



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



**Backofen
HBG8769.1**



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

Inhaltsverzeichnis

 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	 Kindersicherung	20
 Wichtige Sicherheitshinweise	5	Aktivieren und deaktivieren	20
Generell	5		
Halogenlampe	6		
Bratenthermometer	6		
Reinigungsfunktion	6		
 Ursachen für Schäden	7	 Sabbateinstellung	21
Generell	7	Sabbateinstellung starten	21
 Umweltschutz	7	 Reinigungsmittel	22
Energiesparen	7	Geeignete Reinigungsmittel	22
Umweltgerecht entsorgen	7	Gerät sauberhalten	23
 Gerät kennen lernen	8	 Reinigungsfunktion	23
Bedienfeld	8	Vor der Reinigungsfunktion	23
Bedienelemente	8	Reinigungsfunktion einstellen	24
Display	9	Nach der Reinigungsfunktion	24
Betriebsarten	9	 Gestelle	25
Heizarten	10	Gestelle aus- und einhängen	25
Weitere Informationen	11	 Gerätetür	25
Garraumfunktionen	11	Gerätetür aus- und einhängen	25
 Zubehör	11	Türabdeckung abnehmen	26
Mitgeliefertes Zubehör	11	Türscheiben aus- und einbauen	26
Zubehör einschieben	11	 Störungen, was tun?	28
Sonderzubehör	12	Störungen selbst beheben	28
 Vor dem ersten Gebrauch	13	Maximale Betriebsdauer	28
Erste Inbetriebnahme	13	Garraumlampe an der Decke auswechseln	29
Garraum und Zubehör reinigen	13	Glasabdeckung	29
 Gerät bedienen	14	 Kundendienst	29
Gerät ein- und ausschalten	14	E-Nummer und FD-Nummer	29
Betrieb starten	14		
Betriebsart einstellen	15		
Heizart und Temperatur einstellen	15		
Schnellaufheizen	15		
 Zeitfunktionen	16		
Dauer einstellen	16		
Ende einstellen	16		
Wecker einstellen	17		
 Bratenthermometer	18		
Heizarten	18		
Bratenthermometer ins Gargut stecken	18		
Kerntemperatur einstellen	19		
Kerntemperaturen verschiedener Lebensmittel	19		

 Gerichte	30
Hinweise zu den Einstellungen	30
Bratenthermometer	30
Gericht auswählen	30
Backsensor	31
Gericht einstellen	31

 Für Sie in unserem Kochstudio getestet	32
Keine Silikonformen verwenden	32
Kuchen und Kleingebäck	32
Brot und Brötchen	35
Pizza, Quiche und pikanter Kuchen	36
Auflauf und Soufflé	38
Geflügel	39
Fleisch	40
Fisch	43
Gemüse und Beilagen	44
Joghurt	45
Eco-Heizarten	45
Acrylamid in Lebensmitteln	47
Sanftgaren	47
Dörren	48
Einkochen	49
Teig gehen lassen	50
Auftauen	50
Warmhalten	50
Prüfgerichte	51

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

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

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → "Zubehör" auf Seite 11

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

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

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

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

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

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

Halogenlampe

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Bratenthermometer

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Reinigungsfunktion

⚠ Warnung – Brandgefahr!

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

⚠ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmostau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Silikonformen: Keine Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör verwenden. Der Backsensor kann beschädigt werden.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Umweltschutz

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

Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



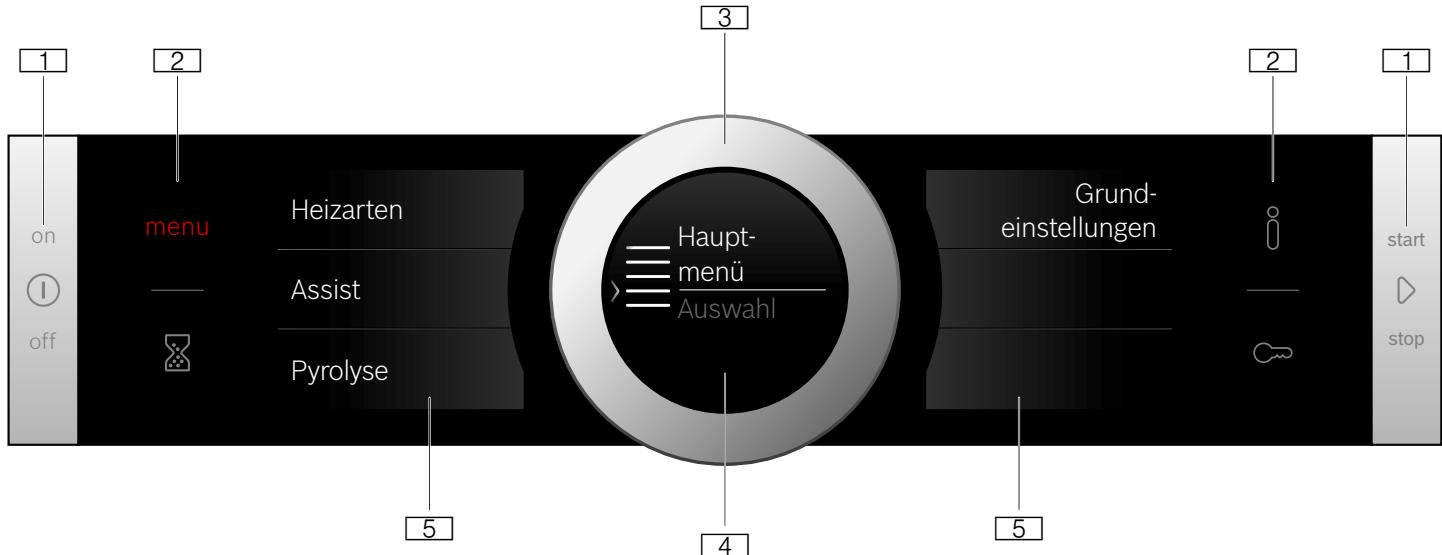
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Gerät kennen lernen

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

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



1 Tasten

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

2 Touch-Felder

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

3 Bedienring

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

4 Display

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

5 Touch-Displays

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

Bedienfeld

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

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

Bedienelemente

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

Tasten und Touch-Felder

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

Symbol	Bedeutung
Tasten	
(<i>I</i>)	on/off
(<i>></i>)	start/stop
Touch-Felder	
menu	Menü der Betriebsarten öffnen
(<i>W</i>)	Wecker
(<i>i</i>)	Information
(<i>KS</i>)	Kindersicherung
Display	
Heizarten	Heizarten
Assist	Assist
Pyrolyse	Pyrolyse
Touch-Displays	
Grund-einstellungen	Grund-einstellungen
start	start
stop	stop

Bedienring

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

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

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

Display

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

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

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



Ringlinie

Außen im Display befindet sich die Ringlinie.

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

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

Temperaturanzeige

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

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

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

Touch-Displays

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

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

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

Temperatur

Heizart
4D Heißluft

Betriebsarten

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

Genaue Beschreibungen dazu finden Sie in den entsprechenden Kapiteln.

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

Betriebsart	Verwendung
Heizarten → "Gerät bedienen" auf Seite 14	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Heizarten.
Assist → "Gerichte" auf Seite 30	Für viele Gerichte sind die passenden Einstellwerte bereits programmiert.
Pyrolyse → "Reinigungsfunktion" auf Seite 23	Die Reinigungsfunktion reinigt den Garraum nahezu selbstständig.
Grundeinstellungen → "Grundeinstellungen" auf Seite 20	Die Grundeinstellungen Ihres Gerätes können Sie nach Ihren Wünschen anpassen.

