



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Einbaubackofen  
HBG635B.1**



**BOSCH**

[de] Gebrauchsanleitung



# Inhaltsverzeichnis

|                                                                                    |                                               |           |                                                                                     |                                                         |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .  | <b>4</b>  |    | <b>Sabbateinstellung</b> . . . . .                      | <b>18</b> |
|    | <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> . . . . . | <b>5</b>  |                                                                                     | Sabbateinstellung starten . . . . .                     | 18        |
|                                                                                    | Generell . . . . .                            | 5         |    | <b>Reinigungsmittel</b> . . . . .                       | <b>18</b> |
|                                                                                    | Halogenlampe . . . . .                        | 5         |                                                                                     | Geeignete Reinigungsmittel . . . . .                    | 18        |
|    | <b>Ursachen für Schäden</b> . . . . .         | <b>6</b>  |                                                                                     | Garraumflächen . . . . .                                | 19        |
|                                                                                    | Generell . . . . .                            | 6         |                                                                                     | Gerät sauberhalten . . . . .                            | 20        |
|    | <b>Umweltschutz</b> . . . . .                 | <b>6</b>  |    | <b>Gestelle</b> . . . . .                               | <b>20</b> |
|                                                                                    | Energiesparen . . . . .                       | 6         |                                                                                     | Gestelle aus- und einhängen . . . . .                   | 20        |
|                                                                                    | Umweltgerecht entsorgen . . . . .             | 6         |    | <b>Gerätetür</b> . . . . .                              | <b>20</b> |
|    | <b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .          | <b>7</b>  |                                                                                     | Gerätetür aus- und einhängen . . . . .                  | 20        |
|                                                                                    | Bedienfeld . . . . .                          | 7         |                                                                                     | Türabdeckung abnehmen . . . . .                         | 21        |
|                                                                                    | Bedienelemente . . . . .                      | 7         |                                                                                     | Türscheiben aus- und einbauen . . . . .                 | 21        |
|                                                                                    | Display . . . . .                             | 8         |    | <b>Störungen, was tun?</b> . . . . .                    | <b>23</b> |
|                                                                                    | Betriebsarten . . . . .                       | 8         |                                                                                     | Störungen selbst beheben . . . . .                      | 23        |
|                                                                                    | Heizarten . . . . .                           | 8         |                                                                                     | Maximale Betriebsdauer . . . . .                        | 23        |
|                                                                                    | Weitere Informationen . . . . .               | 9         |                                                                                     | Garraumlampe an der Decke auswechseln . . . . .         | 24        |
|                                                                                    | Garraumfunktionen . . . . .                   | 9         |                                                                                     | Glasabdeckung . . . . .                                 | 24        |
|   | <b>Zubehör</b> . . . . .                      | <b>10</b> |   | <b>Kundendienst</b> . . . . .                           | <b>24</b> |
|                                                                                    | Mitgeliefertes Zubehör . . . . .              | 10        |                                                                                     | E-Nummer und FD-Nummer . . . . .                        | 24        |
|                                                                                    | Zubehör einschieben . . . . .                 | 10        |  | <b>Gerichte</b> . . . . .                               | <b>25</b> |
|                                                                                    | Sonderzubehör . . . . .                       | 11        |                                                                                     | Hinweise zu den Programmen . . . . .                    | 25        |
|  | <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .      | <b>11</b> |                                                                                     | Gericht mit AutoPilot einstellen . . . . .              | 25        |
|                                                                                    | Erste Inbetriebnahme . . . . .                | 11        |  | <b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> . . . . . | <b>26</b> |
|                                                                                    | Garraum und Zubehör reinigen . . . . .        | 12        |                                                                                     | Silikonformen . . . . .                                 | 26        |
|  | <b>Gerät bedienen</b> . . . . .               | <b>12</b> |                                                                                     | Kuchen und Kleingebäck . . . . .                        | 26        |
|                                                                                    | Gerät ein- und ausschalten . . . . .          | 12        |                                                                                     | Brot und Brötchen . . . . .                             | 29        |
|                                                                                    | Betrieb starten . . . . .                     | 12        |                                                                                     | Pizza, Quiche und pikanter Kuchen . . . . .             | 30        |
|                                                                                    | Betriebsart einstellen . . . . .              | 13        |                                                                                     | Auflauf und Soufflé . . . . .                           | 32        |
|                                                                                    | Heizart und Temperatur einstellen . . . . .   | 13        |                                                                                     | Geflügel . . . . .                                      | 33        |
|                                                                                    | Schnell aufheizen . . . . .                   | 14        |                                                                                     | Fleisch . . . . .                                       | 34        |
|  | <b>Zeitfunktionen</b> . . . . .               | <b>14</b> |                                                                                     | Fisch . . . . .                                         | 37        |
|                                                                                    | Dauer einstellen . . . . .                    | 14        |                                                                                     | Gemüse und Beilagen . . . . .                           | 38        |
|                                                                                    | Ende einstellen . . . . .                     | 15        |                                                                                     | Joghurt . . . . .                                       | 39        |
|                                                                                    | Wecker einstellen . . . . .                   | 16        |                                                                                     | Prüfgerichte . . . . .                                  | 39        |
|  | <b>Kindersicherung</b> . . . . .              | <b>16</b> |                                                                                     | Energiesparen mit den Eco-Heizarten . . . . .           | 40        |
|                                                                                    | Aktivieren und deaktivieren . . . . .         | 16        |                                                                                     | Acrylamid in Lebensmitteln . . . . .                    | 42        |
|  | <b>Grundeinstellungen</b> . . . . .           | <b>17</b> |                                                                                     | Sanftgaren . . . . .                                    | 42        |
|                                                                                    | Grundeinstellungen ändern . . . . .           | 17        |                                                                                     | Dörren . . . . .                                        | 43        |
|                                                                                    | Liste der Grundeinstellungen . . . . .        | 17        |                                                                                     | Einkochen . . . . .                                     | 44        |
|                                                                                    | Stromausfall . . . . .                        | 17        |                                                                                     | Teig gehen lassen . . . . .                             | 45        |
|                                                                                    | Uhrzeit ändern . . . . .                      | 17        |                                                                                     | Auftauen . . . . .                                      | 45        |
|                                                                                    |                                               |           |                                                                                     | Warmhalten . . . . .                                    | 45        |

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

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



## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → "Zubehör" auf Seite 10

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

### Generell

#### **Warnung Brandgefahr!**

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

#### **Warnung Verbrennungsgefahr!**

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

#### **Warnung Verbrühungsgefahr!**

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

#### **Warnung Verletzungsgefahr!**

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

#### **Warnung Stromschlaggefahr!**

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

#### **Warnung Gefahr durch Magnetismus!**

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

### Halogenlampe

#### **Warnung Stromschlaggefahr!**

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



## Ursachen für Schäden

### Generell

#### Achtung!

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



## Umweltschutz

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

### Energiesparen

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

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

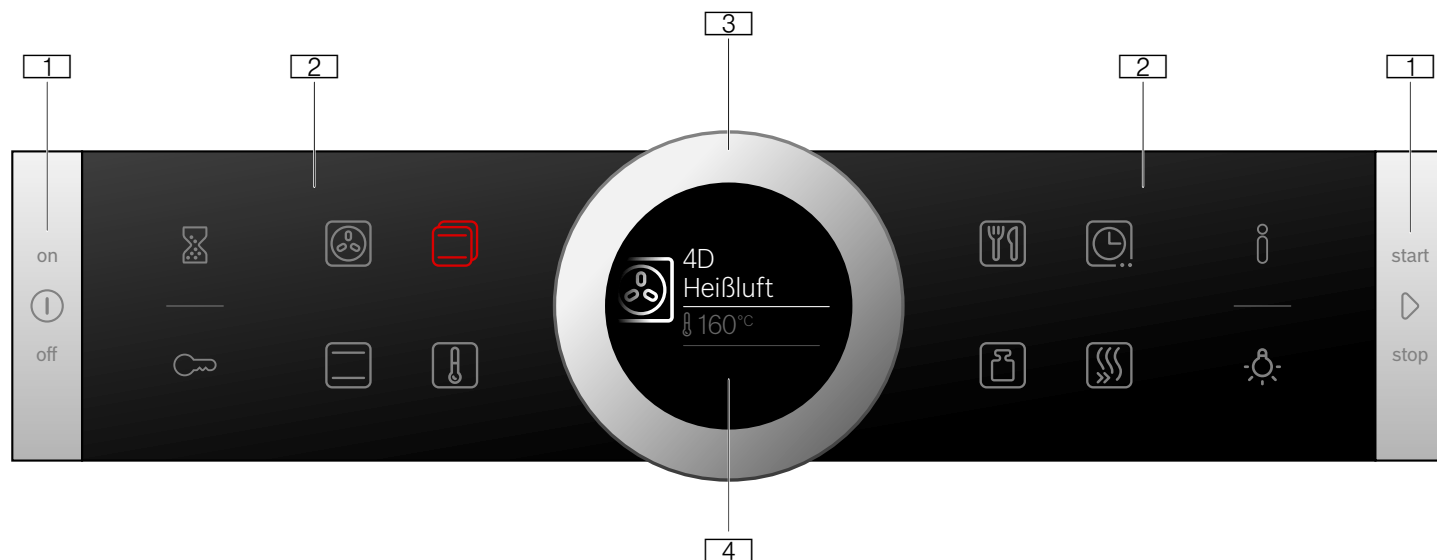


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Gerät kennen lernen

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

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



### 1 Tasten

Die Tasten links und rechts am Bedienfeld haben einen Druckpunkt. Drücken Sie die Taste zum Betätigen.

