BOSCH

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

MyBosch

# Einbaubackofen

**HNG978Q.1**

[de] Gebrauchs- und Montageanleitung

# Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

# Inhaltsverzeichnis

**GEBRAUCHSANLEITUNG**

**1 Sicherheit ... 2**
**2 Sachschäden vermeiden ... 7**
**3 Umweltschutz und Sparen ... 8**
**4 Kennenlernen ... 9**
**5 Betriebsarten ... 11**
**6 Zubehör ... 13**
**7 Vor dem ersten Gebrauch ... 15**
**8 Grundlegende Bedienung ... 16**
**9 Schnellaufheizen ... 17**
**10 Zeitfunktionen ... 18**
**11 Dampf ... 19**
**12 Mikrowelle ... 21**
**13 Lüftungsfunktion Crisp Finish ... 23**
**14 Bratenthermometer ... 24**
**15 Gerichte ... 26**
**16 Favoriten ... 28**
**17 Kindersicherung ... 28**
**18 Grundeinstellungen ... 29**
**19 Home Connect ... 30**
**20 Reinigen und Pflegen ... 32**
**21 Reinigungsfunktion Pyrolyse activeClean ... 34**
**22 Reinigungsunterstützung ... 35**
**23 Entkalken ... 36**
**24 Trocknen ... 37**
**25 Gerätetür ... 37**
**26 Gestelle ... 39**
**27 Störungen beheben ... 40**
**28 Entsorgen ... 43**
**29 Kundendienst ... 43**
**30 Informationen zu freier und Open Source Software ... 43**
**31 Konformitätserklärung ... 44**
**32 So gelingt's ... 44**

**33 MONTAGEANLEITUNG ... 56**
**33.1 Allgemeine Montagehinweise ... 56**

# 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

## 1.1 Allgemeine Hinweise

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

## 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B. Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Le-

bensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

### 1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 13*

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

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

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

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

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

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Geräts heiß.
- ▸ Heiße Teleskopauszüge vor dem Berühren abkühlen lassen.
- ▸ Heiße Teleskopauszüge nur mit Topflappen berühren.

**⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
- ▸ Nie die heißen Teile berühren.
- ▸ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▸ Kinder fernhalten.

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

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

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

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

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

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern.
→ *"Sachschäden vermeiden", Seite 7*
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

### ⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Den Kundendienst rufen. → *Seite 43*

### ⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Achtung Magnetismus

Achtung für Personen mit Herzschrittmacher

Im Bedienfeld sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können die Funktionsfähigkeit von elektronischen Implantaten, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen.
- ▸ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

### ⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

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

## 1.5 Mikrowelle

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

### ⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.
- ▸ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▸ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▸ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

Lebensmittel und deren Verpackungen und Behälter können sich entzünden.
- ▸ Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
- ▸ Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
- ▸ Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
- ▸ Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
- ▸ Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl kann sich entzünden.
- ▸ Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

### ⚠ WARNUNG – Explosionsgefahr!

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können leicht explodieren.
- ▸ Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

### ⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.
- ▸ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- ▸ Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- ▸ Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen.
- ▸ Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig.
- ▸ Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen.
- ▸ Immer den Deckel oder den Sauger entfernen.
- ▸ Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln.
- ▸ Temperatur überprüfen, bevor dem Kind die Nahrung gegeben wird.

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.
- ▸ Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.
- ▸ Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- ▸ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

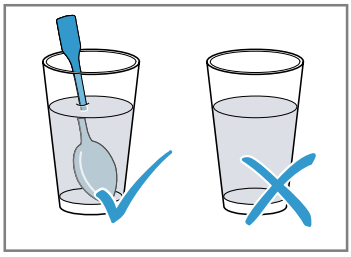
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
- ▸ Nie die heißen Teile berühren.
- ▸ Kinder fernhalten.

Die Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum.
- ▸ Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
- ▸ Kinder fernhalten.

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.
- ▸ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▸ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▸ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

### ⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.
- ▸ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



**⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.
- ▸ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt.
- ▸ Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden.
- ▸ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

**⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.
- ▸ Nie das Gehäuse entfernen.

**⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**
Mangelhafte Reinigung kann die Oberfläche des Geräts zerstören, die Gebrauchsdauer verringern und zu gefährlichen Situationen, wie zum Beispiel austretende Mikrowellen-Energie, führen.
- ▸ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.
- ▸ Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten.
  → *"Reinigen und Pflegen", Seite 32*

Nie das Gerät betreiben, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten.
- ▸ Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist.
- ▸ Nur durch den Kundendienst reparieren lassen.

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.
- ▸ Nie die Gehäuseabdeckung entfernen.
- ▸ Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

### 1.6 Dampf

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

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

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

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

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

### 1.7 Bratenthermometer

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

### 1.8 Reinigungsfunktion

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

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

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

**⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**
Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.
- ▸ Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▸ Nie Zubehör mitreinigen.