Heizarten

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

Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

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

Heizart	Temperatur	Verwendung
	30-275 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	30-300 °C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	30-275 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum.
	30-300 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen. Die Hitze kommt von oben und unten.
	30-300 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	30-275 °C	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	70-120 °C	Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	30-250 °C	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
	30-60 °C	Zum schonenden Auftauen von gefrorenen Speisen.
	60-100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Speisen.
	30-70 °C	Zum Wärmen von Geschirr.

Vorschlagswerte

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

Weitere Informationen

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

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

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

Garraumfunktionen

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

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Beim Schließen der Tür läuft er weiter.

Garraumbeleuchtung

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

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

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet. → "Grundeinstellungen" auf Seite 20

Kühlgebläse

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

Achtung!

Die Lüftungsschlüsse nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

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

Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 20

Zubehör

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

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Rost

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



Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.
Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.



Backblech

Für Blechkuchen und Kleingebäck.



Bratenthermometer

Ermöglicht punktgenaues Braten.
Die Anwendung finden Sie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
→ "Bratenthermometer" auf Seite 18

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

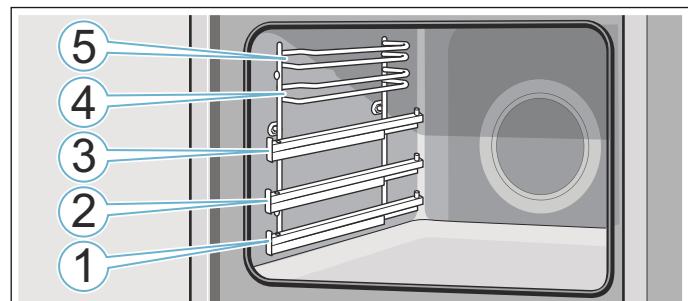
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

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

Zubehör einschieben

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

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

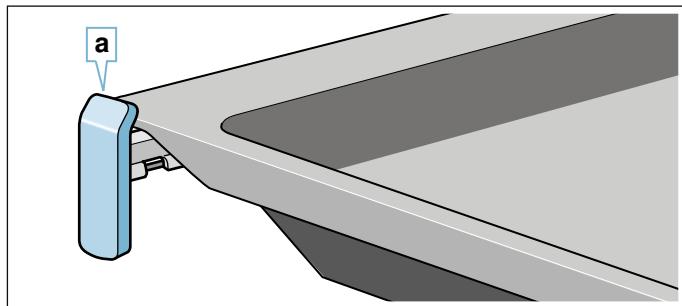


In den Einschubhöhen 4 und 5 das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

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

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

Beispiel im Bild: Universalpfanne



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

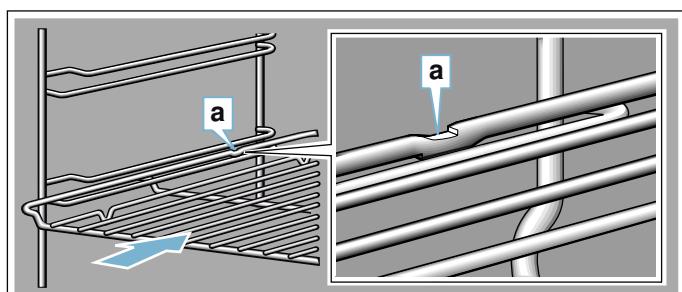
Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

Rastfunktion

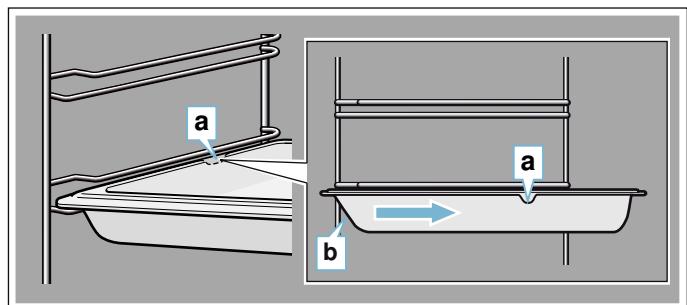
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

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



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

Beispiel im Bild: Universalpfanne

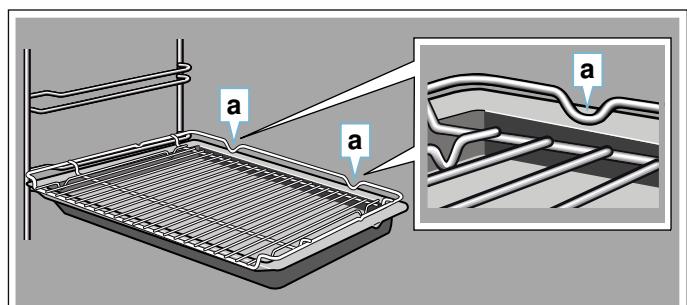


Zubehör kombinieren

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

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

Beispiel im Bild: Universalpfanne



Sonderzubehör

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

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

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.
→ "Kundendienst" auf Seite 29

Sonderzubehör

Rost

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

Universalpfanne, Pyrolysefähig

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.

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

Backblech, Pyrolysefähig

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

Einlegerost

Für Fleisch, Geflügel und Fisch.

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

Profi-Pfanne mit Einlegerost

Für die Zubereitung von großen Mengen.

Deckel für die Profi-Pfanne

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

Pizzablech

Für Pizza und große runde Kuchen.

Grillblech, Pyrolysefähig

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

Backstein, Pyrolysefähig

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

Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.

Glasbräter (5,1 Liter)

Für Schmorgerichte und Aufläufe.

Besonders gut geeignet für die Betriebsart "Gerichte".

Glasschale

Für große Braten, saftige Kuchen und Aufläufe.

Glaspfanne

Für Aufläufe, Gemüsegerichte und Gebäck.

Auszugssystem 1-fach, Pyrolysefähig

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

Auszugssystem 2-fach, Pyrolysefähig

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

Auszugssystem 3-fach, Pyrolysefähig

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

Dekorleisten

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



Vor dem ersten Gebrauch

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

Erste Inbetriebnahme

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

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

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 20

Sprache einstellen

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

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

Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit startet bei "12:00 Uhr".

1. Auf Textfeld "Uhrzeit" tippen.
2. Mit dem Bedienring die Uhrzeit einstellen.
3. Zum Bestätigen auf Textfeld "Einstellungen abschließen" tippen.

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

Garraum und Zubehör reinigen

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

Garraum reinigen

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

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

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie Heizart und Temperatur einstellen erfahren Sie im nachfolgenden Kapitel. → "Gerät bedienen" auf Seite 14

Einstellungen

Heizart	Ober-/Unterhitze
Temperatur	240 °C
Dauer	1 Stunde

Schalten Sie das Gerät nach der angegeben Dauer mit der Taste on/off ① aus.

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

Zubehör reinigen

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



Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

Bevor Sie an Ihrem Gerät etwas einstellen können, müssen Sie es einschalten.

Hinweis: Kindersicherung und Wecker können auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden. Bestimmte Anzeigen und Hinweise im Display, z. B. zur Restwärme im Garraum, bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.

Wenn Sie Ihr Gerät nicht brauchen, schalten Sie es aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Gerät einschalten

Mit Taste on/off ① schalten Sie das Gerät ein.

Im Display erscheint das Bosch Logo und danach die Auswahlliste der Heizarten.

Hinweis: Welche Betriebsart nach dem Einschalten erscheinen soll, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 20

Gerät ausschalten

Mit Taste on/off ① schalten Sie das Gerät aus.

Eine evtl. laufende Funktion wird abgebrochen.

Im Display erscheint die Uhrzeit oder ggf. die Restwärmeanzeige.

Hinweis: Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 20

Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie mit Taste start/stop ▶ starten.

Nach dem Start erscheint im Display, zusätzlich zu den Einstellungen, eine Zeitanzeige. Außerdem erscheinen die Ringlinie und die Aufheizlinie.

Betrieb anhalten

Mit der Taste start/stop ▶ können Sie einen Betrieb auch unterbrechen und wieder weiterlaufen lassen.

