BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Einbaubackofen

HRG4785.1

[de] Gebrauchs- und Montageanleitung

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 5
3 Umweltschutz und Sparen ... 6
4 Kennenlernen ... 6
5 Zubehör ... 9
6 Vor dem ersten Gebrauch ... 11
7 Grundlegende Bedienung ... 11
8 Dampf ... 12
9 Zeitfunktionen ... 14
10 Bratenthermometer ... 15
11 Programme ... 16
12 Kindersicherung ... 19
13 Schnellaufheizen ... 19
14 Sabbateinstellung ... 20
15 Grundeinstellungen ... 20
16 Reinigen und Pflegen ... 22
17 Pyrolyse ... 24
18 Entkalken ... 25
19 Gestelle ... 26
20 Gerätetür ... 28
21 Störungen beheben ... 30
22 Entsorgen ... 33
23 Kundendienst ... 33
24 So gelingt's ... 33

25 MONTAGEANLEITUNG ... 37
25.1 Allgemeine Montagehinweise ... 37

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 9*

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▸ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

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

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.
- ▸ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▸ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.
- ▸ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden.
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen 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.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▸ Kinder fernhalten.

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
- ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.
- ▸ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▸ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.

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

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

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

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.
- ▸ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▸ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.
- ▸ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▸ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1.6 Dampf

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

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen.
- ▸ Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren.

Heißer Dampf entsteht im Garraum.
- ▸ Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.
- ▸ Heißes Zubehör nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

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

1.7 Bratenthermometer

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.
- ▸ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

1.8 Reinigungsfunktion

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.
- ▸ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▸ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▸ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▸ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.
- ▸ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▸ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.
- ▸ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▸ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▸ Kinder und Haustiere fernhalten.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über 50 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ▸ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▸ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter 50 °C eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▸ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▸ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▸ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▸ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.
- ▸ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▸ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▸ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- ▸ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▸ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

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

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- ▸ Dichtung immer sauber halten.
- ▸ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.
- ▸ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▸ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.
- ▸ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

2.2 Dampf

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

ACHTUNG!

Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.

- ▸ Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Geschirr mit Roststellen kann eine Korrosion im Garraum verursachen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion führen.

- ▸ Kein Geschirr mit Roststellen verwenden.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.

- ▸ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

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

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

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

- ▸ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.

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

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

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

- ■ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- ■ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- ■ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- ■ Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- ■ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- ■ Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- ■ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Hinweis:

Das Gerät benötigt:

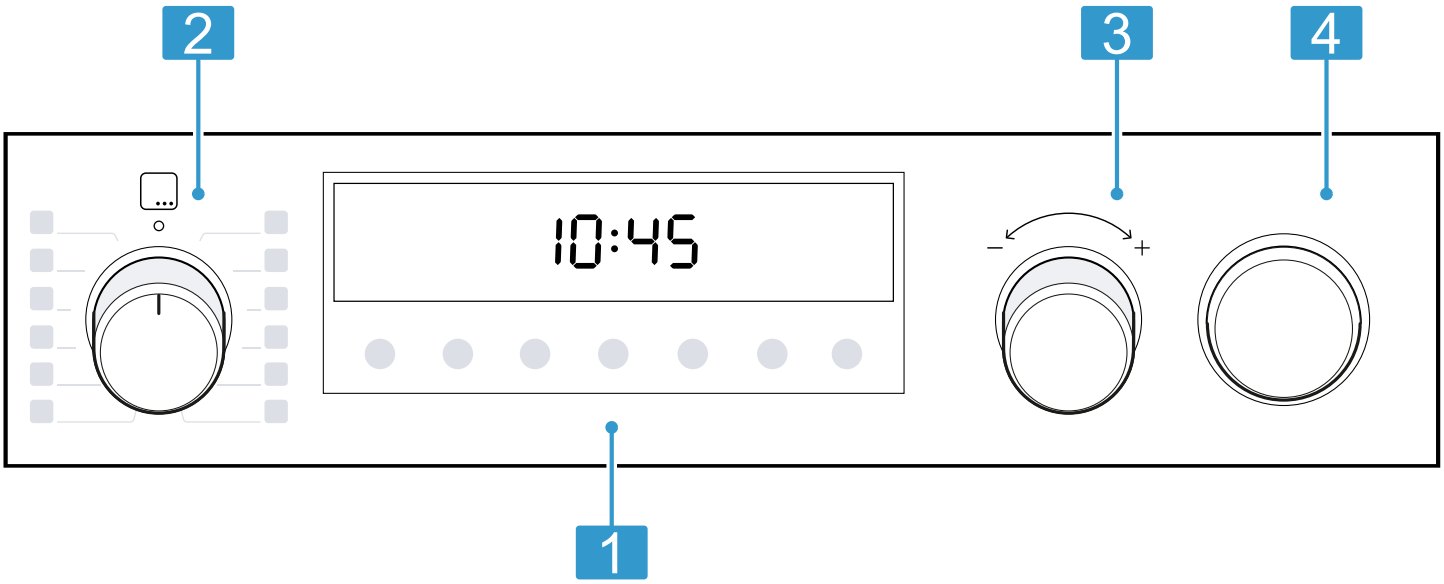
- ■ im Betrieb mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- ■ im Betrieb mit ausgeschaltetem Display max 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

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

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



1 **Tasten und Display**
Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken.
Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.
→ *"Tasten und Display", Seite 7*

2 **Funktionswähler**
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.
Den Funktionswähler können Sie aus der Nullstellung heraus nach rechts und links drehen.
Je nach Gerätetyp ist der Funktionswähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung auf den Funktionswähler drücken.
→ *"Heizarten und Funktionen", Seite 8*

3 **Temperaturwähler**
Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein und wählen Einstellungen für weitere Funktionen.
Den Temperaturwähler können Sie nach rechts und links drehen, er hat keine Nullstellung.
Je nach Gerätetyp ist der Temperaturwähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten auf den Temperaturwähler drücken.
→ *"Temperatur und Einstellstufen", Seite 9*

4 **Wassertank**
Wassertank füllen und leeren.
→ *"Wassertank füllen", Seite 12*

→ *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 13*

4.2 Tasten und Display

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

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

Symbol	Funktion	Verwendung
	Zeitfunktionen	Uhrzeit, Wecker, Dauer und Ende wählen. Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach auf die Taste drücken. Zu welcher Funktion die Einstellung im Display angezeigt wird, zeigt der rote Balken über oder unter dem jeweiligen Symbol.
− +	Minus Plus	Einstellwerte verringern. Einstellwerte erhöhen.
	Backofenlampe	Beleuchtung im Garraum einschalten und ausschalten.
	Schnellaufheizen	Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen.
	Dampfunterstützung	Dampfunterstützung starten oder abbrechen → *"Dampf", Seite 12*
	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Wassertank leeren	Hinweis Wassertank leeren → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 13*
	Wassertank füllen	Hinweis Wassertank füllen → *"Dampf", Seite 12*
	Entkalken	Hinweis Gerät entkalken → *"Entkalken", Seite 25*
CLn	Entkalken	Entkalken unterbrochen → *"Entkalken unterbrochen", Seite 25*

4.3 Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.
Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

Symbol	Heizart und Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise
	3D Heißluft[1] 30 - 275 °C	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Sanfte Heißluft 125 - 275 °C	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Regenerieren[2] 80 - 180 °C	Zum schonenden Wiedererwärmen von Speisen oder zum Aufbacken von Gebäck.
	Pizzastufe 30 - 275 °C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Unterhitze 30 - 250 °C	Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten.
	Auftauen 30 - 60 °C	Gefrorene Speisen schonend auftauen.
	Sanftgaren 70 - 120 °C	Angebratene, zarte Fleischstücke in offenem Geschirr schonend und langsam garen. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	Grill, große Fläche Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Umluftgrillen[1] 30 - 275 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Ober-/Unterhitze[1] 30 - 275 °C	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

[1] Dampfunterstützung ab 80 °C möglich (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)
[2] Dampfheizart (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Programme	Programmierte Einstellwerte für verschiedene Speisen verwenden. → *"Programme", Seite 16*
	Reinigungsfunktionen	■ Pyrolyse reinigt den Garraum nahezu selbstständig. → *"Pyrolyse ", Seite 24* ■ Entkalken hält ihr Gerät funktionsfähig. → *"Entkalken", Seite 25*

4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.
Die Einstellungen erscheinen im Display.
Bis 100 °C ist die Temperatur in 1-Grad-Schritten einstellbar, darüber in 5-Grad-Schritten.

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

Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.
Die Linie unten im Display füllt sich von links nach rechts rot, je weiter der Garraum aufgeheizt ist.
Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald die Linie durchgehend rot gefüllt ist.

Restwärme-Anzeige

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

Hinweise

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

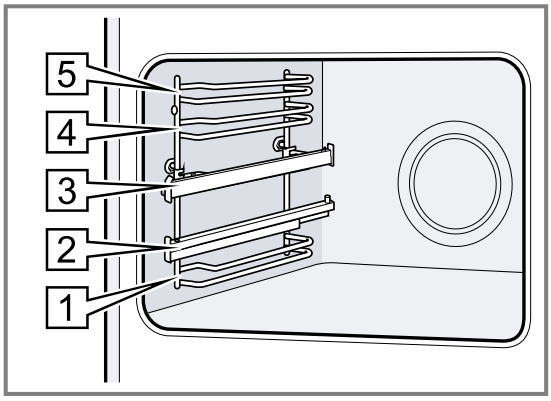
4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
→ *"Zubehör", Seite 9*
Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Je nach Gerätetyp sind die Gestelle mit Auszügen oder Klipp-Auszügen ausgestattet. Die Auszüge sind fest montiert und können nicht abgenommen werden. Die Klipp-Auszüge können Sie nach Ihrem Bedarf an allen freien Einschubhöhen einsetzen.
Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.
→ *"Gestelle", Seite 26*



Beleuchtung

Die Backofenlampe leuchtet den Garraum aus.
Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Beleuchtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs schaltet sich die Beleuchtung aus.
Mit der Taste **Backofenlampe** können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten.

Kühlgebläse

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

ACHTUNG!
Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.
▸ Lüftungsschlitze frei halten.