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

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

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

# 2 Sachschäden vermeiden

## 2.1 Generell

**ACHTUNG!**
Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

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

Durch Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör kann der Backsensor beschädigt werden. Schäden können auch entstehen, wenn der Backsensor nicht aktiv ist.
- ▸ Keine Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör verwenden.
- ▸ Nie Gegenstände aus Silikon im Garraum lagern.

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Kameralinse kann zerkratzt werden.
- ▸ Keine rauen Spülschwämme verwenden.
- ▸ Keine Edelstahlspirale verwenden.
- ▸ Backofenreiniger nur im kalten Garraum nach Herstellerangaben verwenden.

## 2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

**ACHTUNG!**

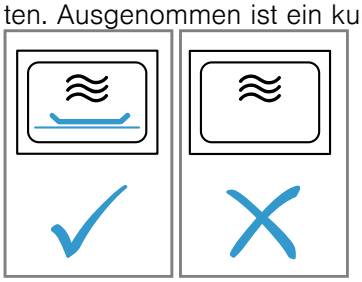
Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.
- ▸ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Direkt aufeinander eingeschobenes Zubehör erzeugt Funken.
- ▸ Den Rost nicht mit der Universalpfanne kombinieren.
- ▸ Zubehör nur jeweils in eigener Höhe einschieben.

Beim Betrieb nur mit Mikrowelle ist die Universalpfanne oder das Backblech ungeeignet. Es kann zu Funkenbildung kommen und der Garraum wird beschädigt.
- ▸ Den mitgelieferten Rost als Stellfläche verwenden.

Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursachen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- ▸ Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden.

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.
- ▸ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



Bei der Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann die Türscheibe durch Überbelastung springen.
- ▸ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- ▸ Maximal 600 Watt verwenden.
- ▸ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen.

## 2.3 Dampf

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

**ACHTUNG!**

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

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.
- ▸ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Beim Betrieb mit den Dampfheizarten entsteht viel Wasserdampf. Kondensat, das sich in der Tropfrinne unterhalb des Garraums sammelt, kann überlaufen und angrenzende Möbel beschädigen.
- ▸ Während des Betriebs die Gerätetür nicht oder so selten wie möglich öffnen.

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

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
- ▸ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ▸ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

# 3 Umweltschutz und Sparen

## 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

## 3.2 Energie sparen

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

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.
- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.
- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.
- Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.
- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.
- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.
- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Das Display in den Grundeinstellung ausschalten.
- Energie wird gespart, wenn die Displayanzeige ausgeschaltet wird.

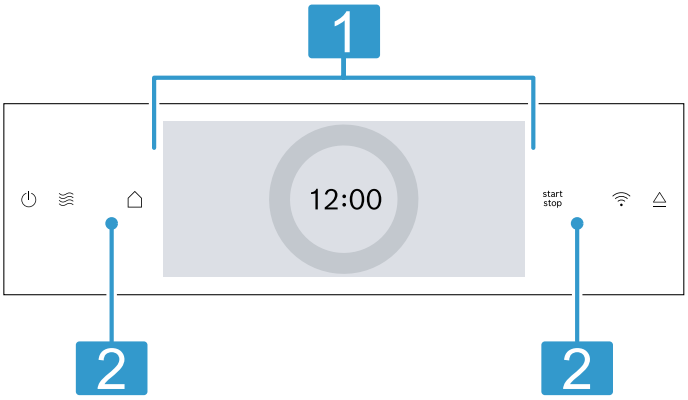
Zwei Gläser oder Tassen mit Flüssigkeit gleichzeitig erwärmen.
- Das Erwärmen mehrerer Speisen gleichzeitig benötigt weniger Energie, als das Erwärmen mehrerer Speisen nacheinander.

**Hinweis:**
Das Gerät benötigt:
- im vernetzten Standby max. 2 W
- im nicht vernetzten Standby mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im nicht vernetzten Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

# 4 Kennenlernen

## 4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.
Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.




| | |
|---|---|
| 1 | **Display mit Einstellring**<br>Über das Display stellen Sie mit Hilfe des digitalen Einstrellrings das Gerät ein.<br>Sie sehen die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte.<br>→ *"Display", Seite 9* |
| 2 | **Tasten**<br>Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein.<br>→ *"Tasten", Seite 9* |

## 4.2 Tasten

Mit den Tasten wählen Sie verschiedene Funktionen direkt aus.

| Taste | Funktion |
|---|---|
| ⏻ | Gerät einschalten oder ausschalten.<br>→ *"Grundlegende Bedienung", Seite 16* |
| ≋ | Betriebsart Mikrowelle direkt wählen.<br>→ *"Mikrowelle", Seite 21* |
| ⌂ | Menü der Betriebsarten öffnen.<br>→ *"Betriebsarten", Seite 11* |
| start stop | Betrieb starten oder unterbrechen.<br>→ *"Grundlegende Bedienung", Seite 16* |
| ᯤ | Anzeige für Home Connect. Das Feld hat keine weitere Funktion.<br>Wenn das Symbol leuchtet, ist das Gerät verbunden.<br>→ *"Home Connect ", Seite 30* |
| △ | Bedienblende öffnen, um den Wassertank zu entnehmen.<br>→ *"Wassertank füllen", Seite 19* |

## 4.3 Display

Das Display ist in verschiedene Bereiche eingeteilt.

