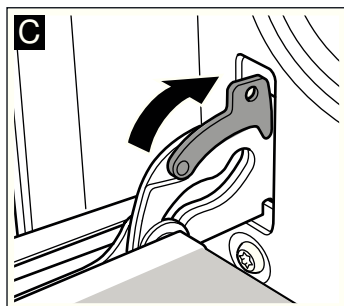
Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

1. When attaching the oven door, ensure that both hinges are inserted straight into the opening (figure A).
2. The notch on the hinge must engage on both sides (figure B).



3. Fold back both locking levers (figure C). Close the oven door.



Risk of injury!

If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

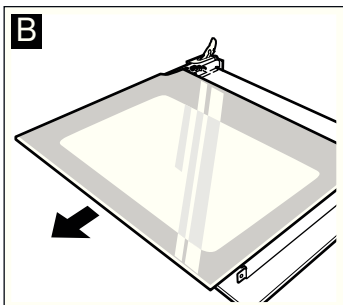
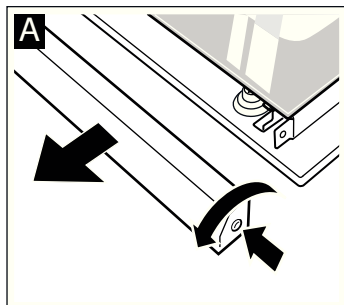
Removing and installing the glass panels

The glass panels on the oven door can be removed to allow more thorough cleaning.

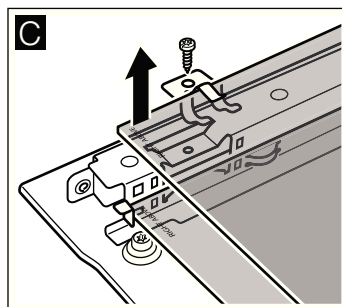
When removing the inner panels, make sure that they are refitted in the same order.

Removal

1. Detach the oven door and lay on a cloth with the handle facing down.
2. Unscrew the cover at the top of the oven door. To do this, undo the left and right screws (fig. A).
3. Lift the top panel up and out (fig. B).



4. Unscrew the retaining clips on the right and left and remove them (fig. C). Remove the middle panel.



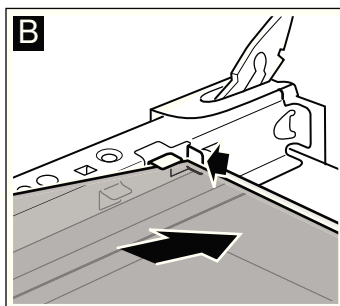
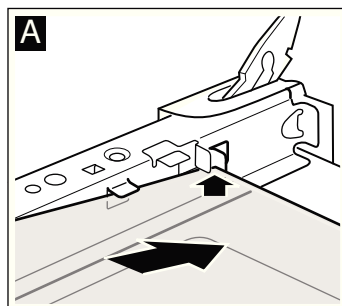
5. Pull the lower panel diagonally upwards and out.

Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

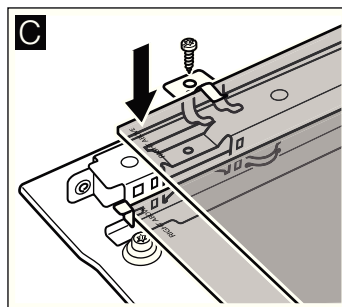
Do not use sharp or abrasive materials or a glass scraper. This may damage the glass.

Installing

1. Insert the lower glass panel diagonally towards the back (Fig. A). Make sure that the lettering "top right" is not upside down at the bottom left.
2. Insert the middle glass panel (Fig. B).



3. Place the left and right securing brackets on the glass panel and align the springs on the bolt hole and screw tight (Fig. C).



4. Insert the upper glass panel diagonally towards the back. The smooth surface must face outwards.
5. Put the cover back in place and screw it on.
6. Attach the oven door again.

The oven may only be used again when the panels are correctly installed.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service as you may be able to remedy the fault yourself.

Malfunction table

If a dish doesn't turn out as well as you had hoped, refer to the section *Tested for you in our cooking studio*, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Problem	Possible cause	Remedy/information
The oven does not work.	The circuit breaker is defective.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
The clock display flashes.	Power cut	Reset the clock.
The oven does not heat up.	There is dust on the contacts.	Turn the control knobs back and forth several times.