Wenn Sie die Taste start/stop ▶ ca. 3 Sekunden lang drücken, wird der Betrieb ganz abgebrochen und alle Einstellungen werden zurückgesetzt.

Hinweis: Nach einer Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Betriebsart einstellen

Nach dem Einschalten des Gerätes erscheint die eingestellte Vorschlags-Betriebsart.

Wenn Sie eine andere Betriebsart einstellen möchten, gehen Sie über das Menü. Genaue Beschreibungen zu den einzelnen Betriebsarten finden Sie in den entsprechenden Kapiteln.

Grundsätzlich gilt:

1. Auf das entsprechende Textfeld tippen.
Die Funktion steht im Fokus.
2. Mit dem Bedienring die Auswahl im Fokus ändern.
3. Wenn nötig, weitere Einstellungen vornehmen.
Dazu auf das entsprechende Textfeld tippen und mit dem Bedienring den Wert ändern.
4. Mit Taste start/stop ▶ starten.

Das Gerät startet den Betrieb.

Heizart und Temperatur einstellen

Wenn die Betriebsart Heizarten nicht ausgewählt ist, tippen Sie im Menü auf das Textfeld "Heizarten". Die Auswahlliste der Heizarten erscheint in den Touch-Displays.

Beispiel im Bild: Heißluft Eco ☀ bei 195 °C.

1. Auf das Textfeld mit der gewünschten Heizart tippen.
Ggf. mit dem Bedienring in der Auswahliste blättern.



Die Temperatur steht weiß im Fokus.

2. Mit dem Bedienring die Temperatur einstellen.



3. Mit Taste start/stop ▶ starten.

Die Zeit im Display zeigt an, wie lange der Betrieb bereits läuft.



Das Gerät beginnt zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ① aus.

Hinweis: Sie können am Gerät auch die Dauer und Ende für den Betrieb einstellen. → "Zeitfunktionen" auf Seite 16

Ändern

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

Zum Ändern der Heizart unterbrechen Sie vorher den Betrieb mit der Taste start/stop ▶ und tippen Sie auf das Textfeld der Heizart. Es erscheint die Auswahliste. Tippen Sie auf die gewünschte Heizart. Im Display erscheint die zugehörige Vorschlagstemperatur.

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

Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen können Sie bei einigen Heizarten die Aufheizdauer verkürzen.

Geeignete Heizarten für das Schnellaufheizen sind:

- ☀ 4D Heißluft
- ☐ Ober-/Unterhitze

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

Einstellen

Achten Sie auf eine geeignete Heizart und eine eingestellte Temperatur von mindestens 100 °C. Sonst lässt sich das Schnellaufheizen nicht aktivieren.

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Auf Textfeld "Schnellaufheizen" tippen.
Im Textfeld steht "ein". Im Display erscheint ein Hinweis zu Bestätigung.

Wenn das Schnellaufheizen beendet ist, ertönt ein Signal und ein Hinweis erscheint im Display. Im Textfeld steht "aus". Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

Hinweis: Die Zeitfunktion Dauer startet gleich mit dem Schnellaufheizen. Stellen Sie eine Dauer erst ein, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

Abbrechen

Zum Abbrechen des Schnellaufheizens tippen Sie erneut auf das Textfeld "Schnellaufheizen". Im Textfeld steht "aus".

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
⌚ Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
⌚ Ende	Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endezeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.
⏰ Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät nicht automatisch ein oder aus.

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

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

Hinweis: Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 20

Dauer einstellen

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

Einstellen

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

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

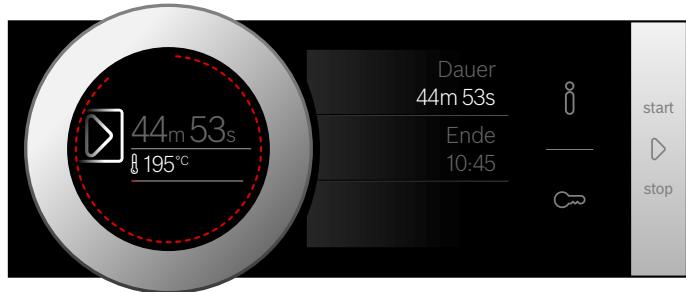
Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar.

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

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



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



Das Gerät beginnt zu heizen.

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

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

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ① aus.

Ändern und abbrechen

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

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

Ende einstellen

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

Hinweise

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

Einstellen

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

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

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

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



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



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

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

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

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ① aus.

Ändern und abbrechen

Nach dem Start lässt sich die Endezzeit nicht mehr ändern.

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

Wecker einstellen

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

Einstellen

Die Weckerzeit beginnt immer bei null Minuten.

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

Maximal sind 24 Stunden einstellbar.

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

Hinweis: Nach wenigen Sekunden startet der Wecker auch automatisch.

Die Weckerzeit läuft ab.

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

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

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

Ändern und abbrechen

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

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

Bratenthermometer

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

Heizarten

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

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

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

Hinweise

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Garraumtemperatur

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

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

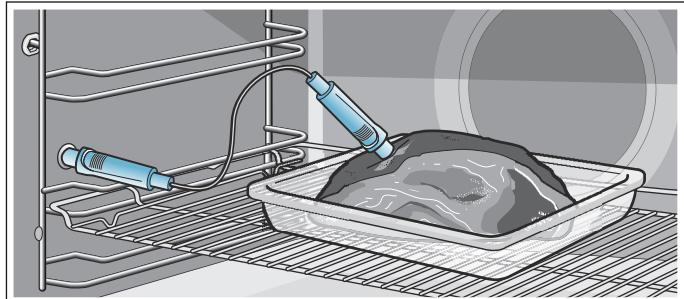
Bratenthermometer ins Gargut stecken

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

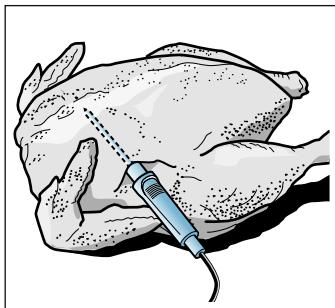
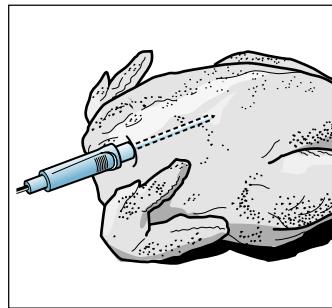
Das Bratenthermometer hat drei Messpunkte. Achten Sie darauf, dass der mittlere Messpunkt im Gargut steckt.

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

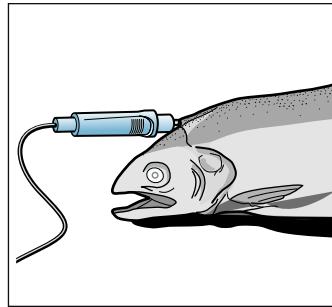
Bei dünneren Stücken seitlich an der dicksten Stelle einstecken.



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



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



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

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

Achtung!

Klemmen Sie das Kabel des Bratenthermometers nicht ein.

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

Kerntemperatur einstellen

Das Bratenthermometer muss in der Buchse links im Garraum stecken.

1. Auf das Textfeld mit der gewünschten Heizart tippen. Im Display steht der Vorschlagswert zur Garraumtemperatur weiß im Fokus.
2. Mit dem Bedienring die Garraumtemperatur einstellen.
3. Auf Textfeld "Kerntemperatur" tippen. Im Display steht der Vorschlagswert zur Kerntemperatur weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring die Kerntemperatur einstellen.
5. Mit Taste start/stop ▶ starten.

Die Zeit im Display zeigt an, wie lange der Betrieb bereits läuft.

Das Gerät beginnt zu heizen.