Bei Geräten, die keine Edelstahlfront haben, sind auch diese beiden Tasten Touch-Felder ohne Druckpunkt.

### 2 Touch-Felder

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

### 3 Bedienring

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

### 4 Display

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

## Bedienelemente

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

### Tasten und Touch-Felder

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

| Symbol | Bedeutung  |                                                                               |
|--------|------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Tasten |            |                                                                               |
| ⓘ      | on/off     | Gerät ein- und ausschalten                                                    |
| ▶      | start/stop | Betrieb starten und anhalten oder durch langes Drücken (ca. 3 Sek.) abbrechen |

## Bedienfeld

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

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit einer ausgewählten Heizart.

### Touch-Felder außen

|   |                    |                                                                                           |
|---|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⌚ | Wecker             | Wecker auswählen                                                                          |
| 🔒 | Kindersicherung    | Kindersicherung aktivieren und deaktivieren durch langes Drücken (ca. 3 Sek.)             |
| i | Information        | Hinweise anzeigen lassen<br>Durch langes Drücken (ca. 3 Sek.) Grundeinstellungen aufrufen |
| 💡 | Garraumbeleuchtung | Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten                                                   |

### Touch-Felder innen

|   |                  |                                                         |
|---|------------------|---------------------------------------------------------|
| 🔥 | 4D HeiBluft      | Heizart 4D HeiBluft direkt auswählen                    |
| 📄 | Ober-/Unterhitze | Heizart Ober-/Unterhitze direkt auswählen               |
| 📅 | Heizarten        | Betriebsart Heizarten auswählen                         |
| 🌡 | Temperatur       | Temperatur für den Garraum auswählen                    |
| 🍴 | AutoPilot        | Betriebsart Gerichte mit Gar-Programmen auswählen       |
| 📏 | Gewicht          | Gewicht bei der Betriebsart Gerichte auswählen          |
| 🕒 | Zeitfunktionen   | Zeitfunktionen auswählen                                |
| 🔥 | Schnellaufheizen | Schnellaufheizen für den Garraum starten oder abbrechen |

Das Touch-Feld, dessen Wert im Display geändert werden kann oder im Vordergrund angezeigt ist, leuchtet rot.

## Bedienring

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

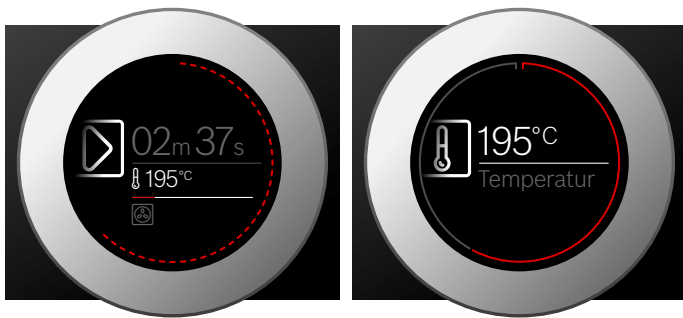
Bei den meisten Auswahllisten, z. B. der Temperatur, müssen Sie mit dem Bedienring wieder zurück drehen, wenn der minimale oder maximale Wert erreicht ist. Bei den Heizarten z. B. beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste.

## Display

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

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Er ist in weißer Schrift und mit einer weißen Linie darunter dargestellt. Der Wert im Hintergrund ist grau dargestellt.

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



## Ringlinie

Außen im Display befindet sich die Ringlinie.

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

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

## Temperaturanzeige

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

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

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

## Betriebsarten

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

Genaue Beschreibungen dazu finden Sie in den entsprechenden Kapiteln.

| Betriebsart                                  | Verwendung                                                                                   |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Heizarten<br>→ "Gerät bedienen" auf Seite 12 | Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Heizarten. |
| AutoPilot<br>→ "Gerichte" auf Seite 25       | Für viele Gerichte sind die passenden Einstellwerte bereits programmiert.                    |

## Heizarten

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

Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

| Heizart          | Temperatur | Verwendung                                                                                                                                                                                               |
|------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4D Heißluft      | 30-275 °C  | Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen.<br>Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.                                                   |
| Ober-/Unterhitze | 30-300 °C  | Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag.<br>Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.                                               |
| Heißluft Eco     | 30-275 °C  | Zum energieoptimierten Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen.<br>Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. |

|                                                                                    |                      |                                                        |                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ober-/Unterhitze Eco | 30-300 °C                                              | Zum energieoptimierten Garen von ausgewählten Speisen.<br>Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.                                                                                                |
|    | Umluftgrillen        | 30-300 °C                                              | Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken.<br>Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise. |
|    | Grill, große Fläche  | Grillstufen:<br>1 = schwach<br>2 = mittel<br>3 = stark | Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren.<br>Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.                                                          |
|    | Grill, kleine Fläche | Grillstufen:<br>1 = schwach<br>2 = mittel<br>3 = stark | Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren.<br>Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.                                                         |
|    | Pizzastufe           | 30-275 °C                                              | Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen.<br>Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.                                                   |
|    | Sanftgaren           | 70-120 °C                                              | Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr.<br>Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.                               |
|    | Unterhitze           | 30-250 °C                                              | Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken.<br>Die Hitze kommt von unten.                                                                                                                                 |
|    | Auftauen             | 30-60 °C                                               | Zum schonenden Auftauen von gefrorenen Speisen.                                                                                                                                                          |
|   | Warmhalten           | 60-100 °C                                              | Zum Warmhalten von gegarten Speisen.                                                                                                                                                                     |
|  | Geschirr vorwärmen   | 30-70 °C                                               | Zum Wärmen von Geschirr.                                                                                                                                                                                 |

### Vorschlagswerte

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

### Weitere Informationen

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

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

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

### Garraumfunktionen

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

### Gerätetür öffnen

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

### Garraumbeleuchtung

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

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

**Hinweis:** In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet. → "Grundeinstellungen" auf Seite 17

### Kühlgebläse

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

### Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

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

**Hinweis:** Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.  
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 17

## Zubehör

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

### Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

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

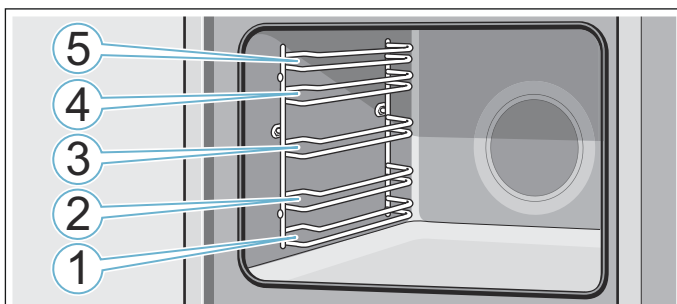
Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

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

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

### Zubehör einschieben

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



Das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Etwa bis zur Hälfte kann das Zubehör herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

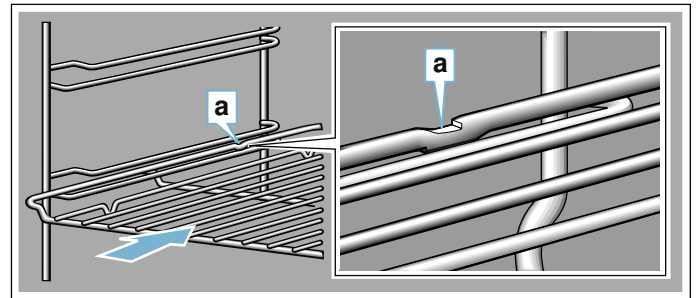
#### Hinweise

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

### Rastfunktion

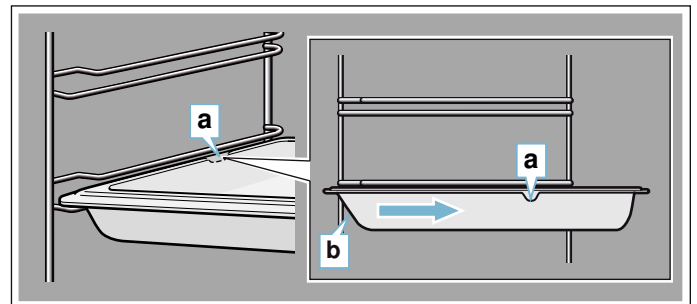
Das Zubehör kann etwas bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

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



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

Beispiel im Bild: Universalpfanne

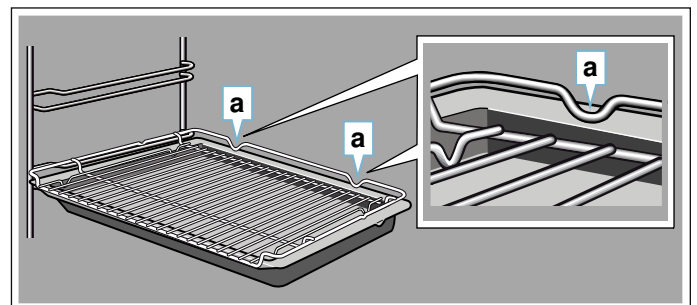


### Zubehör kombinieren

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

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

Beispiel im Bild: Universalpfanne



## Sonderzubehör

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

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

Geben Sie beim Kauf die genaue Bestellnummer des Sonderzubehörs an.