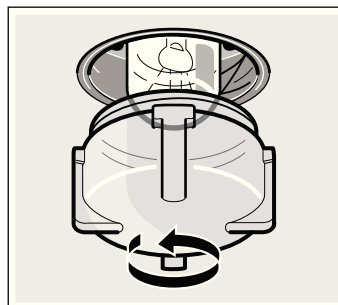
Replacing the bulb in the oven ceiling light

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt spare bulbs can be obtained from our after-sales service or a specialist retailer. Only use these bulbs.

Risk of electric shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
2. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.



3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Glass cover

You must replace a damaged glass cover. Suitable glass covers may be obtained from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E-number and FD-number

When you call our authorised service, please provide your E-number and the FD-number. You can find this information on the label located inside the drawer. You can enter the data for your equipment here so that you can find it easily in case of a fault.

E-No.	FD-No.
Customer Service 	

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928979
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting in the oven and when cooking on the hob, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy with your oven

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Saving energy with the hob

- Use pots and pans with thick, even bases. Uneven bases increase energy consumption.

- The diameter of pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Note that cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, four times the energy is required.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Use the residual heat. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature are best suited for your dish. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about cookware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty.
Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are guidelines only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Cakes and pastries

Baking on one level

When baking cakes, the best results can be achieved using  Top/bottom heating.

When baking with  3D hot air, use the following shelf heights for the accessory:

- Cakes in tins: level 2
- Cakes on trays: level 3

Baking on two or more levels

Use  3D hot air.

Shelf heights for baking on 2 levels:

- Universal pan: level 3
- Baking tray: level 1

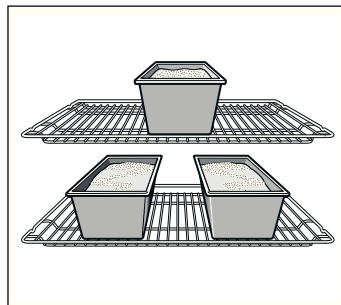
Shelf heights for baking on 3 levels:

- Baking tray: level 5
- Universal pan: level 3
- Baking tray: level 1

Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

The tables show numerous suggestions for your dishes.

If you are baking with 3 cake/loaf tins at the same time, place these on the wire racks as indicated in the picture.



Baking tins

It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking times are increased when light-coloured baking tins made of thin metal or glass dishes are used, and cakes do not brown so evenly.

If you wish to use silicone baking tins, use the information and recipes provided by the manufacturer as a guide. Silicone baking tins are often smaller than normal tins. The amount of mixture and recipe instructions may differ.

Tables

The tables show the ideal type of heating for the various cakes and pastries. The temperature and baking time depend on the amount and composition of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. You should try the lower temperature first, since a lower temperature results in

more even browning. You can increase the temperature next time if necessary.

If you preheat the oven, the baking time is shortened by 5 to 10 minutes.

Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.

Cakes in tins	Tin	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/loaf tin	2		160-180	40-50
	3 loaf tins	3+1		140-160	60-80
Sponge cake, delicate	Ring tin/loaf tin	2		150-170	60-70
Flan base, sponge	Flan-base cake tin	2		150-170	20-30
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin	2		160-180	50-60
Sponge flan	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Shortcrust pastry base with crust	Springform cake tin	1		170-190	25-35
Fruit tart or cheesecake, pastry base*	Springform cake tin	1		170-190	70-90
Swiss flan	Pizza tray	1		220-240	35-45
Savoury cakes (e.g. quiche/onion tart)*	Springform cake tin	1		180-200	50-60
Pizza, thin base with light topping (pre-heat)	Pizza tray	1		250-270	10-15

* Turn off the oven and allow cakes to cool for an additional 20 minutes with the oven door closed.