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

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

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ① aus und ziehen Sie das Bratenthermometer aus der Buchse.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

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

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

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

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

Abbrechen

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

Kerntemperaturen verschiedener Lebensmittel

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

Umfangreiche Angaben zu Heizart und Temperatur finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 32

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

Kindersicherung

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

Das Bedienfeld wird gesperrt und es lässt sich nichts einstellen. Einzig kann mit der Taste on/off ① das Gerät ausgeschaltet werden.

Aktivieren und deaktivieren

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

Jeweils ca. 4 Sekunden lang auf das Feld  drücken.

Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

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

Grundeinstellungen

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

Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss eingeschaltet sein.

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

Abbrechen

Wenn Sie die Änderungen nicht speichern wollen, tippen Sie auf das Feld **menu** und anschließend auf das Textfeld "Nicht speichern". Es erscheint ein Hinweis im Display, dass die Einstellungen nicht gespeichert wurden. Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ① aus, wenn Sie es nicht brauchen.

Liste der Grundeinstellungen

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

Einstellung	Auswahl
Sprache	Weitere Sprachen möglich
Uhrzeit	Uhrzeit im 24 h Format
Werkseinstellungen	Zurücksetzen Nicht zurücksetzen*
Signalton	Kurze Dauer (30 Sek.) Mittlere Dauer (1 Min.)* Lange Dauer (5 Min.)
Lautstärke	Skala mit 5 Stufen
Tastenton	Eingeschaltet Ausgeschaltet* (Ton bei on/off ① bleibt)
Display Helligkeit	5 Stufen

Uhranzeige	Aus Digital* Analog
Beleuchtung	Im Betrieb aus Im Betrieb an*
Kindersicherung	Nur Tastensperre* Türverriegelung und Tastensperre
Betrieb nach Einschalten	Hauptmenü Heizarten* Assist
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet* Eingeschaltet
Markenlogo	Anzeigen* Nicht anzeigen
Gebläse-Nachlaufzeit	Empfohlen* Minimal
Auszugssystem	Nicht nachgerüstet* (bei Gestellen und 1-fach Auszug) Nachgerüstet (bei 2- und 3-fach Auszug)
Sabbateinstellung	Eingeschaltet Ausgeschaltet*

* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)

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

Stromausfall

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

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

Uhrzeit ändern

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

Das Gerät muss eingeschaltet sein.

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

Sabbateinstellung

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

Sabbateinstellung starten

Bevor Sie die Sabbateinstellung nutzen können, müssen Sie sie in den Grundeinstellungen aktivieren.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 20

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

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

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

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

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

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ① aus.

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

Ändern und abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

Wenn Sie die Sabbateinstellung abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off ① aus. Mit der Taste start/stop ▶ können Sie den Betrieb nicht mehr anhalten.

Reinigungsmittel

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

Geeignete Reinigungsmittel

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

Achtung!

Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

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

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

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

Türscheiben	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.</p>
Türgriff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.</p>
Gerät innen	
Emailflächen	<p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden.</p> <p>Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.</p> <p>Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. → "Reinigungsfunktion" auf Seite 23</p>
Glasabdeckung der Garraumbelichtung	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.</p>
Türabdeckung aus Edelstahl	<p>Edelstahl-Reiniger: Die Hinweise der Hersteller beachten.</p> <p>Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.</p> <p>Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.</p>
Gestelle	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p>
Auszugssystem	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen.</p> <p>Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>
Zubehör	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.</p>
Bratenthermometer	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>

Hinweise

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

Gerät sauberhalten

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

Tipps

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



Reinigungsfunktion

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

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

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

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

Hinweise

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



Warnung

Verbrennungsgefahr!

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

Vor der Reinigungsfunktion

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

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

Hinweis: Das mitgelieferte, emailierte Zubehör können Sie bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Sämtliche Roste können nicht mitgereinigt werden. Die Roste sind nicht für die Reinigungsfunktion geeignet und verfärbten sich. Weiteres Zubehör, das für die Reinigungsfunktion geeignet ist, finden Sie in der Tabelle für Sonderzubehör. → "Zubehör" auf Seite 11

⚠ Warnung

Brandgefahr!

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

⚠ Warnung – Gefahr schwerer

Gesundheitsschäden!

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

Reinigungsfunktion einstellen

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

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

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

Die Reinigungsfunktion startet.

Lüften Sie die Küche, wenn die Reinigungsfunktion läuft.

Kurz nach dem Start verriegelt die Gerätetür. Im Display erscheint ein Hinweis und das Symbol erscheint.

Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer 00m 00s. Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ① aus.

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

Endezeit verschieben

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

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

Ändern und abbrechen

Nach dem Start lässt sich die Reinigungsstufe nicht mehr ändern.

Wenn Sie die Reinigungsfunktion abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off ① aus. Mit der Taste start/stop ▶ können Sie den Betrieb nicht mehr anhalten.

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

Nach der Reinigungsfunktion

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

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

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

Gestelle

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

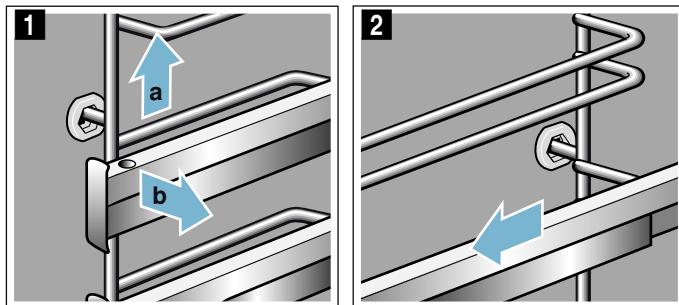
Gestelle aus- und einhängen

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Gestelle aushängen

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

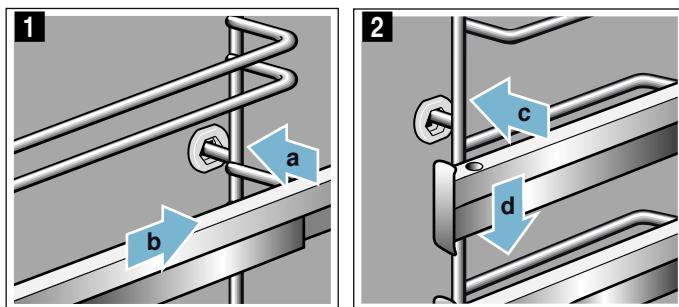


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülchwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

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

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



Gerätetür

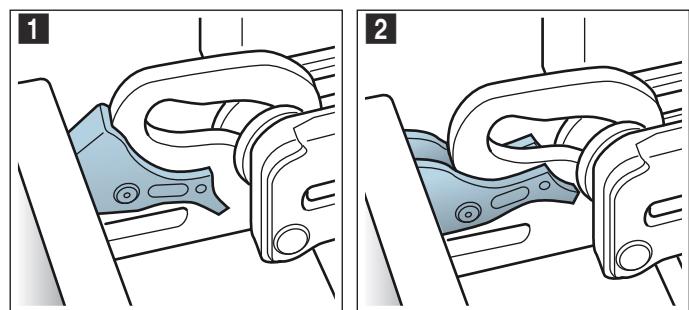
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür aushängen und reinigen können.

Gerätetür aus- und einhängen

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

Die Scharniere der Gerätetür haben je einen Sperrhebel.

Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild 1), ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Gerätetür aufgeklappt sind (Bild 2), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.



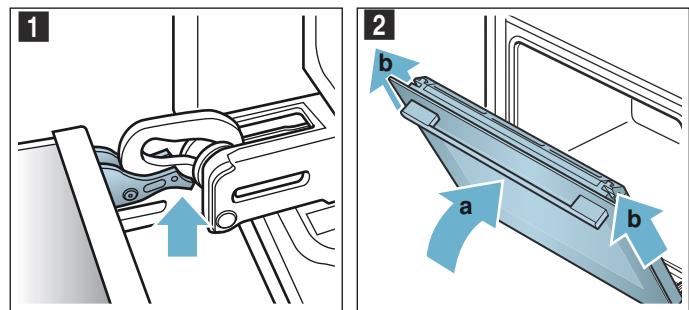
Warnung

Verletzungsgefahr!