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

→ "Kundendienst" auf Seite 24

| Sonderzubehör                                                                                                                                                                            | Bestellnummer |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Rost</b><br>Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und Grillstücke.                                                                                                   | HEZ634070     |
| <b>Universalpfanne</b><br>Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.<br>Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.       | HEZ632070     |
| <b>Backblech</b><br>Für Blechkuchen und Kleingebäck.                                                                                                                                     | HEZ631070     |
| <b>Einlegerost</b><br>Für Fleisch, Geflügel und Fisch.<br>Zum Einlegen in die Universalpfanne, um abtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.                                         | HEZ324000     |
| <b>Universalpfanne, antihaf-beschichtet</b><br>Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.<br>Gebäck und Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.          | HEZ632010     |
| <b>Backblech, antihaf-beschichtet</b><br>Für Blechkuchen und Kleingebäck.<br>Das Gebäck löst sich leichter vom Backblech.                                                                | HEZ631010     |
| <b>Profi-Pfanne</b><br>Für die Zubereitung von großen Mengen.                                                                                                                            | HEZ633070     |
| <b>Deckel für die Profi-Pfanne</b><br>Der Deckel macht die Profi-Pfanne zum Profi-Bräter.                                                                                                | HEZ633001     |
| <b>Pizzablech</b><br>Für Pizza und große runde Kuchen.                                                                                                                                   | HEZ617000     |
| <b>Grillblech</b><br>Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz. Nur in der Universalpfanne verwenden.                                                                        | HEZ625071     |
| <b>Brotbackstein</b><br>Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen.<br>Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden. | HEZ327000     |

|                                                                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Glasbräter (5,1 Liter)</b><br>Für Schmorgerichte und Aufläufe.<br>Besonders gut geeignet für die Betriebsart "Gerichte".               | HEZ915001 |
| <b>Glasschale</b><br>Für große Braten, saftige Kuchen und Aufläufe.                                                                       | HEZ864000 |
| <b>Auszugssystem 1-fach</b><br>Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.          | HEZ638100 |
| <b>Auszugssystem 2-fach</b><br>Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.    | HEZ638200 |
| <b>Auszugssystem 3-fach</b><br>Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt. | HEZ638300 |



## Vor dem ersten Gebrauch

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

### Erste Inbetriebnahme

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

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

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 17

### Sprache einstellen

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

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

### Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit startet bei "12:00 Uhr".

1. Mit dem Bedienring die Uhrzeit einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Feld  tippen.  
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

## Garraum und Zubehör reinigen

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

### Garraum reinigen

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

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

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie Heizart und Temperatur einstellen erfahren Sie im nachfolgenden Kapitel. → "Gerät bedienen" auf Seite 12

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

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

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

### Zubehör reinigen

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



## Gerät bedienen

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

### Gerät ein- und ausschalten

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

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

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

#### Gerät einschalten

Mit Taste on/off  schalten Sie das Gerät ein.

Es leuchten alle Touch-Felder rot auf. Im Display erscheint das Bosch Logo und danach die erste Heizart der Auswahlliste.

**Hinweis:** Welche Betriebsart nach dem Einschalten erscheinen soll, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 17

#### Gerät ausschalten

Mit Taste on/off  schalten Sie das Gerät aus.

Eine evtl. laufende Funktion wird abgebrochen.

Im Display erscheint die Uhrzeit oder ggf. die Restwärmeanzeige.

**Hinweis:** Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 17

### Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie mit Taste start/stop  starten.

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

#### Betrieb anhalten

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

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

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

## Betriebsart einstellen

Nach dem Einschalten des Gerätes erscheint die eingestellte Vorschlags-Betriebsart. Sie können diese Einstellung sofort mit Taste start/stop ▷ starten.

Wenn Sie eine andere Betriebsart einstellen möchten, finden Sie die genauen Beschreibungen dazu in den entsprechenden Kapiteln.

Grundsätzlich gilt:

1. Auf das entsprechende Feld tippen. Das Symbol leuchtet rot.
2. Mit dem Bedienring die Auswahl im Fokus ändern.
3. Wenn nötig, weitere Einstellungen vornehmen. Dazu auf das entsprechende Feld tippen und mit dem Bedienring den Wert ändern.
4. Mit Taste start/stop ▷ starten. Das Gerät startet den Betrieb.

## Heizart und Temperatur einstellen

Wenn die Betriebsart Heizarten nicht ausgewählt ist, tippen Sie auf das Feld . Das Symbol leuchtet rot und die erste Heizart mit Vorschlagstemperatur erscheint im Display.

Beispiel im Bild: Heißluft Eco bei 195 °C.

1. Mit dem Bedienring die Heizart einstellen.



2. Auf Feld tippen. Im Display steht die Temperatur weiß im Fokus.
3. Mit dem Bedienring die Temperatur einstellen.



4. Mit Taste start/stop ▷ starten. Die Zeit im Display zeigt an, wie lange der Betrieb bereits läuft.



Das Gerät beginnt zu heizen.

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

**Hinweis:** Sie können am Gerät auch Dauer und Ende für den Betrieb einstellen. → "Zeitfunktionen" auf Seite 14

## Ändern

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

Zum Ändern der Heizart unterbrechen Sie vorher den Betrieb mit der Taste start/stop ▷ und tippen Sie auf das Feld . Es erscheint die erste Heizart mit der zugehörigen Vorschlagstemperatur. Ändern Sie die Heizart mit dem Bedienring.

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

## Heizarten Direktwahl

Bestimmte Heizarten können Sie direkt über die Touch-Felder auswählen. So lässt sich das Gerät noch einfacher und schneller einstellen.

Heizarten, die über Direktwahl einstellbar sind:

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze

## Einstellen

1. Auf das Feld mit der gewünschten Heizart tippen. Es steht sofort die Temperatur weiß im Fokus.
2. Mit dem Bedienring die Temperatur einstellen.
3. Mit Taste start/stop ▷ starten. Das Gerät beginnt zu heizen.

Schnellaufheizen

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

Geeignete Heizarten für das Schnellaufheizen sind:

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze

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

Einstellen

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

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Auf Feld tippen.

Das Symbol leuchtet rot. Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

Wenn das Schnellaufheizen beendet ist, ertönt ein Signal und ein Hinweis erscheint im Display. Das Symbol leuchtet nicht mehr. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

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

Abbrechen

Zum Abbrechen des Schnellaufheizens tippen Sie erneut auf das Feld . Das Symbol leuchtet nicht mehr.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

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

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

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

**Hinweis:** Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 17

Dauer einstellen

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

Einstellen

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

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

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Betriebsart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Vor dem Start auf Feld tippen.  
Im Display steht die Dauer weiß im Fokus.
3. Mit dem Bedienring die Dauer einstellen.



Nach wenigen Sekunden wird der Wert übernommen oder zweimal auf Feld  tippen. Im Display steht unter Betriebsart und Temperatur oder Stufe die Dauer.

4. Mit Taste start/stop  starten.  
Im Display läuft die Dauer ab.



Das Gerät beginnt zu heizen.

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

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

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

### Ändern und abbrechen

Um die Dauer zu ändern, tippen Sie auf das Feld . Die Dauer steht weiß im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden. Mit dem Feld  die Änderung übernehmen.

Wenn Sie die Dauer abbrechen möchten, stellen Sie die Dauer wieder ganz auf null zurück. Nach Übernahme der Änderung können Sie den Betrieb mit der Taste start/stop  ohne Dauer fortsetzen.

### Ende einstellen

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

#### Hinweise

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

#### Einstellen

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

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

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

3. Vor dem Start erneut einmal auf Feld  tippen. Im Display steht das Ende weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring das Ende auf später verschieben.



Nach wenigen Sekunden wird der Wert übernommen oder erneut auf Feld  tippen. Im Display steht unter Betriebsart und Temperatur oder Stufe die Endezeit.

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



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

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

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

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

### Ändern und abbrechen

Um die Endezeit zu ändern, unterbrechen Sie vorher den Betrieb mit der Taste start/stop  und tippen Sie zweimal auf das Feld . Die Endezeit steht weiß im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden. Mit der Taste start/stop  den Betrieb fortsetzen.

Wenn Sie die Endezeit löschen möchten, stellen Sie die Endezeit wieder ganz zurück. Mit der Taste start/stop  können Sie die eingestellte Dauer direkt starten.

**Hinweis:** Das Ändern der Endezeit ist nur möglich, solange die Dauer noch nicht abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

## Wecker einstellen

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

### Einstellen

Die Weckerzeit beginnt immer bei null Minuten.

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

Maximal sind 24 Stunden einstellbar.

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

**Hinweis:** Nach wenigen Sekunden startet der Wecker auch automatisch.

Die Weckerzeit läuft ab.

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

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

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

### Ändern und abbrechen

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

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

## Kindersicherung

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

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

### Aktivieren und deaktivieren

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

Jeweils ca. 4 Sekunden lang auf das Feld  drücken.

Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

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

**Hinweis:** Wenn Sie gerade die Grundeinstellungen ändern, lässt sich die Kindersicherung nicht aktivieren.

## Grundeinstellungen

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

### Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.  
Im Display erscheinen Hinweise zum Ablauf.
2. Die Hinweise mit Feld **☑** bestätigen.  
Im Display erscheint die erste Einstellung "Sprache".
3. Bei Bedarf die Einstellung mit dem Bedienring ändern.
4. Auf Feld **☑** tippen.  
Die nächste Einstellung erscheint im Display und kann mit dem Bedienring geändert werden.
5. Mit Feld **☑** alle Einstellungen durchgehen und bei Bedarf mit dem Bedienring ändern.
6. Zum Schluss zur Bestätigung Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.

Im Display erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen gespeichert wurden.

### Abbrechen

Wenn Sie die Änderungen nicht speichern wollen, können Sie mit der Taste on/off **ⓘ** abbrechen. Es erscheint ein Hinweis im Display, dass die Einstellungen nicht gespeichert wurden.

### Liste der Grundeinstellungen

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

| Einstellung              | Auswahl                                                                   |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Sprache                  | Weitere Sprachen möglich                                                  |
| Uhrzeit                  | Uhrzeit im 24 h Format                                                    |
| Signalton                | Kurze Dauer (30 Sek.)<br>Mittlere Dauer (1 Min.)*<br>Lange Dauer (5 Min.) |
| Tastenton                | Eingeschaltet<br>Ausgeschaltet* (Ton bei on/off <b>ⓘ</b> bleibt)          |
| Display Helligkeit       | Skala mit 5 Stufen                                                        |
| Uhranzeige               | Aus<br>Digital*                                                           |
| Beleuchtung              | Im Betrieb aus<br>Im Betrieb an*                                          |
| Kindersicherung          | Nur Tastensperre*<br>Türverriegelung und Tastensperre                     |
| Betrieb nach Einschalten | Heizarten*<br>AutoPilot                                                   |
| Nachtabdunkelung         | Ausgeschaltet*<br>Eingeschaltet                                           |

|                      |                                                                                                  |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Markenlogo           | Anzeigen*<br>Nicht anzeigen                                                                      |
| Gebläse-Nachlaufzeit | Empfohlen*<br>Minimal                                                                            |
| Auszugssystem        | Nicht nachgerüstet* (bei Gestellen und 1-fach Auszug)<br>Nachgerüstet (bei 2- und 3-fach Auszug) |
| Sabbateinstellung    | Eingeschaltet<br>Ausgeschaltet*                                                                  |
| Werkseinstellungen   | Zurücksetzen<br>Nicht zurücksetzen*                                                              |

\* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)

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

### Stromausfall

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

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

### Uhrzeit ändern

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

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.  
Im Display erscheinen Hinweise zum Ablauf.
2. Die Hinweise mit Feld **☑** bestätigen.  
Im Display erscheint die erste Einstellung "Sprache".
3. Auf Feld **☑** tippen.  
Die Einstellung für die Uhrzeit erscheint.
4. Mit dem Bedienring die Uhrzeit ändern.
5. Zur Bestätigung Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.  
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen gespeichert wurden.



## Sabbateinstellung

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

### Sabbateinstellung starten

Bevor Sie die Sabbateinstellung nutzen können, müssen Sie sie in den Grundeinstellungen aktivieren.

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 17

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

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

1. Mit dem Bedienring die Heizart Sabbateinstellung einstellen.
2. Auf Feld tippen.  
Im Display steht die Temperatur weiß im Fokus.
3. Mit dem Bedienring die gewünschte Temperatur einstellen.
4. Vor dem Start auf Feld tippen.  
Im Display steht die Dauer weiß im Fokus.
5. Mit dem Bedienring die gewünschte Dauer einstellen.  
**Hinweis:** Die Endezeit kann nicht verschoben werden.
6. Mit Taste start/stop starten.  
Im Display läuft die Dauer ab.  
Das Gerät beginnt zu heizen.

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

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off aus.

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

### Ändern und abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

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



## Reinigungsmittel

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

### Geeignete Reinigungsmittel

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

#### Achtung!

##### Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

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



#### Warnung

##### Verbrennungsgefahr!

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

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

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

**Gerät innen**

|                                            |                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emaillflächen und selbstreinigende Flächen | Beachten Sie die Hinweise zu den Garraumflächen im Anschluss an die Tabelle.                                                                                                                         |
| Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung       | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.<br>Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.                                                        |
| Türdichtung<br>Nicht abnehmen!             | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen.<br>Nicht scheuern.                                                                                                                                  |
| Türabdeckung aus Edelstahl                 | Edelstahl-Reiniger:<br>Die Hinweise der Hersteller beachten.<br>Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.<br>Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.                                                   |
| Gestelle                                   | Heiße Spüllauge:<br>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.                                                                                                                    |
| Auszugssystem                              | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.<br>Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen.<br>Nicht im Geschirrspüler reinigen. |
| Zubehör                                    | Heiße Spüllauge:<br>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.<br>Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.                                               |

**Hinweise**

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

**Garraumflächen**

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

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

**Emaillflächen reinigen**

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

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

Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.

**Selbstreinigende Flächen reinigen**

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

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

**Einstellen**

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

1. Heizart 4D-Heißluft einstellen.
2. Maximale Temperatur einstellen.
3. Den Betrieb starten und mindestens 1 Stunde laufen lassen.

Die Keramikschicht wird regeneriert.

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

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

**Achtung!**

Verwenden Sie keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Bitte nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

## Gerät sauberhalten

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

### Tipps

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

## Gestelle

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

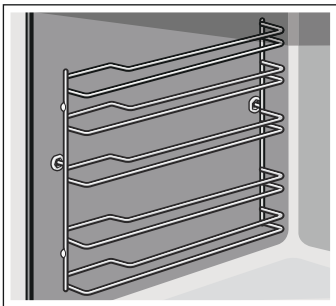
### Gestelle aus- und einhängen

#### ⚠ Warnung

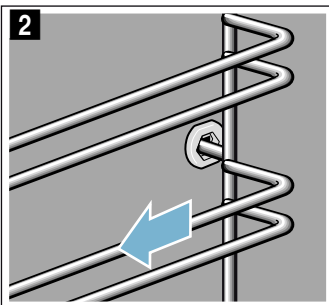
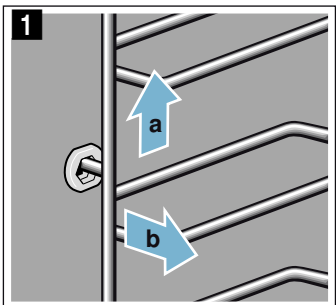
#### Verbrennungsgefahr!

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

#### Gestelle aushängen



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

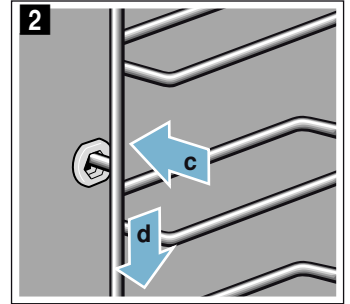
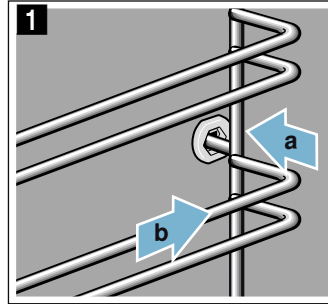


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

### Gestelle einhängen

Die Gestelle passen nur rechts oder links. Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorne sind.

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



## Gerätetür

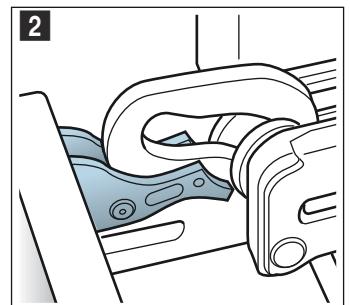
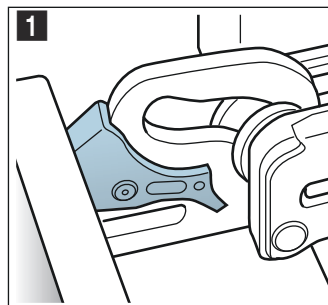
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür aushängen und reinigen können.

### Gerätetür aus- und einhängen

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

Die Scharniere der Gerätetür haben je einen Sperrhebel.

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



#### ⚠ Warnung

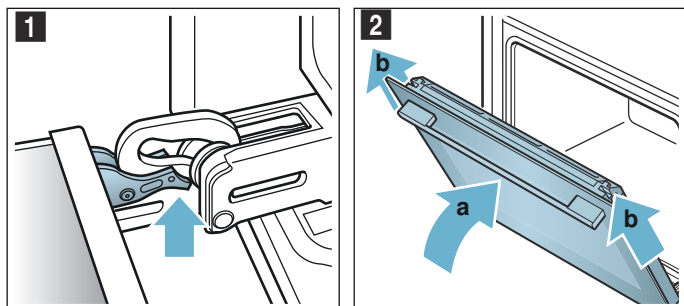
#### Verletzungsgefahr!