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

Gerätetür

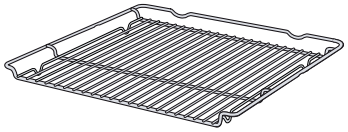
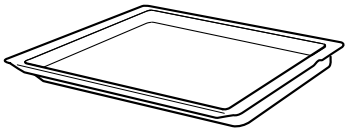
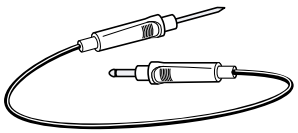
Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, läuft der Betrieb weiter.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

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

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		■ Kuchenformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		■ Saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.
Bratenthermometer		Punktgenaues Braten oder Garen. → *"Bratenthermometer", Seite 15*

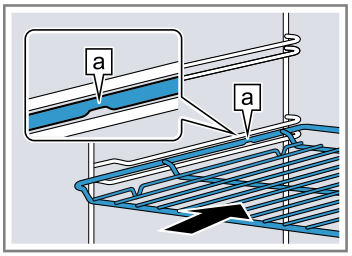
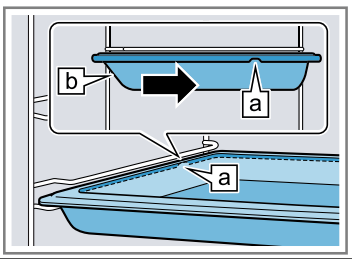
5.1 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

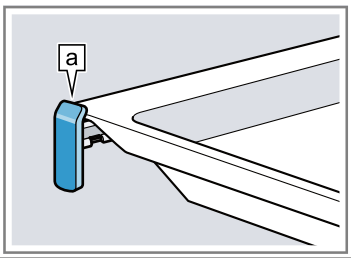
5.2 Zubehör in den Garraum schieben

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

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

Rost	Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung ⌣ nach unten einschieben. 
Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech	Das Blech mit der Abschrägung b zur Gerätetür einschieben. 

3. Um das Zubehör bei Einschubhöhen mit Auszugsschienen aufzulegen, die Auszugsschienen herausziehen.

Rost oder Blech	Das Zubehör so auflegen, dass der Zubehörrand hinter der Lasche a auf der Auszugsschiene sitzt. 

Hinweis: Vollständig herausgezogen rasten die Auszugsschienen ein. Die Auszugsschienen mit etwas Druck zurück in den Garraum schieben.

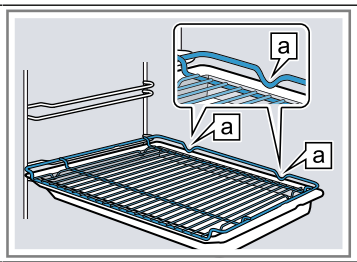
4. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

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

Zubehör kombinieren

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

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

Rost auf Universalpfanne	

5.3 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:
www.bosch-home.com
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

6 Vor dem ersten Gebrauch

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

6.1 Erste Inbetriebnahme

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

Uhrzeit einstellen

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

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung o sein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste − oder + einstellen.
2. Auf die Taste ◷ drücken.

✔ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

Tipp: Ob die Uhrzeit im Display angezeigt wird, können Sie in den Grundeinstellungen → *Seite 20* festlegen.

Verweis auf Wasserhärte einstellen

▸ Die Wasserhärte einstellen.
→ *"Wasserhärte einstellen", Seite 21*

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Das Zubehör und die Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum nehmen.
2. Vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Den Wassertank füllen.
→ *"Wassertank füllen", Seite 12*
4. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
5. Die Heizart mit der Dampfunterstützung und die Temperatur einstellen.
→ *"Garen mit der Dampfunterstützung", Seite 12*
→ *"Grundlegende Bedienung", Seite 11*

Heizart	3D Heißluft mit Dampfunterstützung
Temperatur	200 °C
Dauer	30 Minuten

6. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
7. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
8. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 13*
9. Die Heizart ohne die Dampfunterstützung und die Temperatur einstellen.

Heizart	Ober-/Unterhitze
Temperatur	240 °C
Dauer	30 Minuten

10. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
11. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
12. Die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
13. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

▸ Den Funktionswähler auf eine Stellung außerhalb der Nullstellung o drehen.

✔ Das Gerät ist eingeschaltet.

7.2 Gerät ausschalten

▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung o drehen.

✔ Das Gerät ist ausgeschaltet.

7.3 Heizart und Temperatur einstellen

1. Die Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die Temperatur oder Grillstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.

✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

✔ Je nach Gerätetyp schaltet sich bei einigen Heizarten und eingestellten Temperaturen ab 200 °C das Schnellaufheizen automatisch zu.
→ *"Schnellaufheizen", Seite 19*

3. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Tipps

- Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.
→ *"Heizarten und Funktionen", Seite 8*
- Sie können am Gerät Dauer und Ende für den Betrieb einstellen.
→ *"Zeitfunktionen", Seite 14*

Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern.

▸ Die gewünschte Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.

8 Dampf

Sie können bei einigen Heizarten die Dampfunterstützung zuschalten.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Kinder fernhalten.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.
- Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

8.1 Garen mit der Dampfunterstützung

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

Dampfunterstützung starten

Tipp: Nutzen Sie die Programme oder die Angaben in den Tabellen.

1. Den Wassertank füllen.
   → *"Wassertank füllen", Seite 12*
2. Eine geeignete Heizart einstellen:
   – **3D Heißluft**
   – **Ober-/Unterhitze**
   – **Umluftgrillen**
3. Eine Temperatur zwischen 80 und 240 °C einstellen.
4. Die Dampfintensität mit der Taste einstellen.

Intensität	Stufe
gering	
stark	

✔ Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und schaltet Dampf zu.

Dampfunterstützung abbrechen

- Die Taste so oft drücken, bis die Dampfintensität im Display erlischt.

✔ Der Betrieb läuft ohne die Dampfunterstützung weiter.
→ *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 13*

Dampfunterstützung beenden

1. Das Gerät ausschalten.
2. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
   → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 13*

8.2 Regenerieren

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

Regenerieren starten

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Den Wassertank füllen.
   → *"Wassertank füllen", Seite 12*
2. Die Heizart Regenerieren einstellen.
3. Die Temperatur einstellen.

✔ Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und schaltet Dampf zu.

Regenerieren beenden

1. Das Gerät ausschalten.
2. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
   → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 13*

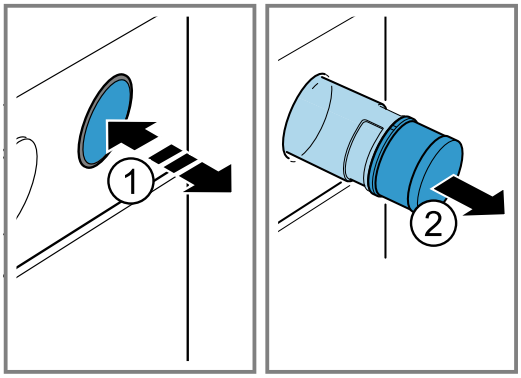
8.3 Wassertank füllen

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.
- Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

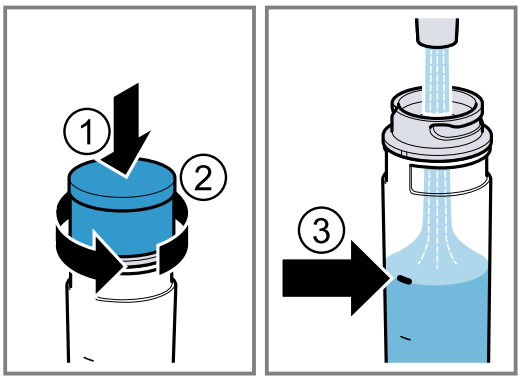
Voraussetzung: Die Wasserhärte ist richtig eingestellt.
→ *"Wasserhärte einstellen", Seite 21*

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

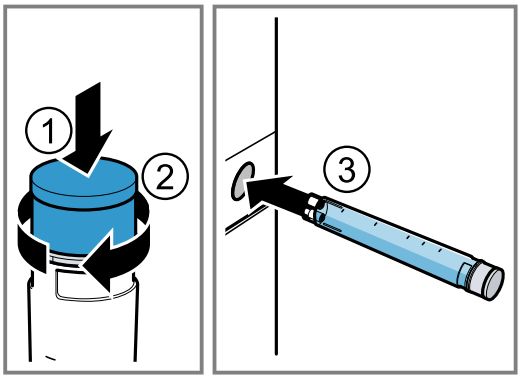


2. Auf den Wassertankdeckel drücken ① und aufdrehen ②.

3. Das Wasser bis zur Markierung in den Wassertank füllen ③.



4. Auf den Wassertankdeckel drücken ① und zudrehen ②.
5. Den Wassertank in die Öffnung einsetzen und drücken, bis er einrastet ③.



Wassertank nachfüllen

Wenn ein Signal ertönt und Wassertank füllen ⌴ im Display erscheint, füllen Sie den Wassertank nach.

Hinweis: Wenn Sie den Wassertank nicht nachfüllen, läuft das Gerät ohne die Dampfunterstützung weiter.

1. Den Wassertank entnehmen und nachfüllen.
2. Den gefüllten Wassertank einsetzen.

8.4 Nach jedem Dampfbetrieb

Nach jedem Betrieb mit Dampf pumpt das Gerät das Restwasser zurück in den Wassertank. Leeren und trocknen Sie anschließend den Wassertank und den Garraum.

Wassertank leeren

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

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

ACHTUNG!

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

- ▸ Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.

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

1. Auf den Wassertank drücken.
2. Den Wassertank herausziehen.
3. Den Deckel des Wassertanks aufdrehen.
4. Den Wassertank leeren, mit einem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Die Dichtung am Deckel trocken reiben.
7. Den Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
8. Den Deckel auf den Wassertank setzen und zudrehen.
9. Den Wassertank einsetzen.