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

Gerätetür aushängen

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



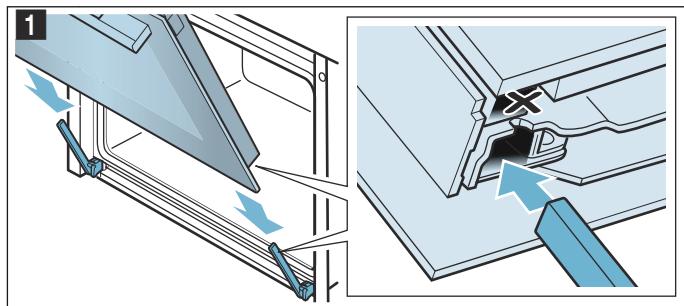
Gerätetür einhängen

Die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

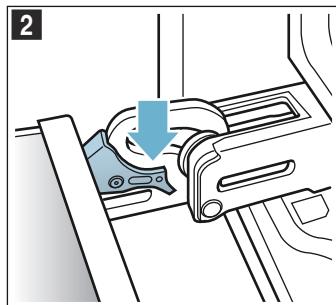
1. Beim Einhängen der Gerätetür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild 1).

Legen Sie beide Scharniere unten an der Außenscheibe an und benutzen Sie diese als Führung.

Achten Sie darauf, dass die Scharniere in die richtige Öffnung eingeschoben werden. Das Einschieben muss leicht und ohne Widerstand gehen. Sollten Sie einen Widerstand spüren, überprüfen Sie, ob die Scharniere in der richtigen Öffnung eingeschoben sind.



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

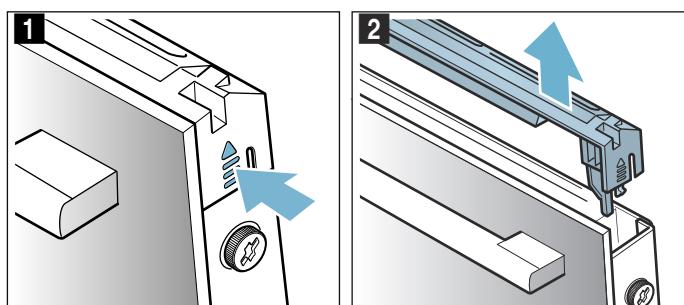


3. Garraumtür schließen.

Türabdeckung abnehmen

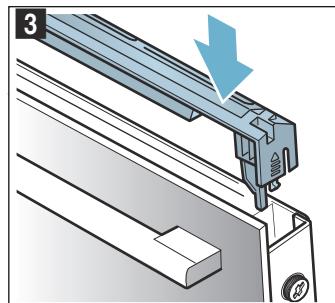
Der Edelstahleinleger in der Türabdeckung kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

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



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

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



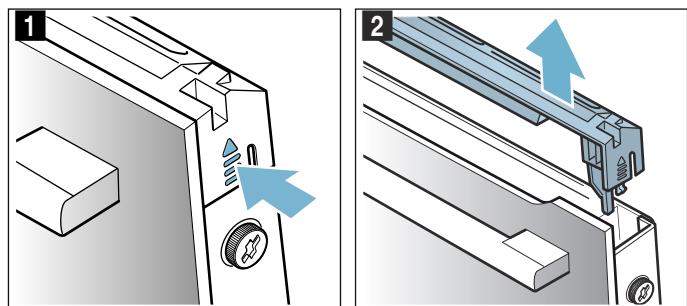
5. Gerätetür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

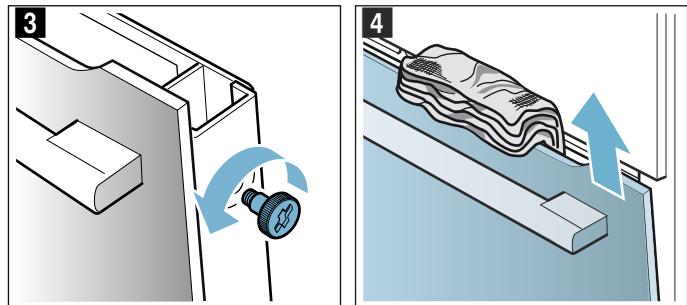
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

Ausbauen am Gerät

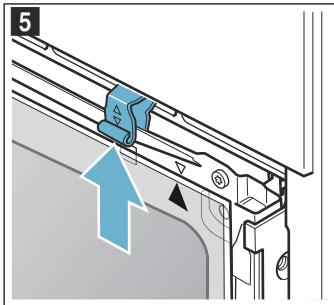
1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
3. Abdeckung abnehmen (Bild 2).



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



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



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ Warnung

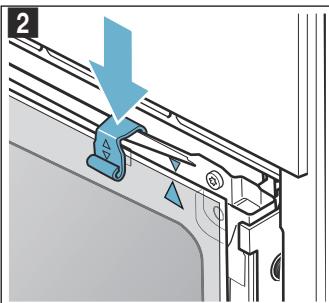
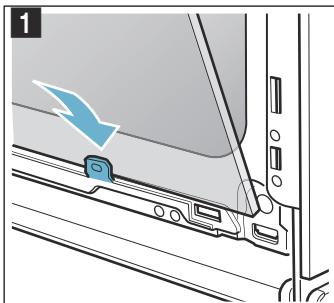
Verletzungsgefahr!

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

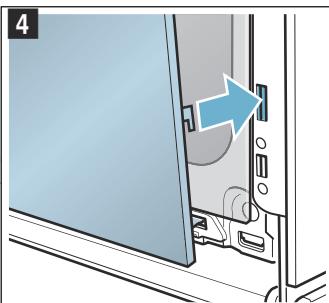
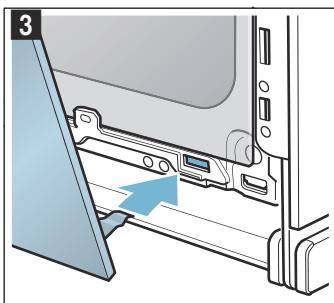
Einbauen am Gerät

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

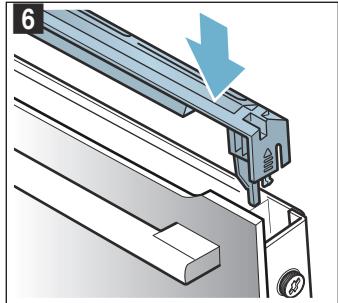
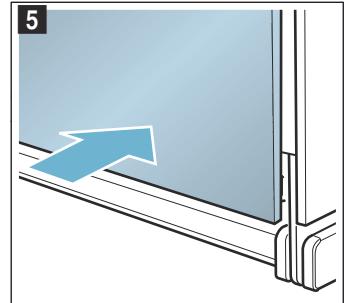
1. Zwischenscheibe unten in die Halterung einsetzen (Bild 1) und oben andrücken.
2. Beide Halterungen nach unten drücken (Bild 2).



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



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



9. Gerätetür schließen.

Achtung!

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

Störungen, was tun?