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

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

### Gerätetür aushängen

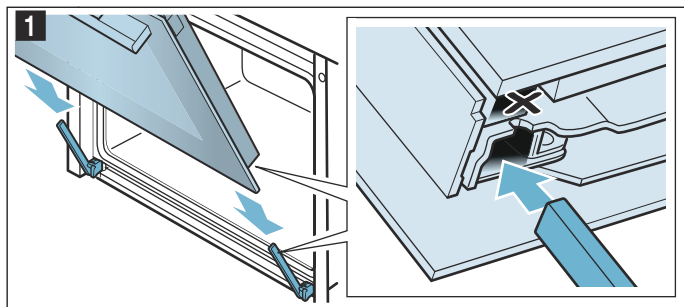
- Gerätetür ganz öffnen.
- Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild **1**).
- Gerätetür bis Anschlag schließen **a**. Mit beiden Händen links und rechts anfassen **b** und nach oben herausziehen (Bild **2**).



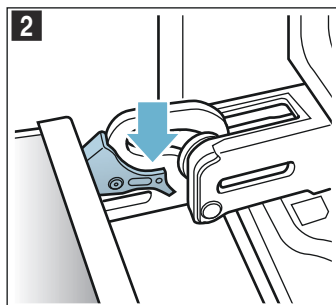
### Gerätetür einhängen

Die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



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

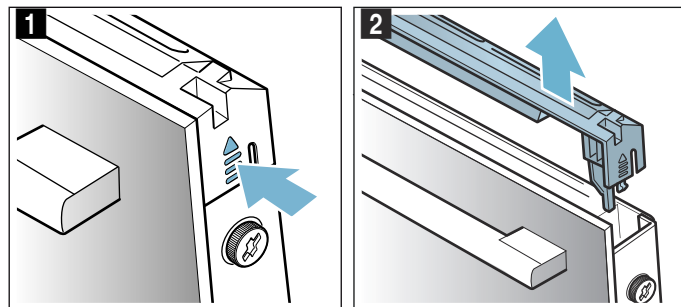


- Garraumtür schließen.

### Türabdeckung abnehmen

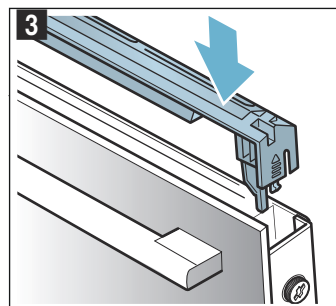
Der Edelstahlbleiler in der Türabdeckung kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

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



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

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



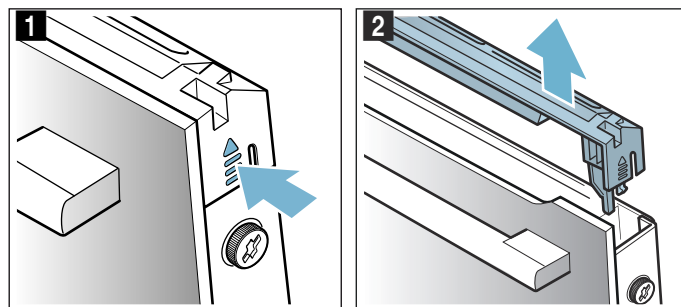
- Gerätetür schließen.

### Türscheiben aus- und einbauen

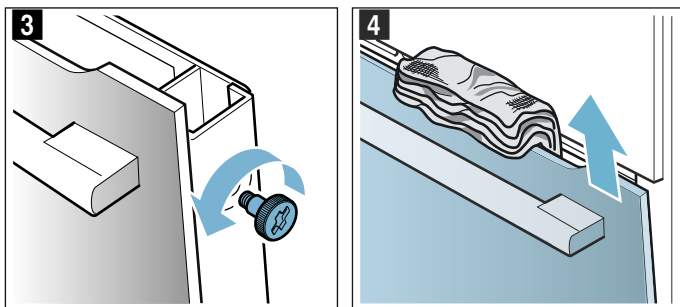
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

#### Ausbauen am Gerät

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



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



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

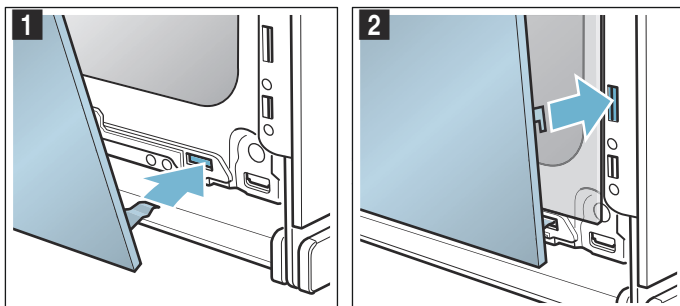
### **⚠ Warnung**

#### **Verletzungsgefahr!**

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

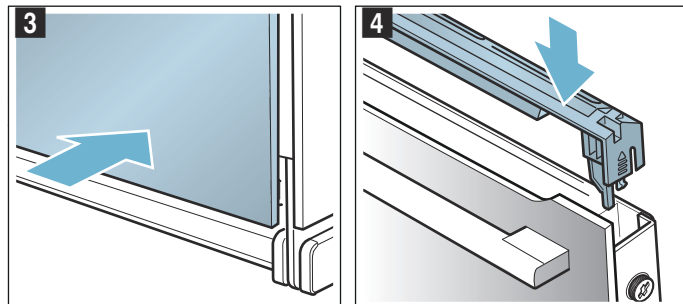
### **Einbauen am Gerät**

1. Frontscheibe unten in die Halterungen einführen (Bild 1).
2. Frontscheibe schließen bis die beiden oberen Haken gegenüber der Öffnung sind (Bild 2).



3. Frontscheibe unten andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 3).
4. Gerätetür wieder etwas öffnen und Küchentuch entfernen.
5. Die beiden Schrauben links und rechts wieder eindrehen.

6. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 4).



7. Gerätetür schließen.

### **Achtung!**

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

## Störungen, was tun?

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

| Störung                                                                                                                                   | Mögliche Ursache                                    | Abhilfe/Hinweise                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät funktioniert nicht.                                                                                                                 | Sicherung defekt.                                   | Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                           | Stromausfall                                        | Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Im Display steht "Sprache Deutsch".                                                                                                       | Stromausfall                                        | Stellen Sie die Sprache und die Uhrzeit neu ein.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.                                                                                | Grundeinstellung geändert.                          | Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Gerät heizt nicht auf, im Display leuchtet das Symbol  . | Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert. | Trennen Sie das Gerät kurz vom Netz (Sicherung im Sicherungskasten ausschalten) und deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bedienring ist aus der Lagerung im Bedienfeld herausgefallen.                                                                             | Bedienring wurde aus Versehen entrastet.            | Der Bedienring ist abnehmbar. Legen Sie den Bedienring einfach wieder in dessen Lagerung im Bedienfeld und drücken ihn hinein, sodass er einrastet und sich wieder wie gewohnt drehen lässt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bedienring lässt sich nicht mehr leicht drehen.                                                                                           | Schmutz ist unter dem Bedienring.                   | Der Bedienring ist abnehmbar. Zum Entrasten ziehen Sie den Bedienring einfach aus der Lagerung. Oder drücken Sie auf den äußeren Rand des Bedienrings, sodass er kippt und sich leicht greifen lässt.<br>Reinigen Sie den Bedienring und dessen Lagerung am Gerät vorsichtig mit Spüllauge und einem Spültuch. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keine scharfen oder scheuernden Mittel verwenden. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.<br>Den Bedienring nicht zu oft abnehmen, damit die Lagerung stabil bleibt. |

### **Warnung**

#### **Stromschlaggefahr!**

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

#### **Fehlermeldungen im Display**

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

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

## **Störungen selbst beheben**

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

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 26

## **Maximale Betriebsdauer**

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

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

### **Maximale Betriebsdauer erreicht**

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

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

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

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

## Garraumlampe an der Decke auswechseln

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

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

### **Warnung**

#### **Stromschlaggefahr!**

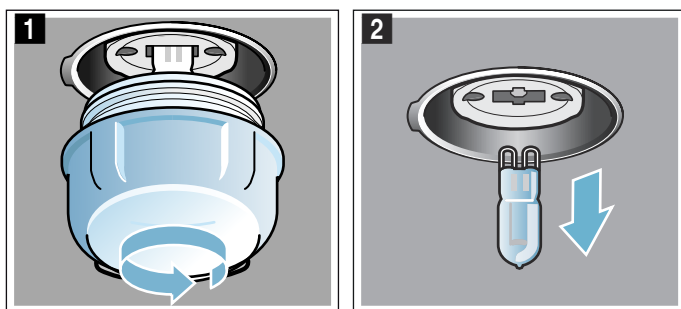
Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

### **Warnung**

#### **Verbrennungsgefahr!**

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

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



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

## Glasabdeckung

Wenn die Glasabdeckung der Halogenlampe beschädigt ist, muss sie ausgetauscht werden. Eine neue Glasabdeckung erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

## Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer

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

|           |               |        |        |
|-----------|---------------|--------|--------|
| E-Nr. [ ] |               | FD [ ] |        |
| Type      | [ ] V- [ ] V~ | [ ] Hz | [ ] KW |

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

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

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

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

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

## Gerichte

Mit der Betriebsart "AutoPilot" können Sie die verschiedensten Speisen zubereiten. Das Gerät wählt für Sie die meisten Einstellungen selbstständig aus.