Tropfrinne trocknen

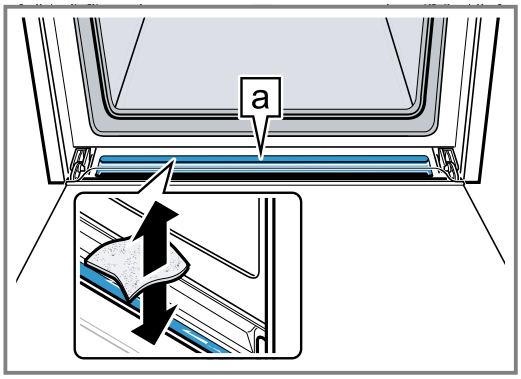
⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

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



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

Garraum trocknen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

ACHTUNG!

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

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

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Den Schmutz im Garraum entfernen.
2. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.

3. Die Kalkflecken mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Die Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

9 Zeitfunktionen

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

9.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Mit der Taste ◷ wählen Sie die verschiedenen Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker ⧖	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer ◷	Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Ende ◷	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.
Uhrzeit ◷	Sie können die Uhrzeit einstellen.

9.2 Wecker einstellen

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

1. Auf die Taste ◷ so oft drücken, bis im Display ⧖ markiert ist.
2. Die Weckerzeit mit der Taste — oder + einstellen.

Taste	Vorschlagswert
—	5 Minuten
+	10 Minuten

Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekundenschritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

✔ Nach einigen Sekunden startet der Wecker und die Weckerzeit läuft ab.
✔ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Weckerzeit auf null.

3. Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist:
   – Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist ⧖ markiert.

▸ Die Weckerzeit mit der Taste — oder + ändern.
✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist ⧖ markiert.

▸ Die Weckerzeit mit der Taste — auf null zurückstellen.
✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und ⧖ erlischt.

9.3 Dauer einstellen

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

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

1. Auf die Taste ◷ so oft drücken, bis im Display ◷ markiert ist.
2. Die Dauer mit der Taste — oder + einstellen.

Taste	Vorschlagswert
—	10 Minuten
+	30 Minuten

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

✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

3. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
   – Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
   – Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist ◷ markiert.

▸ Die Dauer mit der Taste — oder + ändern.
✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist ◷ markiert.

▸ Die Dauer mit der Taste — auf null zurückstellen.
✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und heizt ohne Dauer weiter.

9.4 Ende einstellen

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

Hinweise

■ Bei Heizarten mit Grillfunktion ist das Ende nicht einstellbar.

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

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

1. Auf die Taste ◷ so oft drücken, bis im Display ◷ markiert ist.
2. Auf die Taste — oder + drücken.
✔ Das Display zeigt das berechnete Ende.
3. Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.
✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellung und das Display zeigt das eingestellte Ende.
✔ Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
   – Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
   – Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Ende ändern

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

Voraussetzung: Im Display ist ◷ markiert.

▸ Das Ende mit der Taste — oder + verschieben.
✔ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Ende abbrechen

Sie können das eingestellte Ende jederzeit löschen.

Voraussetzung: Im Display ist ◷ markiert.

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

9.5 Uhrzeit einstellen

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

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung o sein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste — oder + einstellen.
2. Auf die Taste ◷ drücken.
✔ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

Tipp: Ob die Uhrzeit im Display angezeigt wird, können Sie in den Grundeinstellungen → *Seite 20* festlegen.

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit jederzeit ändern.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung o sein.

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

10 Bratenthermometer

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

10.1 Geeignete Heizarten mit Bratenthermometer

Nur bestimmte Heizarten sind für den Betrieb mit dem Bratenthermometer geeignet.
Geeignete Heizarten sind:
- **3D Heißluft**
- **Sanfte Heißluft**
- **Pizzastufe**
- **Umluftgrillen**
- **Ober-/Unterhitze**

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

10.2 Bratenthermometer einstecken

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.
▸ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

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

1. Das Bratenthermometer an der dicksten Stelle schräg in das Fleisch stecken.

Achten Sie darauf, dass die Spitze des Bratenthermometers richtig im Fleisch positioniert ist:
- Die Spitze muss ungefähr in der Mitte des Garguts sein.
- Die Spitze darf nicht im Fett stecken.
- Die Spitze darf kein Geschirr oder Knochen berühren.

2. Das Gargut mit dem Bratenthermometer in den Garraum geben.
   Das Gargut, am besten in einem Geschirr, in die Mitte des Rosts stellen.
3. Den Anschluss des Bratenthermometers in die Buchse links im Garraum stecken.

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

10.3 Bratenthermometer einstellen

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

Voraussetzungen
- Das Gargut mit dem Bratenthermometer steht im Garraum.
- Das Bratenthermometer ist im Garraum eingesteckt.

1. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
✔ Im Display leuchtet und die Kerntemperaturanzeige erscheint neben der Garraumtemperatur.
2. Die Kerntemperatur mit Taste − oder + einstellen.
3. Die Garraumtemperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
   Die Garraumtemperatur mindestens 10 °C höher einstellen als die Kerntemperatur.
   Die Garraumtemperatur nicht höher als 250 °C einstellen.

✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
✔ Links erscheint die aktuelle Kerntemperatur im Gargut, rechts steht die eingestellte, z. B. 15°C|75°C. Die aktuelle Kerntemperatur erscheint erst ab 10 °C.
✔ Wenn die Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, ertönt ein Signal und im Display ist die aktuelle Kerntemperatur gleich der eingestellten Kerntemperatur, z. B. 75°C|75°C.

4. ⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
   Garraum, Zubehör und Bratenthermometer werden sehr heiß.
   ▸ Heißes Zubehör und Bratenthermometer immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

   Wenn die Kerntemperatur erreicht ist:
   - Das Gerät ausschalten.
   - Das Bratenthermometer aus der Buchse im Garraum ziehen.
   - Das Bratenthermometer aus dem Gargut ziehen und aus dem Garraum nehmen.

11 Programme

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

11.1 Geschirr für Programme

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist.
Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Der Braten sollte den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.
Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:
- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

11.2 Dampf

Das Gerät bietet Ihnen für die Dampffunktion Programme an, mit denen Sie einfach und professionell Ihre Speisen zubereiten.
Hinweise zu den Dampffunktionen finden Sie bei Dampf.
→ *"Dampf", Seite 12*

11.3 Programmtabelle

Die Programmnummern sind bestimmten Speisen zugeordnet.

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Einschubhöhe	Hinweise
01	**Hefezopf, Hefekranz**[1]	Backblech mit Backpapier	0,6 - 1,5 kg Teiggewicht	nein	3	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
02	**Hefeteig gehen lassen**[1]	Schüssel auf Rost	0,5 - 1,5 kg Teiggewicht	nein	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.

[1] Dampfprogramm (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Einschubhöhe	Hinweise
03	**Weizenbrot, Weizenmischbrot auf Backblech**[1]	Backblech mit Backpapier	0,5 - 2,0 kg Teiggewicht	nein	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
04	**Weizenbrot, Weizenmischbrot in Kastenform**[1]	Kastenform, gefettet und bemehlt	0,8 - 2,0 kg Teiggewicht	nein	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
05	**Weißbrot auf Backblech**[1]	Backblech mit Backpapier	0,5 - 2,0 kg Teiggewicht	nein	2	Wenn Sie 2 Brote gleichzeitig backen, dann das Gewicht des schwereren Brots angeben.
06	**Roggenmischbrot**[1]	Kastenform, gefettet und bemehlt	0,8 - 2,0 kg Teiggewicht	nein	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
07	**Fladenbrot**[1]	Backblech mit Backpapier	0,4 - 1,0 kg Teiggewicht	nein	2	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
08	**Backofenkartoffeln, ganz** ungeschälte, mehlige Kartoffeln	Universalpfanne	0,3-1,5 kg Gesamtgewicht	nein	3	-
09	**Eintopf, mit Gemüse** vegetarisch	hoher Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten)
10	**Gulasch** Rind- oder Schweinefleisch, gewürfelt mit Gemüse	hoher Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken Fleisch vorher nicht anbraten
11	**Fisch, ganz**[1] küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	0,8-1,5 kg Fischgewicht	nein	2	in Schwimmstellung ins Geschirr legen
12	**Hähnchen, ungefüllt**[1] küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	0,9-1,5 kg Hähnchengewicht	nein	2	mit der Brust nach oben ins Geschirr legen
13	**Hähnchenteile**[1] küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	0,1-0,8 kg Gewicht des schwersten Teils	nein	3	-
14	**Putenbrust** am Stück, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,5-2,5 kg Putenbrustgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	-
15	**Ente, ungefüllt**[1] küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	1,3-2,5 kg Entengewicht	nein	2	mit der Brust nach oben ins Geschirr legen
16	**Gans, ungefüllt**[1] küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	2,3-4,5 kg Gansgewicht	nein	2	mit der Brust nach oben ins Geschirr legen
17	**Gänsekeulen** küchenfertig, gewürzt	Glasbräter ohne Deckel auf Rost	0,3-0,8 kg Gewicht des schwersten Teils	Bräterboden bedecken	2	-
18	**Rinderschmorbraten** z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Fleisch mit Flüssigkeit fast bedecken	2	Fleisch vorher nicht anbraten

[1] Dampfprogramm (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Einschubhöhe	Hinweise
19	**Rinderfilet, medium**[1] küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	0,8-2,0 kg Fleischgewicht	nein	2	Fleisch vorher nicht anbraten
20	**Roastbeef, medium** küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	nein	2	mit der Fettseite nach oben ins Geschirr legen Fleisch vorher nicht anbraten
21	**Rinderrouladen** mit Gemüse oder Fleisch gefüllt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gewicht aller gefüllten Rouladen	Rouladen fast bedecken, z. B. mit Brühe oder Wasser	2	Fleisch vorher nicht anbraten
22	**Hackbraten, frisch** Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Bratengewicht	nein	2	Fleisch vorher nicht anbraten
23	**Lammkeule, medium** ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
24	**Lammkeule, durchgegart** ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
25	**Kalbsbraten, durchwachsen** z. B. Rücken oder Hüfte	Bräter mit Deckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
26	**Kalbsbraten, mager** z. B. Lende oder Nuss	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
27	**Rehkeule** ohne Knochen, gesalzen	Bräter mit Deckel	0,5-2,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	-
28	**Schweinenackenbraten**[1] ohne Knochen, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	0,8-2,5 kg Fleischgewicht	nein	2	Fleisch vorher nicht anbraten
29	**Schweinebraten, mit Kruste**[1] z. B. Schulter, gewürzt und Schwarte eingeschnitten	Bräter ohne Deckel oder Backblech	1,0-2,0 kg Fleischgewicht	nein	2	mit der Fettseite nach oben ins Geschirr legen, Schwarte gut salzen
30	**Schweinelendenbraten** gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten

[1] Dampfprogramm (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

11.4 Speise für Programm vorbereiten

Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschranktemperatur. Tiefgekühlte Speisen direkt aus dem Tiefkühlfach verwenden.