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sponge mixture or yeast dough with dry topping	Baking tray	2		170-190	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1		150-170	35-45
Sponge mixture or yeast dough with moist topping, fruit	Universal pan	3		160-180	40-50
	Universal pan + baking tray	3+1		150-170	50-60
Swiss flan	Universal pan	2		210-230	40-50
Swiss roll (preheat)	Baking tray	2		190-210	15-20
Plaited loaf with 500 g flour	Baking tray	2		160-180	30-40
Stollen with 500 g flour	Baking tray	3		160-180	60-70
Stollen with 1 kg flour	Baking tray	3		150-170	90-100
Strudel, sweet	Universal pan	2		180-200	55-65
Burek	Universal pan	2		180-200	40-50
Pizza	Baking tray	2		220-240	15-25
	Universal pan + baking tray	3+1		180-200	35-45

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Baking tray	3		140-160	15-25
	Universal pan + baking tray	3+1		130-150	25-35
	2 baking trays + universal pan	5+3+1		130-150	30-40
Viennese whirls (preheat)	Baking tray	3		140-150	30-40
	Baking tray	3		140-150	30-40
	Universal pan + baking tray	3+1		140-150	30-45
	2 baking trays + universal pan	5+3+1		130-140	35-50
Macaroons	Baking tray	2		110-130	30-40
	Universal pan + baking tray	3+1		100-120	35-45
	2 baking trays + universal pan	5+3+1		100-120	40-50
Meringue	Baking tray	3		80-100	130-150

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Choux pastry	Baking tray	2		200-220	30-40
Puff pastry	Baking tray	3		180-200	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1		180-200	25-35
	2 baking trays + universal pan	5+3+1		160-180	35-45
Leavened cake	Baking tray	3		180-200	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1		170-190	25-35

Bread and rolls

When baking bread, preheat the oven, unless instructions state otherwise.

Never pour water into the hot oven.

When baking on 2 levels, always insert the universal pan above the baking tray.

Bread and rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Yeast bread with 1.2 kg flour	Universal pan	2		270	8
				200	35-45
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Universal pan	2		270	8
				200	40-50
Bread rolls (do not preheat)	Baking tray	3		210-230	20-30
Rolls made with sweet yeast dough	Baking tray	3		170-190	15-20
	Universal pan + baking tray	3+1		160-180	20-30

Baking tips

You wish to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake goes too dark on top.	Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using  Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
The bottom of a fruit cake is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray.	Always use  3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

Meat, poultry, fish

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. The universal pan is suitable for large roasts.

Glass ovenware is the most suitable. Ensure that the lid of the roasting dish fits well and closes properly.

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

With roasting dishes made of stainless steel, browning is not so intense and the meat may be somewhat less well cooked.

Increase the cooking times.

Information in the tables:

Ovenware without a lid = open

Ovenware with a lid = closed

Always place the ovenware in the centre of the wire rack.

Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Roasting

Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. ½ cm of liquid.

Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1 - 2 cm of liquid.

The amount of liquid depends on the type of meat and the material the ovenware is made of. If preparing meat in an enamelled roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass ovenware.

Roasting dishes made from stainless steel are not ideal. The meat cooks more slowly and browns less fully. Use a higher temperature and/or a longer cooking time.

Grilling

When grilling, preheat the oven for approx. 3 minutes, before placing the food into the cooking compartment.

Always grill with the oven door closed.

As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.

Turn the food you are grilling after ⅔ of the time.

Do not add salt to steaks until they have been grilled.

Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack.

The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.

The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

After cooking, wrap sirloin in aluminium foil and leave it to rest for 10 minutes in the oven.

For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Beef						
Pot-roasted beef	1.0 kg	Covered	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2.0 kg		2		180-200	160
Fillet of beef, medium	1.0 kg	Uncovered	2		210-230	70
	1.5 kg		2		200-220	80
Sirloin, medium	1.0 kg	Uncovered	1		210-230	50
Steaks, medium, 3 cm thick		Wire rack	5		3	15
Veal						
Joint of veal	1.0 kg	Uncovered	2		190-210	100
	2.0 kg		2		170-190	120
Pork						
Joint without rind (e.g. neck)	1.0 kg	Uncovered	1		200-220	100
	1.5 kg		1		190-210	140
	2.0 kg		1		180-200	160
Joint with rind (e.g. shoulder)	1.0 kg	Uncovered	1		200-220	120
	1.5 kg		1		190-210	150
	2.0 kg		1		180-200	180
Smoked pork on the bone	1.0 kg	Covered	2		210-230	70
Lamb						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1		150-170	120
Minced meat						
Meat loaf	Made from 500 g meat	Uncovered	1		170-190	70

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Sausages						
Sausages		Wire rack	4		3	15

Poultry

The weights indicated in the table refer to oven-ready poultry (without stuffing).

Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the specified time.