### Hinweise zu den Programmen

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und der Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur.
- Das Gerät wählt die optimale Heizart und die Zeit- und Temperatureinstellung für Sie. Sie werden lediglich aufgefordert, das Gewicht einzugeben. Das Einstellen von Gewichten außerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereich ist nicht möglich.
- Bei Braten Gerichten, bei denen das Gerät für Sie die Temperatúrauswahl übernimmt, können Temperaturen bis 300 °C hinterlegt sein. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie ein ausreichend hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Es werden Ihnen Hinweise z. B. zu Geschirr, Einschubhöhe oder Flüssigkeitszugabe bei Fleisch gegeben. Bei manchen Speisen ist während des Garens z. B. ein Wenden oder Umrühren erforderlich. Dies wird Ihnen kurz nach dem Start im Display angezeigt. Ein Signal erinnert Sie zur richtigen Zeit daran.
- Hinweise zu geeignetem Geschirr und zu Tipps und Tricks für die Zubereitung finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung.

### Gericht mit AutoPilot einstellen

Gehen Sie mit dem Bedienring alle Gerichte durch, um zu sehen, welche Gerichte Ihnen mit AutoPilot bereitstehen.

Bevor Sie Ihre Speise in den Garraum geben, wiegen Sie es, um das richtige Gewicht einstellen zu können.

Die Dauer wird abhängig von Gericht und Gewicht berechnet und kann nicht geändert werden.

1. Auf Feld  tippen.  
Im Display steht das erste Gericht weiß im Fokus.
2. Mit dem Bedienring das gewünschte Gericht einstellen.
3. Auf Feld  tippen.  
Im Display steht das Gewicht weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring das Gewicht Ihrer Speise einstellen.  
Die Dauer wird automatisch mit berechnet.
5. Mit Taste start/stop  bestätigen.  
Es erscheint ein Hinweis auf Zubehör und Einschubhöhe.
6. Mit Taste start/stop  starten.  
Im Display läuft die Dauer ab. Die Aufheizlinie erscheint bei den Gerichten nicht.  
Das Gerät beginnt zu heizen.

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

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

### Nachgaren

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

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

**Hinweis:** Sie können beliebig oft nachgaren.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, tippen Sie auf das Feld .

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off  aus.

### Endezeit verschieben

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

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

### Ändern und Abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

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



## Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

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

### Silikonformen

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

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

### Kuchen und Kleingebäck

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

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

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

### Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

#### Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

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

#### Backen auf mehreren Ebenen

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

Backen auf zwei Ebenen:

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

Backen auf drei Ebenen:

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

Backen auf vier Ebenen:

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

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

### Zubehör

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

#### Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

#### Universalpfanne oder Backblech

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

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

#### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

#### Backpapier

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

### Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben.

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

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

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe

| Gericht                                       | Zubehör / Geschirr           | Einschubhöhe | Heizart                                                                               | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|-----------------------------------------------|------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| <b>Kuchen in Formen</b>                       |                              |              |                                                                                       |                  |               |
| Rührkuchen, einfach                           | Kranz-/Kastenform            | 2            |    | 150-170          | 50-70         |
| Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen                 | Kranz-/Kastenform            | 3+1          |    | 140-160          | 50-70         |
| Rührkuchen, fein                              | Kranz-/Kastenform            | 2            |    | 150-170          | 60-80         |
| Obstkuchen aus Rührteig, fein                 | Gugelhupfform                | 2            |    | 160-180          | 40-60         |
| Tortenboden aus Rührteig                      | Tortenbodenform              | 3            |    | 160-180          | 20-30         |
| Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden      | Springform Ø26 cm            | 2            |    | 170-190          | 60-80         |
| Schweizer Wähe                                | Pizzablech                   | 3            |    | 220-240          | 35-45         |
| Tarte                                         | Tarteform, Weißblech         | 3            |    | 190-210          | 30-45         |
| Hefe-Napfkuchen                               | Gugelhupfform                | 2            |    | 150-170          | 50-70         |
| Hefekuchen                                    | Springform Ø28 cm            | 2            |    | 160-170          | 20-30         |
| Biskuitboden, 2 Eier                          | Tortenbodenform              | 3            |    | 150-170*         | 20-30         |
| Biskuittorte, 3 Eier                          | Springform Ø26 cm            | 2            |    | 160-170*         | 25-35         |
| Biskuittorte, 6 Eier                          | Springform Ø28 cm            | 2            |    | 150-170*         | 30-50         |
| <b>Kuchen auf dem Blech</b>                   |                              |              |                                                                                       |                  |               |
| Rührkuchen mit Belag                          | Backblech                    | 3            |  | 160-180          | 20-40         |
| Rührkuchen, 2 Ebenen                          | Backblech + Universalpfanne  | 1+3          |  | 140-160          | 30-50         |
| Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag           | Backblech                    | 3            |  | 170-190          | 20-30         |
| Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen | Backblech + Universalpfanne  | 1+3          |  | 160-170          | 35-45         |
| Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag            | Universalpfanne              | 3            |  | 160-180          | 55-65         |
| Schweizer Wähe                                | Universalpfanne              | 3            |  | 200-210          | 40-50         |
| Hefekuchen mit trockenem Belag                | Universalpfanne              | 3            |  | 160-180          | 15-20         |
| Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen      | Backblech + Universalpfanne  | 1+3          |  | 150-170          | 20-30         |
| Hefekuchen mit saftigem Belag                 | Universalpfanne              | 3            |  | 180-200          | 30-40         |
| Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen       | Backblech + Universalpfanne  | 1+3          |  | 150-170          | 45-60         |
| Hefezopf, Hefekranz                           | Backblech                    | 2            |  | 160-170          | 25-35         |
| Biskuitrolle                                  | Backblech                    | 3            |  | 180-200*         | 8-15          |
| Stollen mit 500 g Mehl                        | Backblech                    | 2            |  | 150-170          | 45-60         |
| Strudel, süß                                  | Universalpfanne              | 2            |  | 190-210          | 55-65         |
| Strudel, gefroren                             | Universalpfanne              | 3            |  | 200-220          | 35-45         |
| <b>Kleingebäck</b>                            |                              |              |                                                                                       |                  |               |
| Small Cakes                                   | Backblech                    | 3            |  | 150*             | 25-35         |
| Small Cakes                                   | Backblech                    | 3            |  | 150*             | 25-35         |
| Small Cakes, 2 Ebenen                         | Backblech + Universalpfanne  | 1+3          |  | 150*             | 30-40         |
| Small Cakes, 3 Ebenen                         | Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1        |  | 140*             | 35-55         |
| Muffins                                       | Muffinblech                  | 3            |  | 170-190          | 15-20         |
| Muffins, 2 Ebenen                             | Muffinbleche                 | 3+1          |  | 160-180*         | 15-40         |
| * vorheizen                                   |                              |              |                                                                                       |                  |               |

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

#### Plätzchen

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

\* vorheizen

#### Tipps zu Kuchen und Kleingebäck

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

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

## Brot und Brötchen

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

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

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

### Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

#### Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

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

#### Backen auf zwei Ebenen

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

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

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

### Zubehör

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

#### Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

#### Universalpfanne oder Backblech

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

### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

### Backpapier

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

### Tiefkühlprodukte

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

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

### Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind der Tabelle angegeben.

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

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

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

### Achtung!

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

Verwendete Heizarten:

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

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

\* vorheizen

## Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

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

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

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

### Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

### Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

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

### Backen auf mehreren Ebenen

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

Backen auf zwei Ebenen:

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

Backen auf vier Ebenen:

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

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

### Zubehör

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

### Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

### Universalpfanne oder Backblech

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

Verwenden Sie bei Pizza mit viel Belag die Universalpfanne.

### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

### Backpapier

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

### Tiefkühlprodukte

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

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

### Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben.

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

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

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe

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

### Pizza, gefroren

|                                |                        |         |                                                                                       |          |       |
|--------------------------------|------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| Pizza mit dünnen Boden 1 Stück | Rost                   | 3       |  | 190-210  | 15-20 |
| Pizza mit dünnen Boden 2 Stück | Universalpfanne + Rost | 3+1     |  | 190-210  | 20-25 |
| Pizza mit dicken Boden 1 Stück | Rost                   | 3       |  | 180-200  | 20-25 |
| Pizza mit dicken Boden 2 Stück | Universalpfanne + Rost | 3+1     |  | 190-210  | 20-30 |
| Pizza-Baguette                 | Rost                   | 3       |  | 200-220  | 15-20 |
| Mini-Pizzen                    | Universalpfanne        | 3       |  | 180-200  | 15-20 |
| Mini-Pizzen, Ø7 cm, 4 Ebenen   | 4 Roste                | 5+3+2+1 |  | 180-200* | 20-30 |

\* vorheizen

| Gericht                            | Zubehör              | Einschubhöhe | Heizart                                                                             | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|------------------------------------|----------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| <b>Pikante Kuchen &amp; Quiche</b> |                      |              |                                                                                     |                  |               |
| Pikante Kuchen in der Form         | Springform Ø28 cm    | 2            |  | 170-190          | 65-75         |
| Quiche                             | Tarteform, Weißblech | 3            |  | 190-210          | 35-45         |
| Flammkuchen                        | Universalpfanne      | 3            |  | 260-280*         | 10-15         |
| Pirogge                            | Auflaufform          | 2            |  | 170-190          | 50-70         |
| Empanada                           | Universalpfanne      | 3            |  | 180-190          | 30-45         |
| Börek                              | Universalpfanne      | 2            |  | 180-200          | 35-45         |
| * vorheizen                        |                      |              |                                                                                     |                  |               |

## Auflauf und Soufflé

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

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

### Einschubhöhen

Verwenden Sie immer die angegebenen Einschubhöhen.