1. Die Speise wiegen.
   Das Gewicht der Speise ist notwendig, um das Programm richtig einzustellen.
2. Die Speise in das Geschirr geben.
3. Das Geschirr auf den Rost stellen.
   Immer in den kalten Garraum stellen.

11.5 Programm einstellen

Das Gerät wählt die optimale Heizart, die Temperatur und die Dauer. Sie müssen nur das Gewicht einstellen.

Hinweise

- Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.
- Nach dem Programmstart können Sie das Programm und das Gewicht nicht mehr ändern.

1. **Programme** mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Das gewünschte Programm mit der Taste — oder + einstellen.
3. Das Gewicht Ihrer Speise mit dem Temperaturwähler einstellen. Immer das nächsthöhere Gewicht einstellen.
   - Um die Dauer des Programms abzufragen, auf die Taste drücken. Die Dauer kann nicht geändert werden.
   - Bei einigen Programmen kann das Ende mit der Taste verschoben werden.
     → *"Ende einstellen", Seite 14*

✔ Nach einigen Sekunden startet das Programm und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

4. Wenn das Programm beendet ist:
   - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
   - Um eine Dauer zum Nachgaren einzustellen, auf die Taste + drücken. Das Gerät heizt mit den Einstellung des Programms weiter.
   - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

12 Kindersicherung

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

Hinweis: Ob sich die Kindersicherung einstellen lässt, können Sie in den Grundeinstellungen → *Seite 20* einstellen.

12.1 Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler ist auf der Nullstellung o.

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

13 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, kann das Schnellaufheizen bei eingestellten Temperaturen über 100 °C die Aufheizdauer verkürzen.
Bei diesen Heizarten ist Schnellaufheizen möglich:

- **3D Heißluft**
- **Ober-/Unterhitze**

13.1 Schnellaufheizen einstellen

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

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

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
   Ab einer eingestellten Temperatur von 200 °C schaltet sich das Schnellaufheizen automatisch zu.
2. Wenn das Schnellaufheizen nicht automatisch zuschaltet, auf die Taste drücken.

✔ Im Display erscheint .
✔ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.
✔ Wenn das Schnellaufheizen endet, ertönt ein Signal und im Display erlischt das Symbol .

3. Die Speise in den Garraum geben.

Schnellaufheizen abbrechen

▸ Auf die Taste drücken.
✔ Das Symbol im Display erlischt.

14 Sabbateinstellung

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

14.1 Sabbateinstellung starten

Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, unterbricht das Gerät nicht den Betrieb.
- Nach dem Start können Sie die Sabbateinstellung nicht mehr ändern oder unterbrechen.
- Sie können das Ende für die Sabbateinstellung nicht verschieben.

Voraussetzung: Die Sabbateinstellung ist in den Grundeinstellungen aktiviert.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 20*

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

15 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

15.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
c01	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	1 = 10 Sekunden 2 = 30 Sekunden[1] 3 = 2 Minuten
c02	Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	1 = 3 Sekunden[1] 2 = 6 Sekunden 3 = 10 Sekunden
c03	Tastenton beim Drücken auf eine Taste	0 = aus 1 = ein[1]
c04	Helligkeit der Display-Beleuchtung	1 = dunkel 2 = mittel[1] 3 = hell
c05	Anzeige der Uhrzeit	0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen[1]
c06	Kindersicherung einstellbar → *"Kindersicherung", Seite 19*	0 = nein 1 = ja[1] 2 = ja, mit Türverriegelung
c07	Garraumbeleuchtung bei Betrieb	0 = nein 1 = ja[1]
c08	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = kurz 2 = mittel[1] 3 = lang 4 = extra lang
c09	Teleskopauszüge nachgerüstet[2]	0 = nein[1] (bei Gestellen und 1-fach Auszug) 1 = ja (bei 2- und 3-fach Auszug)
c10	Sabbateinstellung verfügbar → *"Sabbateinstellung", Seite 20*	0 = nein[1] 1 = ja

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

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
c11	Wasserhärte → *"Wasserhärte einstellen", Seite 21*	0 = enthärtet 1 = weich (bis 1,5 mmol/l) 2 = mittel (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = hart (2,5 - 3,8 mmol/l)[1] 4 = sehr hart (über 3,8 mmol/l)
c12	Automatisches Schnellaufheizen ab 200 °C[2]	0 = nein 1 = ja[1]
c13	Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	0 = nein[1] 1 = ja

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

15.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. Die Taste ⏲ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
✔ Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. c012.
2. Die Einstellung mit dem Temperaturwähler ändern.
3. Mit der Taste — oder + zur nächsten Grundeinstellung wechseln.
4. Um Änderungen zu speichern, die Taste ⏲ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.

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

15.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

▸ Den Funktionswähler drehen.
✔ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

15.4 Wasserhärte einstellen

ACHTUNG!
Wenn eine falsche Wasserhärte eingestellt ist, kann das Gerät Sie nicht rechtzeitig an das Entkalken erinnern.
▸ Wasserhärte richtig einstellen.
Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.
▸ Kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
▸ Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

Voraussetzungen
- Bevor Sie die Wasserhärte einstellen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers.
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Die Taste ⏲ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
✔ Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. c012.
2. Mit der Taste — oder + zur Grundeinstellung c11 wechseln.
3. Die Wasserhärte mit dem Temperaturwähler einstellen.

   Tipp: Wenn Ihr Leitungswasser stark kalkhaltig ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden. Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, stellen Sie den Wasserhärtebereich “enthärtet“ ein.

   Tipp: Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich “sehr hart“ ein. Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Grundeinstellung Wasserhärte	Wasserhärte in mmol/l	Deutsche Härte °dH	Französische Härte °fH
c110 = enthärtet[1]	-	-	-
c111 = weich	bis 1,5	bis 8,4	bis 15
c112 = mittel	1,5-2,5	8,4-14	15-25
c113 = hart	2,5-3,8	14-21,3	25-38
c114 = sehr hart[2]	über 3,8	über 21,3	über 38

[1] Nur einstellen, wenn ausschließlich enthärtetes Wasser verwendet wird.
[2] Auch für Mineralwasser einstellen. Ausschließlich Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

4. Um Änderungen zu speichern, die Taste ⏲ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.

16 Reinigen und Pflegen

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

16.1 Reinigungsmittel

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!
Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.
- ▸ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▸ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

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

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.
- ▸ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Geeignete Reinigungsmittel

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

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ *"Gerät reinigen", Seite 23*

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → *"Gerätetür", Seite 28*
Türabdeckung	■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → *"Gerätetür", Seite 28*
Türgriff	■ Heiße Spüllauge	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. **Tipp:** Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. → *"Pyrolyse ", Seite 24* **Hinweise** ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 26*
Auszugssystem	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugsschienen eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen. **Tipp:** Zum Reinigen das Auszugssystem aushängen. → *"Gestelle", Seite 26*
Zubehör	■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.
Wassertank	■ Heiße Spüllauge	Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen. Um den Wassertank nach der Reinigung zu trocknen, Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Dichtung am Deckel trocknen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Bratenthermometer	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

16.2 Gerät reinigen

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 22*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 22*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

17 Pyrolyse

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

17.1 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

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

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▸ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.
- ▸ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▸ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▸ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▸ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.
- ▸ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▸ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
   → *"Gestelle", Seite 26*
3. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
4. Die Gerätetür innen und die Garraum-Randflächen im Bereich der Türdichtung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
   Die Türdichtung nicht abnehmen und nicht scheuern.
   Starke Verschmutzungen auf der Türinnenscheibe mit Backofenreiniger entfernen.
5. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.

17.2 Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!
Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.
- ▸ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▸ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▸ Kinder und Haustiere fernhalten.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.
- ▸ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▸ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▸ Kinder fernhalten.

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

Hinweis: Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungsfunktion nicht.

Voraussetzung: Das Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten. → *Seite 24*

1. Die Reinigungsfunktionen mit dem Funktionswähler einstellen.
   ✔ Im Display erscheint das Symbol und die Reinigungsfunktionen. Die erste Reinigungsfunktion ist markiert.
2. Auf die Taste + oder — so oft drücken, bis das Symbol markiert ist.
3. Die Reinigungsstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.

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

   Bei stärkeren oder älteren Verschmutzungen eine höhere Reinigungsstufe wählen.
   Die Dauer kann nicht geändert werden.
   ✔ Nach einigen Sekunden startet die Reinigungsfunktion und die Dauer läuft ab.
   ✔ Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür ab einer bestimmten Temperatur im Garraum. Im Display erscheint .
   ✔ Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
4. Das Gerät ausschalten.
   Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, entriegelt die Gerätetür und erlischt.
5. Das Gerät betriebsbereit machen. → *Seite 25*

17.3 Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Weiße Beläge mit Zitronensäure entfernen.
   Hinweis: Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein.
4. Die Gestelle einhängen.
   → *"Gestelle", Seite 26*

18 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie das Gerät regelmäßig entkalken.
Wie häufig das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Das Symbol erinnert Sie daran, das Entkalken durchzuführen.
Das Entkalken besteht aus 4 Schritten. Aus hygienischen Gründen muss das Entkalken vollständig abgelaufen sein, damit das Gerät wieder betriebsbereit ist. Insgesamt dauert das Entkalken ca. 90-110 Minuten:

Anzeige	Schritt
1_4	1. Schritt: Entkalken ca. 65 min
2_4	2. Schritt: Spülgang ca. 9 min
3_4	3. Schritt: Spülgang ca. 9 min
4_4	4. Schritt: Spülgang ca. 9 min

18.1 Erster Schritt (1_4)

ACHTUNG!
Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.
- ▸ Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel verwenden.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- ▸ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

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

1. Eine Entkalkerlösung mischen:
   – 50 ml flüssiges Entkalkungsmittel
   – 100 ml Wasser
2. Den Wassertank mit der Entkalkerlösung füllen und einsetzen.
3. Die Reinigungsfunktionen mit dem Funktionswähler einstellen.
- ✔ Im Display erscheint das Symbol und die Reinigungsfunktionen. Die erste Reinigungsfunktion ist markiert.
4. Die Taste — oder + so oft drücken, bis das Symbol markiert ist.
5. Den Temperaturwähler drehen.
- ✔ Im Display erscheint On. Nach wenigen Sekunden startet das Entkalken.
- ✔ Nach Ablauf des Entkalkens erscheint im Display 2_4.
6. Den Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.