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

Störungen selbst beheben

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

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 32

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Im Display steht "Sprache Deutsch".	Stromausfall	Stellen Sie die Sprache und die Uhrzeit neu ein.
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung geändert.	Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige.
Gerätetür lässt sich nicht öffnen.	Gerätetür ist mit der Kindersicherung verriegelt.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung indem Sie ca. 4 Sekunden lang auf das Feld  drücken. Die Verriegelung kann in den Grundeinstellungen ausgeschaltet werden.
Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet das Symbol  .	Gerätetür ist durch die Reinigungsfunktion verriegelt.	Warten Sie bis der Garraum abgekühlt ist und das Symbol  erlischt.
Gerät heizt nicht auf, im Display leuchtet das Symbol  .	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert.	Trennen Sie das Gerät kurz vom Netz (Sicherung im Sicherungskasten ausschalten) und deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen.
Gerät startet nicht und im Display erscheint "Garraum zu heiß"	Für ausgewähltes Gericht oder Heizart ist der Garraum zu heiß	Garraum abkühlen lassen und erneut starten
Bedienring ist aus der Lagerung im Bedienfeld herausgefallen.	Bedienring wurde aus Versehen entrastet.	Der Bedienring ist abnehmbar. Legen Sie den Bedienring einfach wieder in dessen Lagerung im Bedienfeld und drücken ihn hinein, sodass er einrastet und sich wieder wie gewohnt drehen lässt.
Bedienring lässt sich nicht mehr leicht drehen.	Schmutz ist unter dem Bedienring.	Der Bedienring ist abnehmbar. Zum Entrasten ziehen Sie den Bedienring einfach aus der Lagerung. Oder drücken Sie auf den äußeren Rand des Bedienrings, sodass er kippt und sich leicht greifen lässt. Reinigen Sie den Bedienring und dessen Lagerung am Gerät vorsichtig mit Spülflüssigkeit und einem Spültuch. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keine scharfen oder scheuernden Mittel verwenden. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. Den Bedienring nicht zu oft abnehmen, damit die Lagerung stabil bleibt.

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Fehlermeldungen im Display

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

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

Maximale Betriebsdauer

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

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

Maximale Betriebsdauer erreicht

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

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

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

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

Garraumlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Garraumlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

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

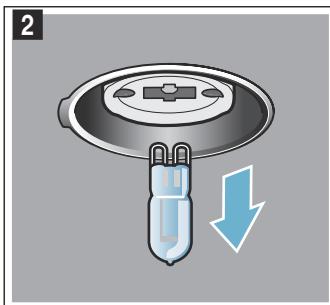
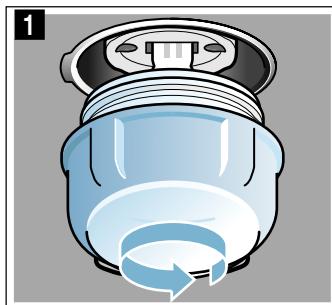
⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

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



4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

Wenn die Glasabdeckung der Halogenlampe beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Eine neue Glasabdeckung 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 Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

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

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



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A	0810 550 511
D	089 69 339 339
CH	0848 840 040

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

Gerichte

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

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

Hinweise zu den Einstellungen

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und von der Größe und Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlzentralkühltemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.
- Bei einigen Speisen wird eine Temperatur, Heizart und Gardauer vorgeschlagen. Die Temperatur und die Gardauer können Sie nach Ihren Bedürfnissen verändern
- Bei anderen Gerichten werden Sie aufgefordert das Gewicht einzugeben. Geben Sie immer das Gesamtgewicht ein, es sei denn das Gerät fordert Sie zu etwas anderem auf. Hier übernimmt das Gerät die Zeit- und Temperatureinstellungen für Sie. Das Einstellen von Gewichten außerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs ist nicht möglich.
- Bei Braten Gerichten, bei denen das Gerät für Sie die Temperaturauswahl übernimmt, können Temperaturen bis 300 °C hinterlegt sein. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie ein ausreichend hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Es werden Ihnen Hinweise z. B. zu Geschirr, Einschubhöhe oder Flüssigkeitszugabe bei Fleisch gegeben. Bei manchen Speisen ist während des Garens z. B. ein Wenden oder Umrühren erforderlich. Dies wird Ihnen kurz nach dem Start im Display angezeigt. Ein Signal erinnert Sie zur richtigen Zeit daran.
- Hinweise zu geeignetem Geschirr und zu Tipps und Tricks für die Zubereitung finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 32

Bratenthermometer

Bei einigen Speisen können Sie auch das Bratenthermometer verwenden. Sobald Sie das Bratenthermometer ins Gerät gesteckt haben, stehen Ihnen nur noch die Speisen zur Verfügung, die für das Bratenthermometer geeignet sind. Sie können die Garraumtemperatur und die Kerntemperatur ändern. → "Bratenthermometer" auf Seite 18

Gericht auswählen

Die Gerichte sind nach einer einheitlichen Struktur aufgebaut:

- Kategorie
- Speise
- Gericht

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

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

Backsensor

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

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

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

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

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

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

Gericht einstellen

Sie werden komplett durch den Einstellvorgang Ihrer ausgewählten Speise geleitet.

Zum Blättern in den einzelnen Ebenen verwenden Sie den Bedienring.

1. Auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
2. Auf Textfeld "Assist" tippen.
Es erscheinen die Kategorien.
3. Auf die gewünschte Kategorie tippen.
Es erscheinen die Speisen zu der Kategorie.
4. Auf die gewünschte Speise tippen.
Es erscheinen die einzelnen Gerichte.

5. Auf das gewünschte Gericht tippen.

Im Display erscheinen die Einstellungen dazu. Bei vielen Gerichten können Sie die Einstellungen nach Ihren Wünschen anpassen.

Bei einigen Gerichten müssen Sie stattdessen das Gewicht einstellen.

Tipp: Über Textfeld "Tipp" erhalten Sie Hinweise auf Zubehör und Einschubhöhe.

6. Mit Taste start/stop ▶ starten.

Im Display läuft die Dauer ab.
Das Gerät beginnt zu heizen.

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

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ① aus.

Nachgaren

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

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

Hinweis: Sie können beliebig oft nachgaren.

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

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off ① aus.

Endezeit verschieben

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

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

Ändern und Abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

Wenn Sie abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off ① aus. Mit der Taste start/stop ▶ können Sie den Betrieb nicht mehr anhalten.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

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

Keine Silikonformen verwenden

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

Achtung!

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

Kuchen und Kleingebäck

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

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

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

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

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

Backen auf mehreren Ebenen

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

Backen auf zwei Ebenen:

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

Backen auf drei Ebenen:

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

Backen auf vier Ebenen:

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

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

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

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

Backpapier

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

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

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

Verwendete Heizarten:

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kuchen in Formen					
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		150-170	50-70
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz-/Kastenform	3+1		140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-80
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupfform	2		160-180	40-60
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3		160-180	20-30
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø26 cm	2		170-190	60-80
Schweizer Wähe	Pizzablech	3		170-190	45-55
Tarte	Tarteform, Schwarzblech	3		190-210	25-40
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-170	50-70
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	2		160-170	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	3		150-170*	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		160-180	20-40
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	30-50
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		170-190	25-35
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160-180	55-65
Schweizer Wähe	Universalpfanne	3		170-190	45-55
Hefekuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		160-180	15-20
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	20-30
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	30-40
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	45-60
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		160-170	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200*	8-15
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	2		150-170	45-60
Strudel, süß	Universalpfanne	2		170-180	50-60
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		200-220	35-45
Kleingebäck					
Small Cakes	Backblech	3		160**	20-30
Small Cakes	Backblech	3		150**	25-35

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150**	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140**	35-45
Muffins	Muffinblech	3		170-190	15-20
Muffins, 2 Ebenen	Muffinbleche	3+1		160-180*	15-30
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	25-35
Hefekleingebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	25-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190*	20-35
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190*	20-45
Blätterteiggebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		170-190*	20-45
Blätterteiggebäck, flach, 4 Ebenen	4 Roste	5+3+2+1		180-200*	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220	30-40
Brandteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	35-45
Plundergebäck	Backblech	3		160-180	20-30

Plätzchen

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

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Der Kuchen ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Der Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Der Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Der Form- oder Kastenkuchen wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.