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

- Formen auf dem Rost: Höhe 2

- Universalpfanne: Höhe 3

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

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

### Zubehör

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

#### Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

#### Universalpfanne

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

#### Geschirr

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

### Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

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

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe

| Aufläufe & Soufflés                                | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart                                                                               | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|----------------------------------------------------|--------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Auflauf, pikant, gegarte Zutaten                   | Auflaufform        | 2            |  | 200-220          | 30-50         |
| Auflauf, süß                                       | Auflaufform        | 2            |  | 170-190          | 40-60         |
| Lasagne, frisch, 1 kg                              | Auflaufform        | 2            |  | 160-180          | 50-60         |
| Lasagne, gefroren, 400 g                           | Rost               | 2            |  | 190-210          | 30-35         |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch           | Auflaufform        | 2            |  | 160-190          | 50-70         |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch, 2 Ebenen | Auflaufform        | 3+1          |  | 150-170          | 60-80         |
| Soufflé                                            | Auflaufform        | 2            |  | 170-190          | 35-45         |
| Soufflé                                            | Portionsformen     | 3            |  | 190-210          | 25-30         |

## Geflügel

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

### Braten auf dem Rost

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

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 10

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

### Braten im Geschirr

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

### Offenes Geschirr

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

### Geschlossenes Geschirr

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

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

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

### Grillen

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

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Abtropfendes Fett wird aufgefangen. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 10

**Hinweis:** Bei sehr fettigen Grillstücken die Universalpfanne nicht direkt unter dem Rost einschieben, sondern auf Höhe 2.

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

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

### Hinweise

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

### Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

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

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

### Tipps

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

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

Verwendete Heizarten:

-  Ober-/Unterhitze
-  Umluftgrillen

-  Grill, große Fläche
-  Pizzastufe

| Gericht                                | Zubehör / Geschirr   | Einschubhöhe | Heizart                                                                             | Temperatur in °C | Grillstufe | Dauer in Min. |
|----------------------------------------|----------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|---------------|
| <b>Hähnchen</b>                        |                      |              |                                                                                     |                  |            |               |
| Hähnchen, 1 kg                         | Rost                 | 2            |  | 200-220          | -          | 60-70         |
| Hähnchenbrustfilet, je 150 g (grillen) | Rost                 | 4            |  | -                | 3*         | 15-20         |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g           | Rost                 | 3            |  | 220-230          | -          | 30-35         |
| Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren     | Universalpfanne      | 3            |  | 190-210          | -          | 20-25         |
| Poularde, 1,5 kg                       | Rost                 | 2            |  | 200-220          | -          | 70-90         |
| <b>Ente &amp; Gans</b>                 |                      |              |                                                                                     |                  |            |               |
| Ente, 2 kg                             | Rost                 | 1            |  | 180-200          | -          | 90-110        |
| Entenbrust, je 300 g                   | Rost                 | 3            |  | 230-250          | -          | 17-20         |
| Gans, 3 kg                             | Rost                 | 2            |  | 160-180          | -          | 120-150       |
| Gänsekeulen, je 350 g                  | Rost                 | 2            |  | 210-230          | -          | 40-50         |
| <b>Pute</b>                            |                      |              |                                                                                     |                  |            |               |
| Babypute, 2,5 kg                       | Rost                 | 2            |  | 180-200          | -          | 70-90         |
| Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg         | Geschirr geschlossen | 2            |  | 240-260          | -          | 80-100        |
| Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg      | Rost                 | 2            |  | 180-200          | -          | 80-100        |
| * vorheizen                            |                      |              |                                                                                     |                  |            |               |

## Fleisch

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

### Braten und Schmoren

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

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

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

### Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Fleisch von allen Seiten besonders knusprig.

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

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 10

### Braten und Schmoren im Geschirr

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

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

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

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

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

**Offenes Geschirr**

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

**Geschlossenes Geschirr**

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

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

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

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

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

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

**Grillen**

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

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Abtropfendes Fett wird aufgefangen. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 10

**Hinweis:** Bei sehr fettigen Grillstücken die Universalpfanne nicht direkt unter dem Rost einschieben, sondern auf Höhe 2.

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

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

**Hinweise**

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

**Empfohlene Einstellwerte**

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

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

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

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

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

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

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

Verwendete Heizarten:

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

| Gericht                                            | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart                                                                               | Temperatur in °C | Grillstufe | Dauer in Min. |
|----------------------------------------------------|--------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|---------------|
| <b>Schweinefleisch</b>                             |                    |              |                                                                                       |                  |            |               |
| Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Geschirr offen     | 2            |  | 180-190          | -          | 110-130       |
| Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg   | Rost               | 2            |  | 190-200          | -          | 130-140       |
| Schweinelendenbraten, 1,5 kg                       | Geschirr offen     | 2            |  | 220-230          | -          | 70-80         |
| Schweinefilet, 400 g                               | Rost               | 3            |  | 220-230          | -          | 20-25         |

\* vorheizen

\*\* Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

| Gericht                                                                              | Zubehör / Geschirr   | Einschub-<br>höhe | Heizart | Temperatur<br>in °C | Grill-<br>stufe | Dauer in<br>Min. |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------|---------|---------------------|-----------------|------------------|
| Kasseler mit Knochen, 1 kg (mit etwas Wasserzugabe)                                  | Geschirr geschlossen | 2                 |         | 210-230             | -               | 70-90            |
| Schweinesteaks, 2 cm dick                                                            | Rost                 | 5                 |         | -                   | 2               | 16-20            |
| Schweinemedallions, 3 cm dick                                                        | Rost                 | 5                 |         | -                   | 3*              | 8-12             |
| <b>Rindfleisch</b>                                                                   |                      |                   |         |                     |                 |                  |
| Rinderfilet, medium, 1 kg                                                            | Rost                 | 2                 |         | 210-220             | -               | 40-50            |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg                                                           | Geschirr geschlossen | 2                 |         | 200-220             | -               | 130-160          |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg                                                            | Rost                 | 2                 |         | 220-230             | -               | 60-70            |
| Steak, 3 cm dick, medium                                                             | Rost                 | 5                 |         | -                   | 3               | 15-20            |
| Burger, 3-4 cm hoch                                                                  | Rost                 | 4                 |         | -                   | 3               | 25-30            |
| <b>Kalbfleisch</b>                                                                   |                      |                   |         |                     |                 |                  |
| Kalbsbraten, 1,5 kg                                                                  | Geschirr offen       | 2                 |         | 160-170             | -               | 100-120          |
| Kalbshaxe, 1,5 kg                                                                    | Geschirr offen       | 2                 |         | 200-210             | -               | 100-120          |
| <b>Lammfleisch</b>                                                                   |                      |                   |         |                     |                 |                  |
| Lammkeule ohne Knochen, medium                                                       | Geschirr offen       | 2                 |         | 170-190             | -               | 50-80            |
| Lammrücken mit Knochen (Sehnen ablösen, längs vom Knochen einschneiden, ohne wenden) | Rost                 | 2                 |         | 180-190             | -               | 40-50            |
| Lammkotelett**                                                                       | Rost                 | 5                 |         | -                   | 3               | 12-16            |
| <b>Würste</b>                                                                        |                      |                   |         |                     |                 |                  |
| Grillwürste                                                                          | Rost                 | 4                 |         | -                   | 3               | 10-15            |
| <b>Fleischgerichte</b>                                                               |                      |                   |         |                     |                 |                  |
| Hackbraten, 1 kg                                                                     | Geschirr offen       | 2                 |         | 170-180             | -               | 60-70            |
| * vorheizen                                                                          |                      |                   |         |                     |                 |                  |
| ** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben                           |                      |                   |         |                     |                 |                  |

## Tipps zum Braten, Schmoren und Grillen

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

## Fisch

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

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

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

### Braten und Grillen auf dem Rost

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 10

**Hinweis:** Bei sehr fettigen Grillstücken die Universalpfanne nicht direkt unter dem Rost einschieben, sondern auf Höhe 2.