18.2 Zweiter Schritt (2_4)

1. Den Wassertank mit 150 ml Wasser füllen und einsetzen.
- ✔ Nach Ablauf des Spülgangs erscheint im Display 3_4.
2. Den Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.

18.3 Dritter Schritt (3_4)

1. Den Wassertank mit 150 ml Wasser füllen und einsetzen.
- ✔ Nach Ablauf des Spülgangs erscheint im Display 4_4.
2. Den Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.

18.4 Vierter Schritt (4_4)

1. Den Wassertank mit 150 ml Wasser füllen und einsetzen.
- ✔ Nach Ablauf des Spülgangs erscheint im Display 00:00.
2. Den Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.
3. Den Wassertank trocknen und wieder einsetzen.
- ✔ Das Entkalken ist abgeschlossen und das Gerät wieder betriebsbereit.

18.5 Entkalken unterbrochen

Wird das Entkalken unterbrochen z. B. durch einen Stromausfall oder durch das Ausschalten des Gerätes, erscheint nach dem Wiedereinschalten des Gerätes das Symbol im Display. Sie werden aufgefordert drei Mal zu spülen. Das Gerät bleibt bis zum Ende des dritten Spülgangs für andere Betriebe gesperrt.

Hinweis: Wenn Sie einen anderen Betrieb einstellen, erscheint im Display CLn (Cleaning). Wiederholen Sie nach dem Spülen das unterbrochene Entkalken.

1. Den Wassertank leeren und gründlich mit Wasser reinigen.
2. Den leeren Wassertank einsetzen.
3. Das Entkalken mit dem Funktionswähler einstellen.
4. Den Temperaturwähler drehen.
- ✔ Im Display erscheint On.

✔ Nach wenigen Sekunden pumpt das Gerät die restliche Flüssigkeit in den Wassertank.
5. Den Wassertank leeren und gründlich mit Wasser reinigen.
6. Zum Spülen des Dampfsystems die 3 Spülgänge des Entkalkens durchführen.
→ *"Zweiter Schritt (2_4)", Seite 25*
7. Das Entkalken erneut starten.

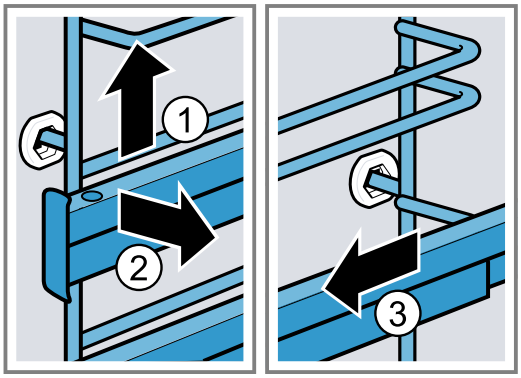
19 Gestelle

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

19.1 Gestelle aushängen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Die Gestelle werden sehr heiß
- ▸ Nie die heißen Gestelle berühren.
- ▸ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▸ Kinder fernhalten.

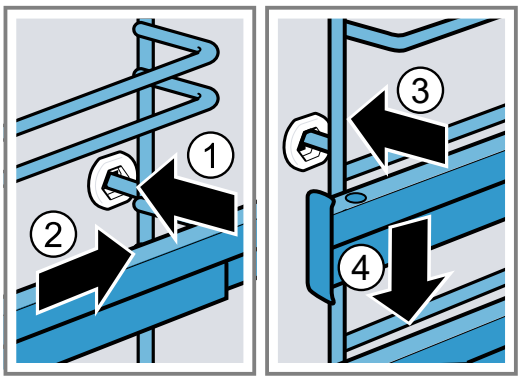
1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.



19.2 Gestelle einhängen

Hinweise
- ■ Die Gestelle passen nur rechts oder links.
- ■ Achten Sie bei beiden Auszugsschienen darauf, dass sie sich nach vorn herausziehen lassen.

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

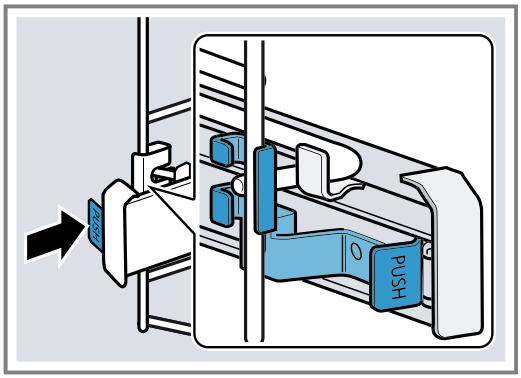


19.3 Auszugsschiene aushängen

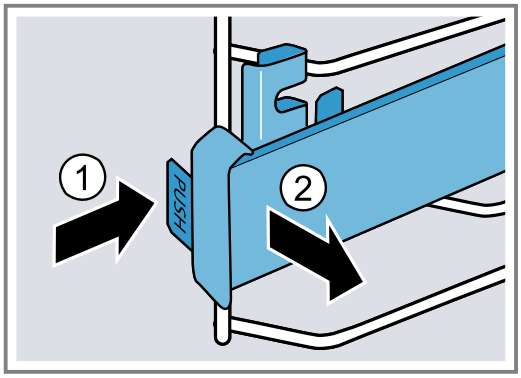
⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Die Gestelle werden sehr heiß
- ▸ Nie die heißen Gestelle berühren.
- ▸ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▸ Kinder fernhalten.

Hinweise
- ■ Je nach Gerätetyp müssen Sie bei Geräten mit Gestellen und Auszugsschienen die Grundeinstellungen für die Teleskopauszüge anpassen.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 20*
- ■ Bei Bedarf können Sie alle Ebenen mit einer Auszugsschiene ausstatten.

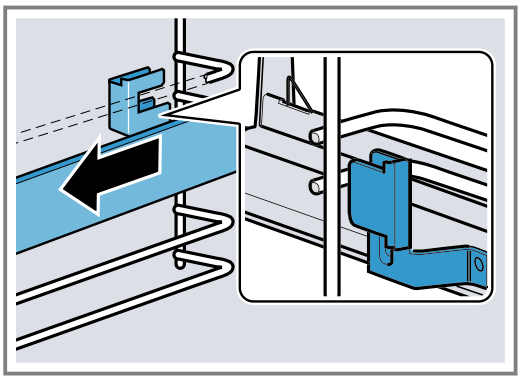
1. Hinter der Schiene auf **PUSH** drücken und die Schiene nach hinten schieben.



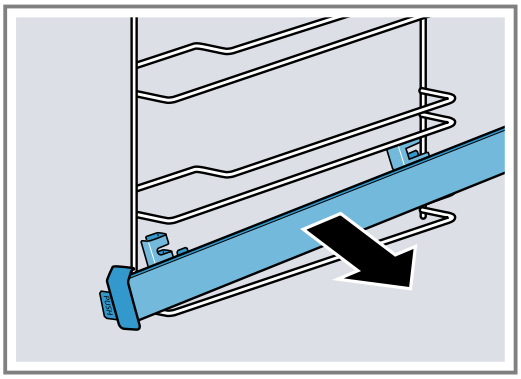
2. **PUSH** gedrückt halten ① und die Schiene nach außen schwenken ②.



3. Die Schiene nach vorn ziehen, bis die Halterung hinten ausgehängt ist.



4. Die Auszugsschiene entfernen.

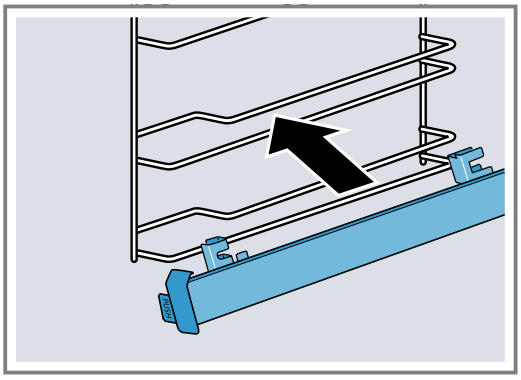


5. Die Auszugsschiene reinigen.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 22*

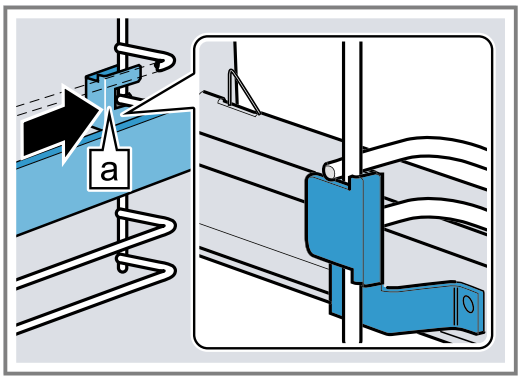
19.4 Auszugsschiene einhängen

Hinweis: Die Auszugsschienen passen nur rechts oder links. Achten Sie beim Einhängen darauf, dass sie sich nach vorn herausziehen lassen.