Turn roasts, such as rolled turkey joint or turkey breast, halfway through the cooking time. Turn poultry portions after $\frac{2}{3}$ of the time.

For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Poultry	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Chicken, whole	1.2 kg	Wire rack	2		200-220	60-70
Poulet, whole	1.6 kg	Wire rack	2		190-210	80-90
Chicken, halved	500 g each	Wire rack	2		200-220	40-50
Chicken portions	300 g each	Wire rack	3		200-220	30-40
Duck, whole	2.0 kg	Wire rack	2		170-190	90-100
Goose, whole	3.5-4.0 kg	Wire rack	2		160-170	110-130
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire rack	2		170-190	80-100
Turkey thigh	1.0 kg	Wire rack	2		180-200	90-100

Fish

Turn the pieces of fish after $\frac{2}{3}$ of the time.

Whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing

upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the belly of the fish will make it more stable.

If you are grilling directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. The liquid is then collected, thereby keeping the oven cleaner.

Fish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Fish, whole	300 g each (approx.)	Wire rack	2		3	20-25
	1.0 kg	Wire rack	2		180-200	45-50
	1.5 kg	Wire rack	2		170-190	50-60
Fish steak, 3 cm thick		Wire rack	3		2	20-25

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is partly burnt.	Check the shelf height and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
Steam rises from the roast when basted.	This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Bakes, gratins, toast with toppings

If you are grilling directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. This keeps the oven cleaner.

Always place the ovenware on the wire rack.

How well cooked the bake is will depend on the size of the dish and the height of the bake. The figures in the table are only average values.

Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Bakes					
Bake, sweet	Ovenproof dish	2		180-200	40-50
Pasta bake	Ovenproof dish	2		210-230	30-40
Gratin					
Potato gratin, raw ingredients, max. 4 cm deep	1 ovenproof dish	2		160-180	60-80
	2 ovenproof dishes	1+3		150-170	65-85
Toast					
Toast with topping, 4 slices	Wire rack	4		160-170	10-15
Toast with topping, 12 slices	Wire rack	4		160-170	15-20

Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

If you line the accessories with greaseproof paper, make sure that the paper is suitable for these temperatures. Make sure the paper is a suitable size for the dish to be cooked.

The cooking result greatly depends on the quality of the food. Pre-browning and irregularities can sometimes even be found on the raw product.

Dish	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Pizza, frozen					
Pizza with thin base	Universal pan	2		190-210	15-20
	Universal pan + wire rack	3+1		180-200	20-30
Pizza with deep-pan base	Universal pan	2		170-190	20-30
	Universal pan + wire rack	3+1		170-190	25-35
Pizza baguette	Universal pan	3		170-190	20-30
Mini pizza	Universal pan	3		180-200	10-20
Pizza, chilled, preheat	Universal pan	1		180-200	10-15
Potato products, frozen					
Chips	Universal pan	3		190-210	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Universal pan	3		190-210	20-25
Rösti, stuffed potato pockets	Universal pan	3		190-210	15-25
Baked items, frozen					
Bread rolls, baguette	Universal pan	3		190-210	10-20
Pretzels (dough)	Universal pan	3		200-220	10-20
Baked items, prebaked					
Part-cooked rolls or part-cooked baguette	Universal pan	3		190-210	10-20
	Universal pan + wire rack	3+1		160-180	20-25
Processed portions, frozen					
Fish fingers	Universal pan	2		200-220	10-15
Chicken goujons, nuggets	Universal pan	3		190-210	10-20
Strudel, frozen					
Strudel	Universal pan	3		190-210	30-40

Special dishes

At low temperatures,  3D hot air is equally useful for producing creamy yoghurt as it is for proving light yeast dough.

First, remove accessories, hook-in racks or telescopic shelves from the cooking compartment.

Preparing yoghurt

1. Bring 1 litre of milk (3.5 % fat) to the boil and cool down to 40 °C.
2. Stir in 150 g of yoghurt (at refrigerator temperature).
3. Pour into cups or small screw-top jars and cover with cling film.

Dish	Ovenware		Type of heating	Temperature	Cooking time
Yoghurt	Cups or screw-top jars	on the cooking compartment floor		50 °C Preheat 50 °C	5 mins 8 hrs
Proving dough	Heat-resistant dish	on the cooking compartment floor		50 °C Preheat Switch off the appliance and place the yeast dough in the cooking compartment	5-10 mins 20-30 mins

Defrosting

Take food out of its packaging and place in suitable ovenware on the wire rack.