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

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

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

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

### Hinweise

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

### Braten und Dünsten im Geschirr

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

### Offenes Geschirr

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

### Geschlossenes Geschirr

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

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

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

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

### Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

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

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

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

Verwendete Heizarten:

■  Ober-/Unterhitze

■  Umluftgrillen

■  Grill, große Fläche

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

## Gemüse und Beilagen

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

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

### Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

### Zubereitung auf einer Ebene

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

### Zubereitung auf zwei Ebenen

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

■ Universalpfanne: Höhe 3

■ Backblech: Höhe 1

### Zubehör

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

### Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

### Universalpfanne oder Backblech

Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis

zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

### Backpapier

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

### Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

Verwendete Heizarten:

■  4D Heißluft

■  Grill, große Fläche

■  Pizzastufe

| Gericht                        | Zubehör         | Einschubhöhe | Heizart                                                                               | Temperatur in °C | Grillstufe | Dauer in Min. |
|--------------------------------|-----------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|---------------|
| <b>Gemüsegerichte</b>          |                 |              |                                                                                       |                  |            |               |
| Grillgemüse                    | Universalpfanne | 5            |  | -                | 3          | 10-15         |
| <b>Kartoffeln</b>              |                 |              |                                                                                       |                  |            |               |
| Gebackene Kartoffeln, halbiert | Universalpfanne | 3            |  | 160-180          | -          | 45-60         |

| Gericht                            | Zubehör                     | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Grillstufe | Dauer in Min. |
|------------------------------------|-----------------------------|--------------|---------|------------------|------------|---------------|
| <b>Kartoffelprodukte, gefroren</b> |                             |              |         |                  |            |               |
| Kartoffel-Rösti                    | Universalpfanne             | 3            |         | 200-220          | -          | 25-35         |
| Kartoffeltaschen, gefüllt          | Universalpfanne             | 3            |         | 190-210          | -          | 20-30         |
| Kroketten                          | Universalpfanne             | 3            |         | 200-220          | -          | 25-35         |
| Pommes Frites                      | Universalpfanne             | 3            |         | 190-210          | -          | 25-35         |
| Pommes Frites, 2 Ebenen            | Backblech + Universalpfanne | 1+3          |         | 190-210          | -          | 30-40         |

## Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

### Joghurt zubereiten

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

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

2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
5. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Verwendete Heizart:

- 4D Heißluft

| Gericht | Zubehör        | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Stunden |
|---------|----------------|--------------|---------|------------------|------------------|
| Joghurt | Portionsformen | Garraumboden |         | 40-45            | 7-8              |

## Prüfgerichte

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

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

### Backen

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

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

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

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

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

### Gedeckter Apfelkuchen

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

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

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

### Wasserbiskuit

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

### Hinweise

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

Verwendete Heizarten:

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe

| Gericht                                   | Zubehör                      | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|-------------------------------------------|------------------------------|--------------|---------|------------------|---------------|
| <b>Backen</b>                             |                              |              |         |                  |               |
| Spritzgebäck (5 Min. vorheizen)           | Backblech                    | 3            |         | 140-150*         | 25-40         |
| Spritzgebäck (5 Min. vorheizen)           | Backblech                    | 3            |         | 140-150*         | 25-40         |
| Spritzgebäck, 2 Ebenen (5 Min. vorheizen) | Backblech + Universalpfanne  | 1+3          |         | 140-150*         | 30-40         |
| Spritzgebäck, 3 Ebenen (5 Min. vorheizen) | Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1        |         | 130-140*         | 35-55         |
| * vorheizen                               |                              |              |         |                  |               |

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

## Grillen

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

Verwendete Heizart:

- Grill, große Fläche

| Gericht                           | Zubehör | Einschub-<br>höhe | Heizart | Grill-<br>stufe | Dauer in<br>Min. |
|-----------------------------------|---------|-------------------|---------|-----------------|------------------|
| <b>Grillen</b>                    |         |                   |         |                 |                  |
| Toast bräunen*                    | Rost    | 5                 |         | 3               | 4-6              |
| Beefburger, 12 Stück**            | Rost    | 4                 |         | 3               | 25-30            |
| * nicht vorheizen                 |         |                   |         |                 |                  |
| ** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden |         |                   |         |                 |                  |

## Energiesparen mit den Eco-Heizarten

Mit den energieeffizienten Heizarten Heißluft Eco und Ober-/Unterhitze Eco können Sie beim Garen von Speisen Energie sparen.

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

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

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

### Zubehör

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

### Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

### Universalpfanne oder Backblech

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

### Backformen und Geschirr

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

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

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

### Backpapier

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

### Empfohlene Einstellwerte

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

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

## Verwendete Heizarten:

-  Heißluft Eco
-  Ober-/Unterhitze Eco

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

## Acrylamid in Lebensmitteln

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

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

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

## Sanftgaren

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

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

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

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

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

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

## Geschirr

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

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

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

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

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

## Empfohlene Einstellwerte

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

Verwendete Heizart:

-  Sanftgaren

| Gericht                                     | Geschirr       | Einschubhöhe | Heizart                                                                               | Anbratdauer in Min. | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---------------------------------------------|----------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|---------------|
| <b>Geflügel</b>                             |                |              |                                                                                       |                     |                  |               |
| Entenbrust, 400 g                           | Geschirr offen | 2            |  | 6-8                 | 80*              | 60-120        |
| Hähnchenbrustfilet, je 200 g                | Geschirr offen | 2            |  | 5-7                 | 90*              | 60-90         |
| Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg              | Geschirr offen | 2            |  | 8-10                | 90*              | 150-210       |
| <b>Schweinefleisch</b>                      |                |              |                                                                                       |                     |                  |               |
| Schweinelenendenbraten, 5-6 cm dick, 1,5 kg | Geschirr offen | 2            |  | 8-10                | 80*              | 180-210       |
| Schweinefilet, ganz                         | Geschirr offen | 2            |  | 6-8                 | 80*              | 60-120        |
| Schweinemedallions, 4 cm dick               | Geschirr offen | 2            |  | 5-7                 | 80*              | 90-120        |

\* vorheizen

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

\* vorheizen

## Tipps zum Sanftgaren

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

## Dörren

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

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

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

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

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

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3+1

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

### Empfohlene Einstellwerte

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

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

Verwendete Heizart:

-  4D Heißluft

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

## Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

### **Warnung**

#### **Verletzungsgefahr!**

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

### **Gläser**

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

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

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

### **Obst und Gemüse vorbereiten**

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

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

### **Obst**

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

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

### **Gemüse**

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

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

### **Einkochen beenden**

#### **Obst**

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

#### **Gemüse**

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

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

### **Empfohlene Einstellwerte**

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

Verwendete Heizart:

-  4D Heißluft

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

## Teig gehen lassen

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

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

### Teiggare

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

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

| Gericht                        | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Schritt   | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|--------------------------------|--------------------|--------------|---------|-----------|------------------|---------------|
| Hefeteig, leicht               | Schüssel           | 2            |         | Teiggare  | 35-40            | 25-30         |
|                                | Backblech          | 2            |         | Stückgare | 35-40            | 10-20         |
| Hefeteig, schwer und fettreich | Schüssel           | 2            |         | Teiggare  | 35-40            | 20-40         |
|                                | Backblech          | 2            |         | Stückgare | 35-40            | 15-25         |

## Auftauen

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

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

### Empfohlene Einstellwerte

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

### Stückgare

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

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

### Empfohlene Einstellwerte

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

Verwendete Heizart:

- Ober-/Unterhitze

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

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

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

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

Verwendete Heizart:

- Auftauen

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

## Warmhalten

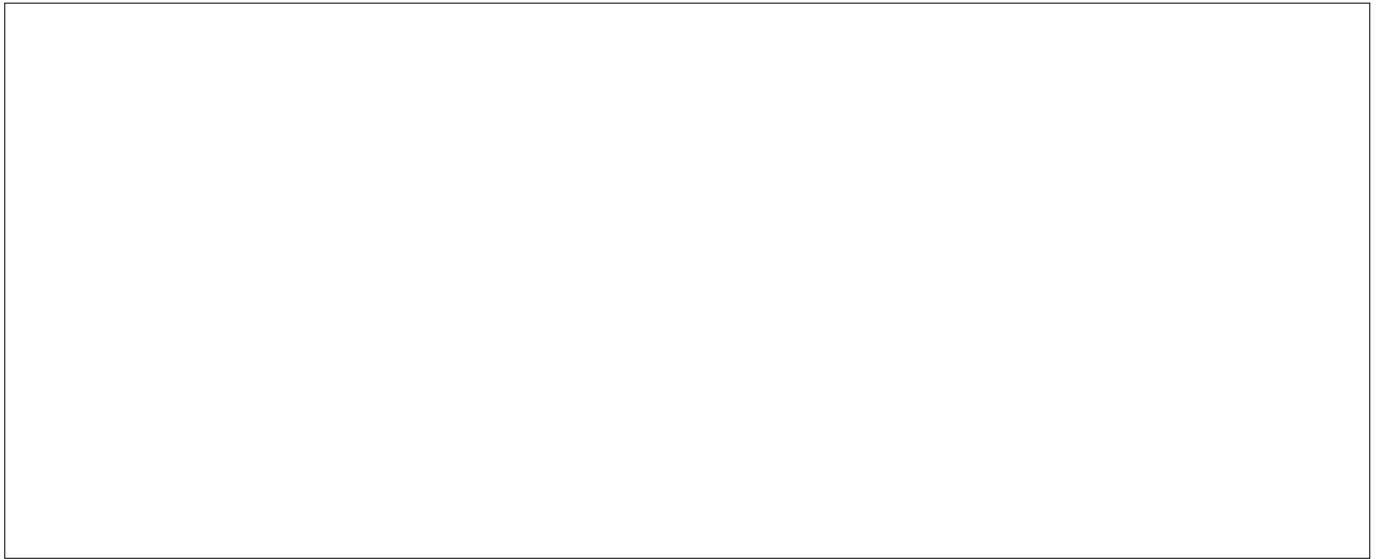
Mit der Heizart Warmhalten können Sie fertiggegarnte Speisen warmhalten. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000997750

940717