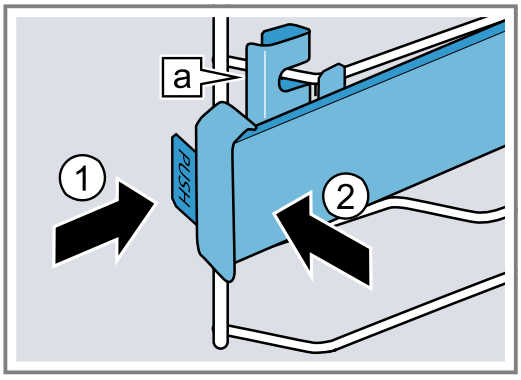
1. Die Auszugsschiene zwischen die beiden Stäbe einsetzen.



2. Die Halterung a hinten zwischen dem unteren und oberen Stab einführen.

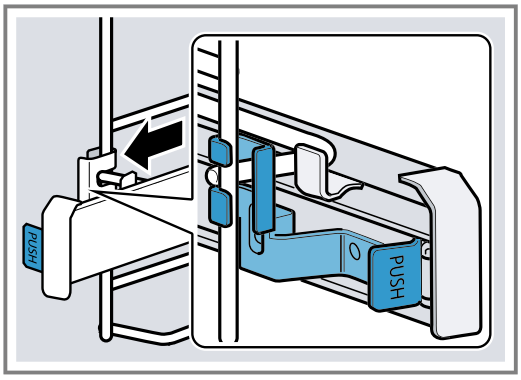


3. **PUSH** gedrückt halten ① und die Auszugsschiene nach innen schwenken, bis sich die Halterung a vorn zwischen den beiden Stäben befindet ②.
   – **PUSH** loslassen.



✔ Die Halterung a rastet ein.

4. Die Auszugsschiene bis zum Anschlag herausziehen und wieder einschieben.



20 Gerätetür

Damit Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig bleibt, können Sie die Gerätetür aushängen und reinigen.

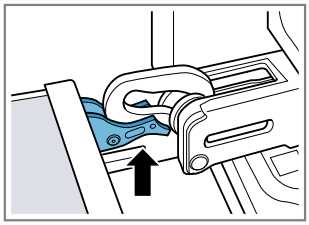
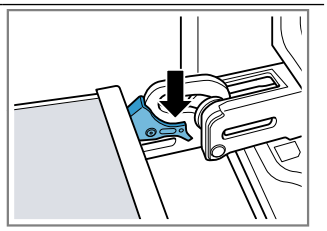
20.1 Gerätetür aushängen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

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

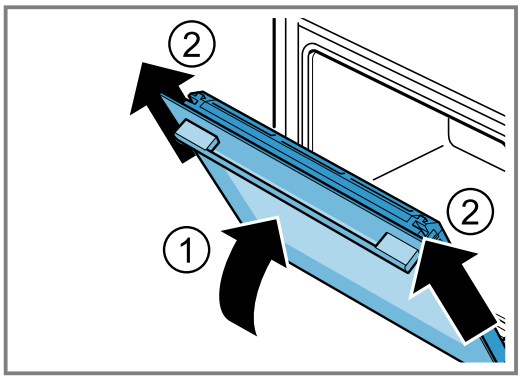
1. Die Gerätetür ganz öffnen und in Richtung Gerät drücken.
2. **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
   Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
   - ▸ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

   Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt	 Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.
Sperrhebel zugeklappt	 Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

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



4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

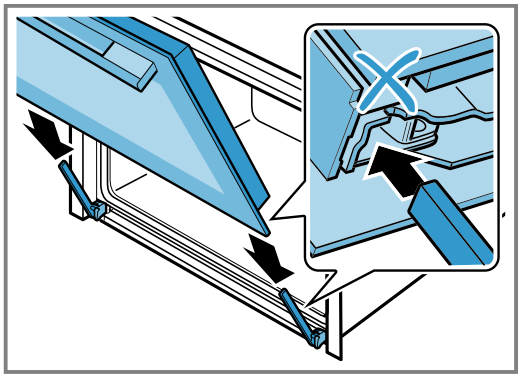
20.2 Gerätetür einhängen

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

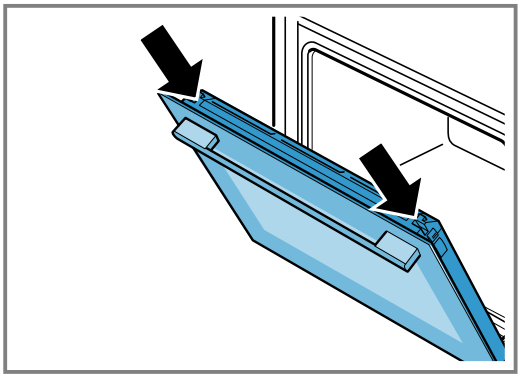
Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
- ▸ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

1. **Hinweis:** Achten Sie darauf, dass Sie die Gerätetür ohne Widerstand auf die Scharniere schieben. Wenn Sie einen Widerstand spüren, prüfen Sie, ob Sie an der richtigen Öffnung einschieben.

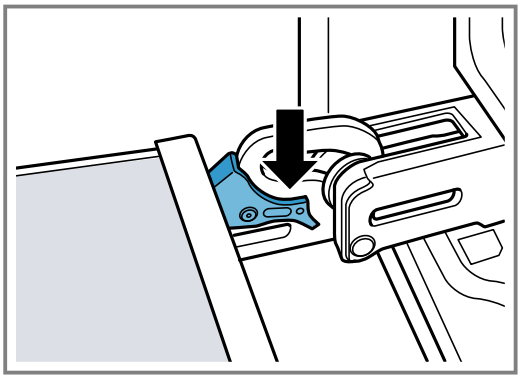
   Die Gerätetür gerade auf die beiden Scharniere schieben. Die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.



2. Mit beiden Händen von oben links und rechts auf die Türabdeckung drücken, um zu prüfen, ob die Gerätetür bis zum Anschlag eingeschoben ist.



3. Die Gerätetür ganz öffnen.
4. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen.



✔ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

5. Die Gerätetür schließen.

20.3 Türscheiben ausbauen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

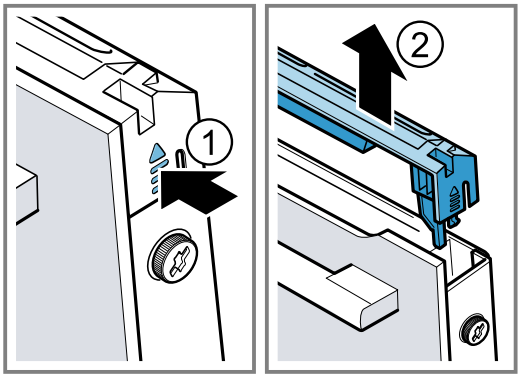
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

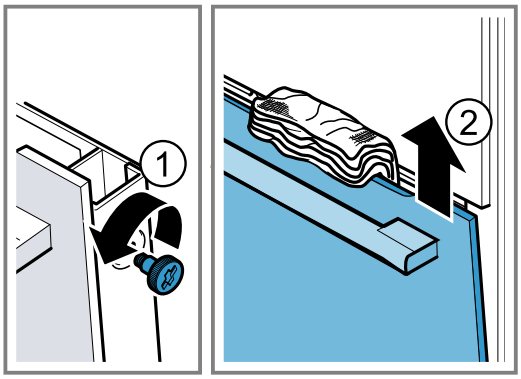
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

▸ Schutzhandschuhe tragen.

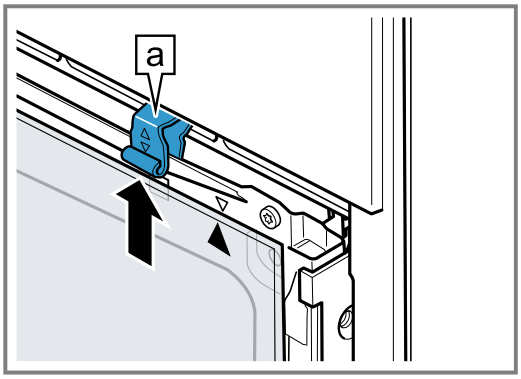
1. Die Gerätetür etwas öffnen.
2. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.
3. Die Türabdeckung abnehmen ②.



4. Die Türabdeckung reinigen.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 22*
5. Die linke und rechte Schraube an der Gerätetür lösen ① und entfernen
6. Klemmen Sie ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch an der Gerätetür ein. Die Frontscheibe nach oben herausziehen ②.



7. Die Frontscheibe mit dem Türgriff nach unten auf einer ebenen Fläche ablegen.
8. Die Zwischenscheibe mit einer Hand gegen das Gerät drücken, währenddessen die linke und rechte Halterungen [a] nach oben drücken. Die Halterungen [a] nicht abnehmen.



9. Die Zwischenscheibe herausnehmen.
10. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

    Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

    Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
11. Die Gerätetür reinigen.
    → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 22*
12. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.
    → *"Türscheiben einbauen", Seite 29*

20.4 Türscheiben einbauen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

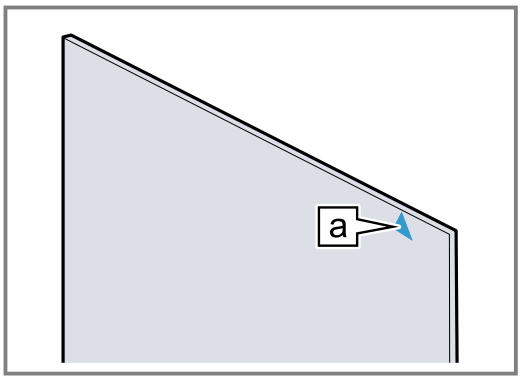
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

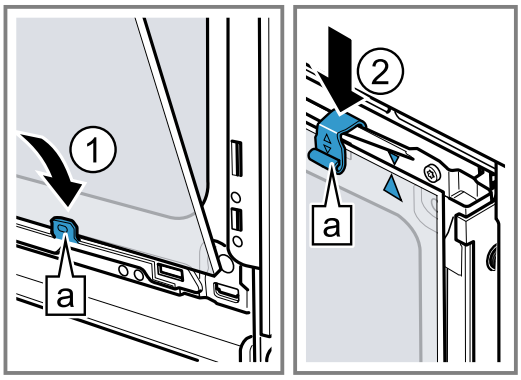
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

▸ Schutzhandschuhe tragen.