Der Kuchen ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Brot und Brötchen

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

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

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

- hohe Gebäude: Höhe 2
- flache Gebäude: Höhe 3

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

Backen auf zwei Ebenen

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

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

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

Backpapier

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

Tiefkühlprodukte

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

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

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

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

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

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grill-stufe	Dauer in Min.
Brot						
Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	3		250-270	-	20-25
Brötchen						
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	3		180-200	-	10-15
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		170-190*	-	15-20
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170*	-	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	3		180-200	-	20-30
Baguette, vorgebacken, gekühlt	Universalpfanne	3		180-200	-	20-30
Brötchen, gefroren						
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	3		180-200	-	10-15
Laugengebäck, Teiglinge	Universalpfanne	3		180-200	-	20-25
Croissant, Teiglinge	Universalpfanne	3		170-190	-	30-35
Toast						
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	3		190-210	-	10-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	3		230-250	-	10-15
Toast bräunen (nicht vorheizen)	Rost	5		-	3	4-6

* vorheizen

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

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

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

Achtung!

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

Verwendete Heizarten:

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

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

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

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

Backen auf mehreren Ebenen

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

Backen auf zwei Ebenen:

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

Backen auf vier Ebenen:

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

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

Verwenden Sie bei Pizza mit viel Belag die Universalpfanne.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

Backpapier

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

Tiefkühlprodukte

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

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

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

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

Verwendete Heizarten:

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe

Gericht	Zubehör	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pizza					
Pizza, frisch	Backblech	3		200-220	25-35
Pizza, frisch	Backblech	3		200-220	25-35
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	2		220-230	20-30
Pizza, gekühlt	Rost	3		190-210	10-15

* vorheizen

Gericht	Zubehör	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pizza, gefroren					
Pizza, dünner Boden 1 Stück	Rost	3		190-210	15-20
Pizza, dünner Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	20-25
Pizza, dicker Boden 1 Stück	Rost	3		180-200	20-25
Pizza, dicker Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	20-30
Pizza-Baguette	Rost	3		200-220	15-20
Mini-Pizzen	Universalpfanne	3		180-200	15-20
Mini-Pizzen, Ø7 cm, 4 Ebenen	4 Roste	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pikante Kuchen & Quiche					
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Tarteform, Schwarzblech	3		190-210	30-40
Flammkuchen	Universalpfanne	3		260-280*	10-15
Pirogge	Auflaufform	2		190-200	30-45
Empanada	Universalpfanne	3		180-190	30-45
Börek	Universalpfanne	1		200-220*	20-30
* vorheizen					

Auflauf und Soufflé

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

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie immer die angegebenen Einschubhöhen.

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

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

Soufflés können Sie auch im Wasserbad in der Universalpfanne zubereiten. Schieben Sie dazu die Universalpfanne auf Höhe 2 ein.

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne

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

Geschirr

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

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

Verwendete Heizarten:

-

-
-

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

Geflügel

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

Braten auf dem Rost

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

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschuhhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 11

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

Braten im Geschirr

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zum Braten von Geflügel verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

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

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

Grillen

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

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

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

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

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Bratenthermometer

Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einsticken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen. → "Bratenthermometer" auf Seite 18

Empfohlene Einstellwerte

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

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

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

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

Wenden Sie Geflügel nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

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

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grill- stufe	Dauer in Min.
Hähnchen						
Hähnchen, 1 kg	Rost	2		200-220	-	60-70
Hähnchenbrustfilet, je 150 g (grillen)	Rost	4		-	3*	15-20
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		220-230	-	30-35
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	3		190-210	-	20-25
Poularde, 1,5 kg	Rost	2		200-220	-	70-90
Ente & Gans						
Ente, 2 kg	Rost	1		180-200	-	90-110
Entenbrust, je 300 g	Rost	3		230-250	-	25-30
Gans, 3 kg	Rost	2		160-180	-	120-150
Gänsekeulen, je 350 g	Rost	2		210-230	-	40-50
Pute						
Babypute, 2,5 kg	Rost	2		180-200	-	70-90
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	2		240-260	-	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	2		180-200	-	80-100
* 5 min vorheizen						

Fleisch

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

Braten und Schmoren

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

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

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den

Tipps

- Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.
- Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

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

Verwendete Heizarten:

- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche
- Pizzastufe

Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Fleisch von allen Seiten besonders knusprig.

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

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 11

Braten und Schmoren im Geschirr

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

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

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

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

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zum Braten von Fleisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

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

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

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

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

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

Grillen

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

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

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

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

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

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Bratenthermometer

Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einsticken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen. → "Bratenthermometer" auf Seite 18

Empfohlene Einstellwerte

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

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

In der Tabelle finden Sie Angaben für Bratenstücke mit Vorschlagsgewichten. Wenn sie ein schwereres Stück braten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

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

Wenden Sie Braten und Grillgut nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

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

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

Verwendete Heizarten:
 ■ Ober-/Unterhitze

■ Umluftgrillen
 ■ Grill, große Fläche

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grill- stufe	Dauer in Min.
Schweinefleisch						
Schweinebraten ohne Schwarze, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2	<input type="checkbox"/>	180-190	-	110-130
Schweinebraten mit Schwarze z. B. Schul- ter, 2 kg	Rost	2	<input type="checkbox"/>	190-200	-	130-140
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2	<input type="checkbox"/>	220-230	-	70-80
Schweinefilet, 400 g	Rost	3	<input type="checkbox"/>	220-230	-	20-25
Kasseler mit Knochen, 1 kg (mit etwas Wasserzugabe)	Geschirr geschlossen	2	<input type="checkbox"/>	210-230	-	70-90
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	5	<input type="checkbox"/>	-	2	16-20
Schweinemedaillons, 3 cm dick (5 Min. vorheizen)	Rost	5	<input type="checkbox"/>	-	3*	8-12
Rindfleisch						
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2	<input type="checkbox"/>	210-220	-	40-50
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2	<input type="checkbox"/>	200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	2	<input type="checkbox"/>	220-230	-	60-70
Steak, 3 cm dick, medium**	Rost	3	<input type="checkbox"/>	-	3	15-20
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4	<input type="checkbox"/>	-	3	25-30
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2	<input type="checkbox"/>	160-170	-	100-120
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2	<input type="checkbox"/>	200-210	-	100-120
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2	<input type="checkbox"/>	170-190	-	50-80
Lammrücken mit Knochen***	Rost	2	<input type="checkbox"/>	180-190	-	40-50
Lammkotelett	Rost	3	<input type="checkbox"/>	-	3	12-16
Würste						
Grillwürste	Rost	4	<input type="checkbox"/>	-	3	10-15
Fleischgerichte						
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2	<input type="checkbox"/>	170-180	-	60-70
* vorheizen						
** nicht vorheizen						
*** ohne wenden						

Tipps zum Braten und Schmoren

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

Fisch

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

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

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

Braten und Grillen auf dem Rost

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

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

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

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

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel in den Fisch stechen, verliert er Saft und wird trocken.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Braten und Dünsten im Geschirr

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

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

Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

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

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

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

Bratenthermometer

Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einsticken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen. → "Bratenthermometer" auf Seite 18

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

Wenden Sie Fisch, der nicht in Schwimmstellung ist, nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

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

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

de Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Verwendete Heizarten:

- Ober-/Unterhitze

- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grill- stufe	Dauer in Min.
Fisch						
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	-	20-30
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	-	30-40
Fischfilets						
Fischfilet, natur, gegrillt	Rost	4	<input checked="" type="checkbox"/>	-	1*	15-25
Fischkoteletts						
Fischkotelett, 3 cm dick**	Rost	4	<input checked="" type="checkbox"/>	-	3	10-20
Fisch, gefroren						
Fischfilet, natur	Geschirr geschlossen	2	<input type="checkbox"/>	210-230	-	20-30
Fischfilet, überbacken	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	45-60
Fischstäbchen (zwischendurch wenden)	Universalpfanne	3	<input type="checkbox"/>	200-220	-	20-30
* vorheizen						
** Universalpfanne auf Einschuhhöhe 2 darunter einschieben						

Gemüse und Beilagen

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

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

Einschuhhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschuhhöhen.