Observe the instructions on the packaging.

The defrosting time depends on the amount and type of food. Place poultry with the breast side to the plate.

Frozen food

e.g. cream cakes, buttercream cakes, gateaux with chocolate or sugar icing, fruit, chicken, sausage and meat, bread and bread rolls, cakes and other baked items

Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C
Wire rack	2		The temperature selector remains switched off

Drying

With  3D hot air, you can dry foods brilliantly.

Use unblemished fruit and vegetables only and wash them thoroughly.

Drain off the excess water, then dry them.

Line the universal pan and the wire rack with greaseproof or parchment paper.

Turn very juicy fruit or vegetables several times.

Remove fruit and vegetables from the paper as soon as they have dried.

Fruit and herbs	Accessories	Level	Type of heating	Temperature	Cooking time
600 g apple rings	Universal pan + rack	3+1		80 °C	5 hrs (approx.)
800 g pear slices	Universal pan + rack	3+1		80 °C	8 hrs (approx.)
1.5 kg damsons or plums	Universal pan + rack	3+1		80 °C	8-10 hrs (approx.)
200 g herbs, washed	Universal pan + rack	3+1		80 °C	1½ hrs (approx.)

Preserving

For preserving, the jars and rubber seals must be clean and intact. If possible, use jars of the same size. The information in the table is for round, one-litre jars.

Caution!

Do not use jars that are larger or taller than this. The lids could crack.

Only use fruit and vegetables in good condition. Wash them thoroughly.

The times given in the tables are a guide only. The time will depend on the room temperature, number of jars, and the quantity and temperature of the contents. Before you switch off the appliance or change the cooking mode, check whether the contents of the jars are bubbling as they should.

Preparation

1. Fill the jars, but not to the top.
2. Wipe the rims of the jars, as they must be clean.
3. Place a damp rubber seal and a lid on each jar.
4. Seal the jars with the clips.

Place no more than six jars in the cooking compartment.

Making settings

1. Insert the universal pan at level 2. Arrange the jars on it so that they do not touch each other.
2. Pour ½ litre of hot water (approx. 80 °C) into the universal pan.
3. Close the oven door.
4. Set  Bottom heating.
5. Set the temperature to between 170 and 180 °C.

Preserving

Fruit

After approx. 40 to 50 minutes, small bubbles begin to form at short intervals. Switch off the oven.

After 25 to 35 minutes of residual heat, remove the preserving jars from the cooking compartment. If they are allowed to cool for longer in the cooking compartment, germs could multiply, promoting acidification of the preserved fruit.

Fruit in one-litre jars	When it starts to bubble	Residual heat
Apples, redcurrants, strawberries	Switch off	approx. 25 minutes
Cherries, apricots, peaches, gooseberries	Switch off	approx. 30 minutes
Apple purée, pears, plums	Switch off	approx. 35 minutes

Vegetables

As soon as bubbles begin to form in the jars, set the temperature back to between 120 and 140 °C. Depending on

the type of vegetable, heat for approx. 35 to 70 minutes. Switch off the oven after this time and use the residual heat.

Vegetables with cold cooking water in one-litre jars	When it starts to bubble	Residual heat
Gherkins	-	approx. 35 minutes
Beetroot	approx. 35 minutes	approx. 30 minutes
Brussels sprouts	approx. 45 minutes	approx. 30 minutes
Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 60 minutes	approx. 30 minutes
Peas	approx. 70 minutes	approx. 30 minutes

Taking out the jars

After preserving, remove the jars from the cooking compartment.

Caution!

Do not place the hot jars on a cold or wet surface. They could suddenly burst.

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	■ Keep cooking times to a minimum. ■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark. ■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max. 180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread evenly over the baking tray, in a single layer. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out

Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection and testing of the various appliances.

In accordance with EN 50304/EN 60350 (2009) and IEC 60350.

Baking

Baking on 2 levels:

Always insert the universal pan above the baking tray.

Baking on 3 levels:

Insert the universal pan in the middle.