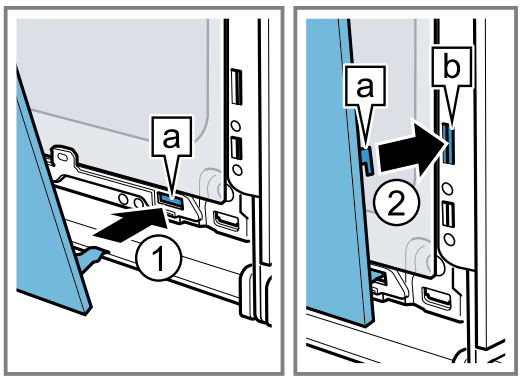
1. Die Zwischenscheibe drehen, bis der Pfeil [a] rechts oben ist.



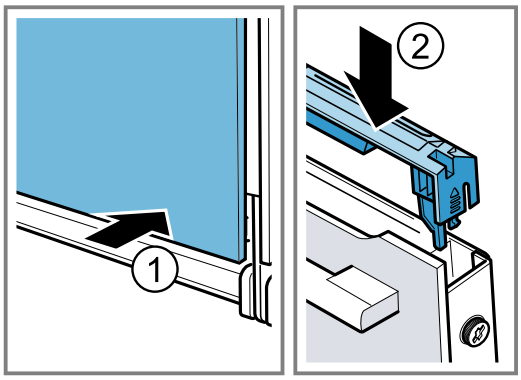
2. Die Zwischenscheibe unten in die Halterung [a] einsetzen ① und oben andrücken und festhalten.
3. Die linke und rechte Halterung [a] nach unten drücken, bis die Zwischenscheibe eingeklemmt ist ②.



4. Die Frontscheibe unten in die linke und rechte Halterung [a] einhängen ①.
5. Die Frontscheibe zum Gerät drücken, bis der linke und rechte Haken [a] gegenüber der Aufnahme [b] ist ②.



6. Die Frontscheibe unten andrücken ①, bis sie hörbar einrastet.
7. Die Gerätetür etwas öffnen und das Küchentuch entfernen.
8. Die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür eindrehen.
9. Die Türabdeckung aufsetzen und andrücken ②, bis sie hörbar einrastet.



10. Die Gerätetür schließen.

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

21 Störungen beheben

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

21.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät heizt nicht, im Display blinkt der Doppelpunkt und ein d erscheint.	Demo-Modus ist aktiviert. **1.** Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten. **2.** Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 5 Minuten, indem Sie die letzte Grundeinstellung (je nach Gerätetyp c 13 oder c 14) auf den Wert 0 ändern. → *"Grundeinstellungen", Seite 20*
Betrieb mit Dampfunterstützung startet nicht.	Wassertank ist leer. ▸ Füllen Sie den Wassertank. → *"Wassertank füllen", Seite 12*
	Entkalken sperrt Betriebe mit Dampfunterstützung. ▸ Führen Sie das Entkalken vollständig durch. → *"Entkalken", Seite 25*
	Dampfsystem ist defekt. ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 33*
Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet ⚿.	Kindersicherung verriegelt die Gerätetür. ▸ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste ⚿. → *"Kindersicherung", Seite 19*
Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet 🔒.	Reinigungsfunktion verriegelt die Gerätetür. ▸ Das Gerät abkühlen lassen bis im Display 🔒 erlischt. → *"Pyrolyse ", Seite 24*
Im Display blinkt die Uhrzeit.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → *"Uhrzeit einstellen", Seite 15*
Uhrzeit erscheint nicht im Display, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung wurde geändert. ▸ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhrzeitanzeige. → *"Grundeinstellungen", Seite 20*
Im Display leuchtet ⚿ und Gerät lässt sich nicht einstellen.	Kindersicherung ist aktiviert. ▸ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste ⚿. → *"Kindersicherung", Seite 19*
Im Display blinkt h und Gerät startet nicht.	Garraum ist zu heiß für ausgewählten Betrieb. **1.** Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. **2.** Starten Sie den Betrieb erneut.
Im Display erscheint F 8.	Maximale Betriebsdauer ist erreicht. Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind. ▸ Schalten Sie das Gerät aus. Bei Bedarf können Sie neu einstellen. **Tipp:** Damit bei sehr langen Zubereitungszeiten das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. → *"Zeitfunktionen", Seite 14*
Im Display erscheint E51-22.	Im Dampfsystem ist zu viel Wasser. Das Wasser kann nicht in den Wassertank zurück gepumpt werden. **1.** Leeren Sie den Wassertank und setzen Sie den leeren Wassertank ein. → *"Wassertank leeren", Seite 13* **2.** Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → *"Uhrzeit einstellen", Seite 15* **3.** Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. **4.** Führen Sie "Entkalken unterbrochen" vollständig durch. → *"Entkalken unterbrochen", Seite 25*
Im Display erscheint eine Meldung mit E, z. B. E05-32.	Elektronikstörung **1.** Drücken Sie auf die Taste ⏲. – Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung. **2.** Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an. → *"Kundendienst", Seite 33*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Im Display leuchtet dauerhaft.	Wassertank ist leer. ▸ Füllen Sie den Wassertank. → *"Wassertank füllen", Seite 12*
	Wassertank ist nicht ganz eingeschoben. ▸ Schieben Sie den Wassertank vollständig ein.
	Wassertank ist undicht. ▸ Bestellen Sie einen neuen Wassertank.
	Sensor ist defekt. ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 33*
Im Display leuchtet .	Gerät ist verkalkt. ▸ Führen Sie das Entkalken vollständig durch. → *"Entkalken", Seite 25*
Im Display erscheint .	Während dem Entkalken wurde die Stromversorgung unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet. ▸ Führen Sie unterbrochene Entkalken vollständig durch. → *"Entkalken unterbrochen", Seite 25*
Gerät brummt beim Betrieb und nach dem Ausschalten.	Funktionsprüfung der Pumpe erzeugt Betriebsgeräusch. Keine Handlung notwendig.
Während dem Betrieb mit Dampfunterstützung entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen.	Dampf entweicht aus physikalischen Gründen. ▸ Warten Sie, bis das Garen mit der Dampfunterstützung endet. Nach dem Ende des Garens mit der Dampfunterstützung entweicht nach kurzer Zeit kein Dampf mehr.
Nach der Verwendung der Dampfunterstützung ist Garergebnis zu trocken oder zu feucht.	Dampfintensität falsch eingestellt. ▸ Dampfintensität höher oder geringer einstellen.

21.2 Backofenlampe auswechseln

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

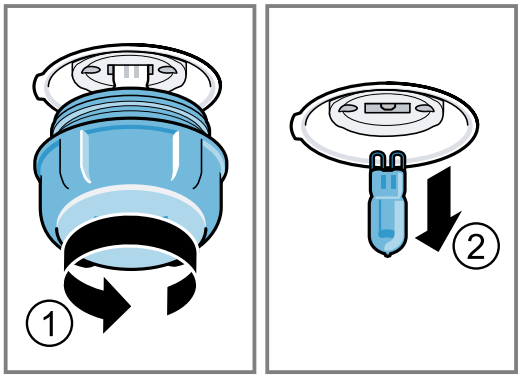
Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.
- ▸ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▸ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Voraussetzungen
- ■ Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
- ■ Der Garraum ist abgekühlt.
- ■ Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.

1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



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

22 Entsorgen

22.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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



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

23 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

23.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

24 So gelingt's

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

24.1 Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten von Speisen.

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

Hinweis: Bei einer Anwendung mit Dampfunterstützung ist gewünscht, dass im Garraum viel Wasserdampf entsteht.
Wenn der Garraum nach dem Garen abgekühlt ist, wischen Sie den Garraum aus.

24.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

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

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

Backen auf drei Ebenen	**Höhe**
Backblech	5
Universalpfanne	3
Backblech	1

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.
- Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

24.3 Hinweise zum Braten und Grillen

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

- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1-2 cm hoch bedeckt sein.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Braten und Schmoren mit Dampfunterstützung

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

Braten und Grillen auf dem Rost

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

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

Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.
Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

Offenes Geschirr

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

Geschlossenes Geschirr

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- ▸ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

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

24.4 Speisenauswahl

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Rührkuchen, fein	Kastenform	2		150-170	-	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kastenform	3+1		140-150	-	70-85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150-160		40-45
Biskuitrolle	Backblech	3		190-200[1]		10-15
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	-	55-95
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	-	30-55
Muffins	Muffinblech auf Rost	2		170-190	-	20-40
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-170		20-30
Plätzchen	Backblech	3		140-160	-	15-25

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[3] Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen
[4] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfinten-sität	Dauer in Min.
Plätzchen, 2 oder 3 Ebenen	Universalpfanne Backblech	3+1 5+3+1		140-160	-	15-25
Brot, 1000 g (in Kastenform, freigeschoben)	Universalpfanne Kastenform	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	**1.** **2.** 0	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, frisch	Backblech	3		190-210	-	20-30
Pizza, frisch, dünner Boden	Rundes Pizzablech	2		250-270[1]	-	8-13
Quiche	Tarteform	2		190-210	-	25-35
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		150-170		40-45
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-230		60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	2		220-230		35-45
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2		**1.** 140-150 **2.** 140-150	**1.** **2.** 0	**1.** 30-40 **2.** 70-80
Schweinebraten, ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		160-170		130-150
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost Universalpfanne	3		210-220	-	40-50[2]
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	-	130-150[3]
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		180-200		50-60
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		3	-	25-30[4]
Lammkeule, ohne Knochen, medium, 1,0 kg	Offenes Geschirr	2		170-180		65-75
Fisch, gebraten, ganz, 300 g, z. B. Forelle	Universalpfanne	2		170-180		20-30
Tellergericht, 1 Portion	Offenes Geschirr	2		120-130	-	15-25
Pizza, gebacken	Rost	2		170-180[1]	-	5-15

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[3] Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen
[4] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

24.5 Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Joghurt

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

24.6 Sanftgaren

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

Speisen sanftgaren

Voraussetzungen

- Verwenden Sie nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen.
- Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

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

Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Anbrat-dauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Entenbrust, je 300 g	Offenes Geschirr	2		6-8	95[1]	60-70
Schweinefilet, ganz	Offenes Geschirr	2		4-6	85[1]	75-100
Rinderhüfte, 6-7 cm dick, 1,5 kg, durch	Offenes Geschirr	2		6-8	100[1]	160-220
Rinderfilet, 4-6 cm dick, 1 kg	Offenes Geschirr	2		6-8	85[1]	90-150
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Offenes Geschirr	2		4	80[1]	50-70
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Offenes Geschirr	2		4	85[1]	30-70

[1] Das Gerät vorheizen.