Zubereitung auf einer Ebene

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Zubereitung auf zwei Ebenen

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

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

Backpapier

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

Verwendete Heizarten:

- 4D Heißluft
- Grill, große Fläche
- Pizzastufe

Gericht	Zubehör	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grill- stufe	Dauer in Min.
Gemüsegerichte						
Grillgemüse	Universalpfanne	5	<input checked="" type="checkbox"/>	-	3	10-15
Kartoffeln						
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	-	45-60

Gericht	Zubehör	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grill- stufe	Dauer in Min.
Kartoffelprodukte, gefroren						
Kartoffel-Rösti	Universalpfanne	3		200-220	-	25-35
Kartoffeltaschen, gefüllt	Universalpfanne	3		190-210	-	20-30
Kroketten	Universalpfanne	3		200-220	-	25-35
Pommes Frites	Universalpfanne	3		190-210	-	25-35
Pommes Frites, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	-	30-40

Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Joghurt zubereiten

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

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

- 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einröhren.
- In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
- Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
- Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Verwendete Heizart:

- 4D Heißluft

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		40-45	8-9

Eco-Heizarten

Heißluft Eco und Ober-/Unterhitze Eco sind intelligente Heizarten für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden.

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

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

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

Die Heizart Heißluft Eco wird zur Ermittlung der Energieeffizienzklasse verwendet.

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

Backformen und Geschirr

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

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

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

Backpapier

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

Verwendete Heizarten:

-  Heißluft Eco
-  Ober-/Unterhitze Eco

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kuchen in Formen					
Rührkuchen in der Form	Kranz-/Kastenform	2		140-160	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	2		150-170	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	2		150-170	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26cm	2		160-170	30-45
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28cm	2		150-160	50-60
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-170	50-70
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		150-170	25-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		170-180	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3		180-190	15-20
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	3		160-170	25-35
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		160-180	15-20
Kleingebäck					
Muffins	Muffinblech	2		160-180	15-25
Small Cakes	Backblech	3		150-160	25-35
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220	35-45
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-30
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150	25-35
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	25-35
Brot & Brötchen					
Mischbrot, 1,5 kg	Kastenform	2		200-210	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	3		250-275	15-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		170-190	15-20
Brötchen, frisch	Backblech	3		180-200	20-30
Fleisch					
Schweinebraten ohne Schwarze, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	120-140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-220	140-160
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	110-130
Fisch					
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	2		190-210	25-35
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	2		190-210	45-55
Fischfilet, natur, gedünstet	Geschirr geschlossen	2		190-210	15-25

Acrylamid in Lebensmitteln

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

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung

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

Sanftgaren

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

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

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

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

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

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

Geschirr

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

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

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

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

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

Empfohlene Einstellwerte

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

Verwendete Heizart:

- Sanftgaren

Gericht	Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
---------	----------	-------------------	---------	------------------------	---------------------	------------------

Geflügel

Entenbrust, 400 g	Geschirr offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	6-8	90*	45-60
Hähnchenbrustfilet, je 200 g	Geschirr offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	5-7	90*	30-60
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	8-10	90*	150-210

Schweinefleisch

Schweinelendenbraten, 5-6 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	8-10	80*	210-240
Schweinefilet, ganz	Geschirr offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	6-8	80*	90-120
Schweinedeckchen, 4 cm dick	Geschirr offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	5-7	80*	90-120

* vorheizen

Gericht	Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Rindfleisch						
Rinderbraten (Hüfte), 6-7 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		8-10	80*	210-270
Rinderfilet, ganz, 1 kg	Geschirr offen	2		4-6	80*	150-210
Roastbeef, 5-6 cm dick	Geschirr offen	2		6-8	80*	210-270
Rindermedaillons/Rumpsteak, 4 cm dick	Geschirr offen	2		5-7	80*	30-60
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 4-5 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		8-10	80*	210-240
Kalbsbraten, 10-15 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		8-10	80*	210-240
Kalbsfilet, ganz, 800 g	Geschirr offen	2		5-7	80*	120-150
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Geschirr offen	2		5-7	80*	45-90
Lammfleisch						
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Geschirr offen	2		5-7	80*	120-180
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1 kg gebunden	Geschirr offen	2		6-8	80*	180-240
* vorheizen						

Tipps zum Sanftgaren

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

Dörren

Mit 4D-Heißluft können Sie hervorragend dörren. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.

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

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

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

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

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3+1

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

Verwendete Heizart:

- 4D Heißluft

Obst, Gemüse und Kräuter	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	1-2 Roste		80	5-9
Steinobst (Pflaumen)	1-2 Roste		80	8-10
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	1-2 Roste		80	5-8
Pilze in Scheiben	1-2 Roste		60	6-9
Kräuter, geputzt	1-2 Roste		60	2-6

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

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

Gläser

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

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

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

Obst und Gemüse vorbereiten

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

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

Obst

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

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

Gemüse

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

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

Einkochen beenden

Obst

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

Gemüse

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

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

Empfohlene Einstellwerte

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

Verwendete Heizart:

-  4D Heißluft

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

Teig gehen lassen

Sie können in Ihrem Gerät Hefeteig schneller gehen lassen, als bei Raumtemperatur. Verwenden Sie die Heizart Ober-/Unterhitze. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

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

Teiggare

Wie in der Tabelle angegeben einstellen und das Gerät aufheizen. Stellen Sie die Teigschüssel auf den Rost.

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

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, leicht	Schüssel	2	<input type="checkbox"/>	Teiggare	35-40	25-30
	Backblech	2	<input type="checkbox"/>	Stückgare	35-40	10-20
Hefeteig, schwer und fettreich	Schüssel	2	<input type="checkbox"/>	Teiggare	35-40	20-40
	Backblech	2	<input type="checkbox"/>	Stückgare	35-40	15-25

Auftauen

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

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

Empfohlene Einstellwerte

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

Gericht	Zubehör	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, Brötchen					
Brot & Brötchen allgemein	Backblech	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
Kuchen					
Kuchen, saftig	Backblech	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
Kuchen, trocken	Backblech	2	<input checked="" type="checkbox"/>	60	60-75

Warmhalten

Mit der Heizart Warmhalten können Sie fertiggegartete Speisen warmhalten. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.

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

Stückgare

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

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

Empfohlene Einstellwerte

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

Verwendete Heizart:

- Ober-/Unterhitze

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

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

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

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

Verwendete Heizart:

- Auftauen

Prüfgerichte

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

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

Backen

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

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

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

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

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

Gedeckter Apfelkuchen

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

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

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

Wasserbiskuit

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

Hinweise

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

Verwendete Heizarten:

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe

Gericht	Zubehör	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Backen					
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150*	25-40
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150*	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150*	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140*	35-55
Small Cakes	Backblech	3		160*	20-30
Small Cakes	Backblech	3		150*	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150*	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140*	35-45
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2		160-170**	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2		160-170**	30-40
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø26cm	3+1		150-170**	30-50
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	2		170-180	60-80
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	2		180-200	60-80
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	3+1		170-190	70-90

* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Grillen

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

Verwendete Heizart:

- Grill, große Fläche

Gericht	Zubehör	Einschub- höhe	Heizart	Grill- stufe	Dauer in Min.
Grillen					
Toast bräunen*	Rost	5		3	4-6
Beefburger, 12 Stück**	Rost	4		3	25-30

* nicht vorheizen

** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001028205
960606