Viennese whirls:

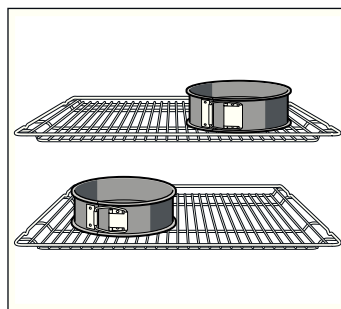
Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

Apple pie on 1 level:

Place dark springform cake tins next to each other diagonally on the same level.

Apple pie on 2 levels:

Place dark springform cake tins next to each other (see illustration).



Cakes in tinplate springform cake tins:

Bake on 1 level with  Top/bottom heating Place the springform cake tin on the universal pan instead of on the wire rack.

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Whirls , preheat*	Baking tray	3		140-150	30-40
	Baking tray	3		140-150	30-40
	Baking tray + universal pan	1+3		140-150	30-45
	2 baking trays + universal pan	1+3+5		130-140	40-55
Small cakes, preheat*	Baking tray	3		150-170	20-35
	Baking tray	3		150-170	20-35
	Baking tray + universal pan	1+3		140-160	30-45
	2 baking trays + universal pan	1+3+5		130-150	35-55
Hot water sponge cake, preheat*	Springform cake tin on the wire rack	2		160-170	30-40
	Springform cake tin on the wire rack	2		160-170	25-40
Apple pie	Wire rack + 2 springform cake tins, dia. 20 cm	1		170-190	80-100
	2 wire racks + 2 springform cake tins, dia. 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Do not use rapid heating to preheat the appliance.

Grilling

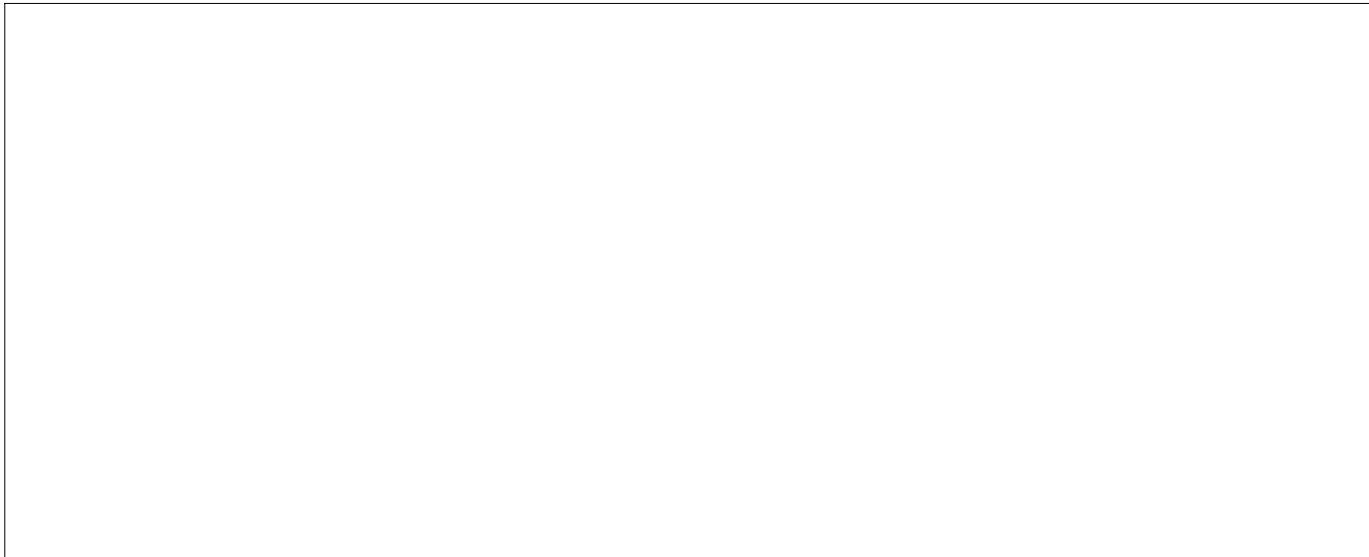
If you are grilling food directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. The liquid is then collected, keeping the oven cleaner.

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Toast Preheat for 10 minutes	Wire rack	5		3	1/2-2
Beefburgers, x 12* do not preheat	Wire rack + universal pan	4+1		3	25-30

* turn over after 2/3 of the cooking time.







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000700586

01
050991