24.7 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.

Backen

Beachten Sie diese Informationen beim Backen von Prüfgerichten.

Generelle 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.
- Zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden.

Einschubhöhen

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

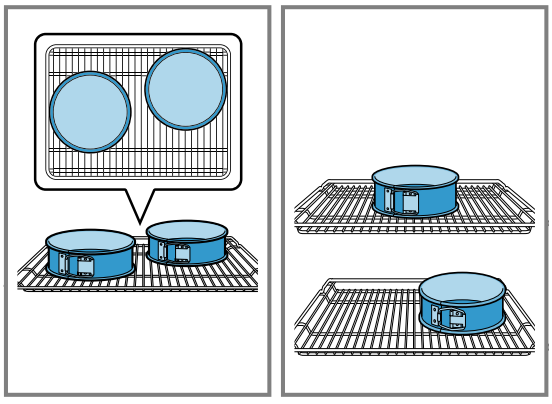
Hinweis: Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

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

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

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

Backen mit zwei Springformen:
Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.



Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150[1]	-	25-35
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150[1]	-	20-30
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3 + 1		140-150[1]	-	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	5 + 3 + 1		130-140[1]	-	35-55
Small Cakes	Backblech	3		150[1]	-	25-35
Small Cakes	Backblech	3		150[1]	-	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3 + 1		140[1]	-	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	5 + 3 + 1		140[1]	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170[2]	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		150-160		30-35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3 + 1		150-160[2]	-	35-50

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

Einstellempfehlungen zum Grillen

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

25 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

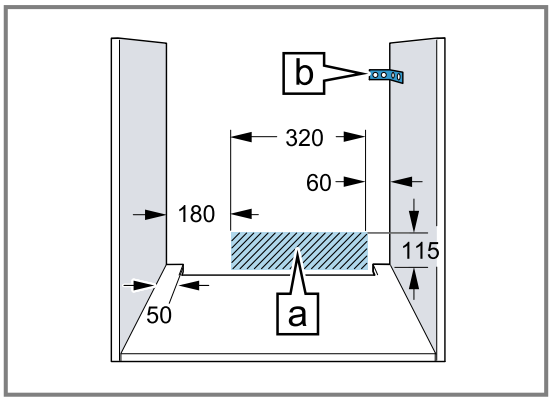


25.1 Allgemeine Montagehinweise

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

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.

- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche [a] oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
  Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel [b] an der Wand befestigt werden.



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

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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

- ▸ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm² haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

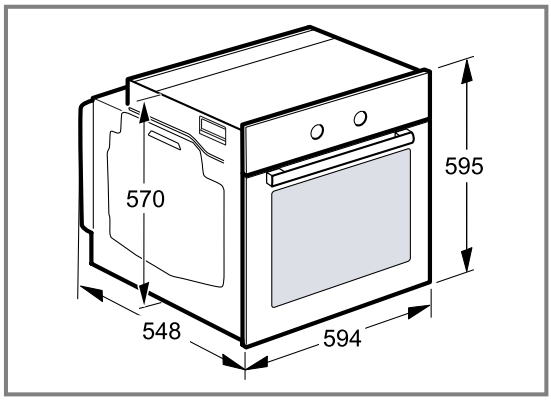
ACHTUNG!

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

- ▸ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

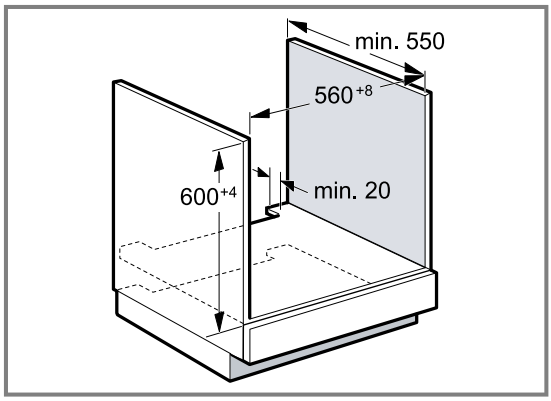
25.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



25.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

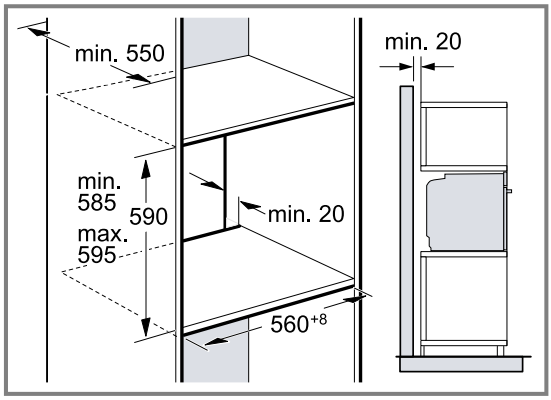
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



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

25.4 Einbau in einen Hochschrank

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

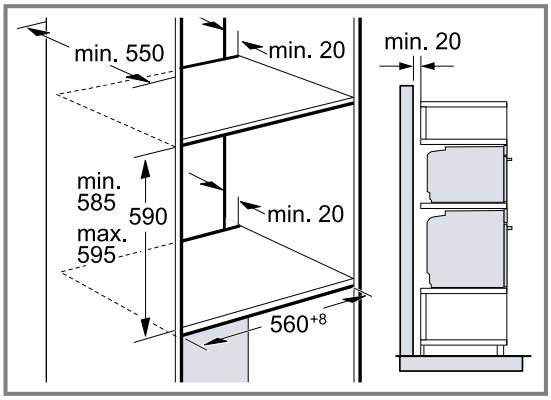


- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.

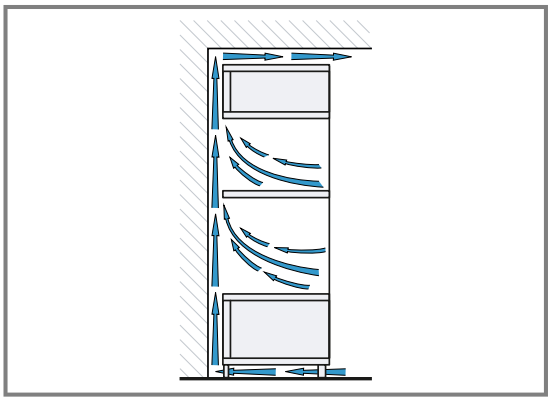
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

25.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

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



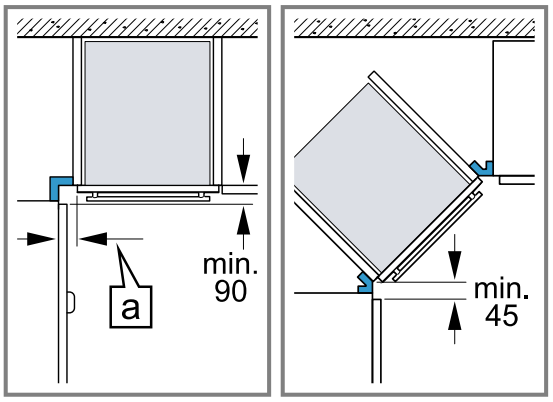
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.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



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

25.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



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

25.7 Elektrischer Anschluss

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

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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

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

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

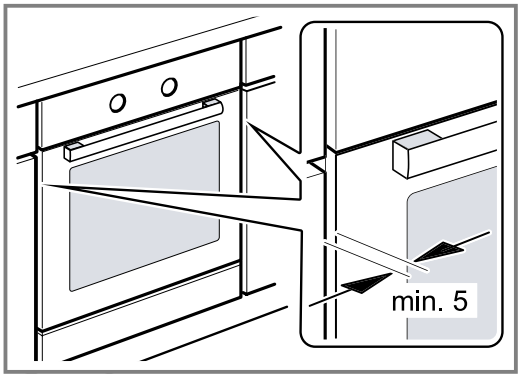
Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

In der festverlegten elektrischen Installation muss eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

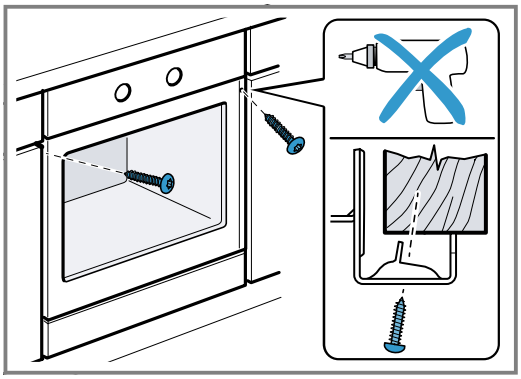
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   – grün-gelb = Schutzleiter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

25.8 Gerät einbauen

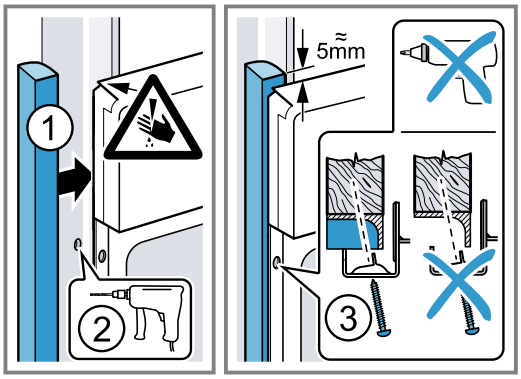
1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



2. Das Gerät festschrauben.



3. Bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste:
   – Ein geeignetes Füllstück anbringen ① um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.
   – Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen ②.
   – Gerät mit adäquater Schraube befestigen ③.



Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

25.9 Gerät ausbauen

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001751951 (020510)
de