### Digitaler Einstellring

Mit dem digitalen Einstellring im Display ändern Sie die Einstellwerte.

Wenn Sie den minimalen oder maximalen Wert erreicht haben, bleibt dieser Wert im Display stehen. Drehen Sie bei Bedarf den Wert mit dem Einstellring wieder zurück.

**Feine Einstellwerte**
Um feine Einstellwerte einzustellen, z. B. minutengenaue Uhrzeit, den entsprechenden Bereich im Einstellring ca. 1 - 2 Sekunden gedrückt halten. Die feineren Einstellwerte werden in Punkten angezeigt.

### Statusanzeige

Oben im Display werden Statusinformationen angezeigt.

| Symbol | Bedeutung |
|---|---|
| | Wecker ist aktiviert.<br>→ *"Wecker einstellen", Seite 18* |
| | Kindersicherung ist aktiviert.<br>→ *"Kindersicherung", Seite 28* |
| | Aufgrund der Reinigungsfunktion oder der Kindersicherung ist die Gerätetür verriegelt.<br>→ *"Reinigungsfunktion 'Pyrolyse activeClean'", Seite 34*<br>→ *"Grundeinstellungen", Seite 29* |
| | WLAN-Signalstärke für Home Connect. Je mehr Linien des Symbols gefüllt sind, desto besser ist das Signal. Wenn das Symbol durchgestrichen ist, gibt es kein WLAN-Signal. Wenn ein "x" beim Symbol ist, gibt es keine Verbindung zum Home Connect Server.<br>→ *"Home Connect ", Seite 30* |
| | Fernstart mit Home Connect ist aktiviert.<br>→ *"Home Connect ", Seite 30* |
| | Ferndiagnose mit Home Connect zur Wartung ist aktiviert.<br>→ *"Home Connect ", Seite 30* |
| | Kamera im Garraum ist aktiviert.<br>→ *"Kamera", Seite 10* |
| | Zugriff auf verschiedene Funktionen. |

### Einstellbereich

In der Mitte des Displays ist der Einstellbereich. Im Einstellbereich sehen Sie aktuelle Auswahlmöglichkeiten und bereits vorgenommene Einstellungen. Links und rechts vom Einstellbereich, außerhalb des Einstellrings, sehen Sie weitere Einstellmöglichkeiten. Das Menü und weitere Einstellmöglichkeiten sind horizontal angeordnet. Auswahllisten zu Funktionen sind vertikal angeordnet. Um im Einstellbereich zu blättern, wischen Sie über das Display. Um eine Funktion zu wählen, auf die Funktion im Display drücken.
→ *"Betriebsart einstellen", Seite 16*

**Mögliche Symbole im Einstellbereich**

| Symbol | Bedeutung |
|---|---|
| | Eine Einstellung zurück gehen. |
| | Einstellwert zurücksetzen. |

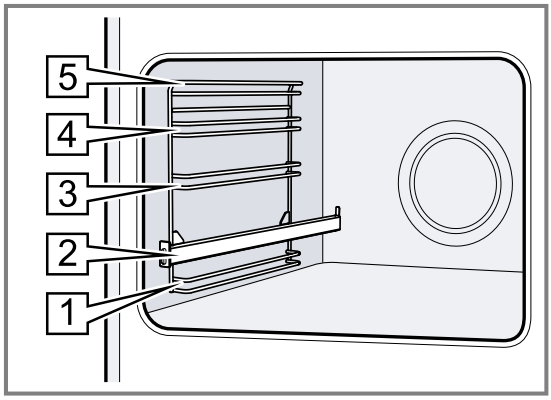
**Hinweis:** Eine blaue Markierung "new" oder ein blauer Punkt bei einer Funktion zeigt Ihnen an, dass mit der Home Connect App eine neue Funktion, ein neuer Favorit oder eine Aktualisierung auf Ihr Gerät heruntergeladen wurde.

## 4.4 Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum unterstützen beim Betrieb Ihres Geräts.

### Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
→ *"Zubehör", Seite 13*
Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.
Die Gestelle sind je nach Gerätetyp auf einer oder mehreren Ebenen mit Auszügen ausgestattet.
Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.
→ *"Gestelle", Seite 39*




### Beleuchtung

Eine oder mehrere Backofenlampen leuchten den Garraum aus.
Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als ca. 18 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.
Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Beleuchtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Beleuchtung aus.

### Kamera

Mit der Kamera im Garraum können Sie den Garprozess über die Home Connect App beobachten.
Mit der Betriebsart "Gerichte" können Sie den Bräunungssensor verwenden und die individuelle Bräunung Ihrer Speise einstellen.
→ *"Gerichte", Seite 26*
Informationen zur Bedienung der Kamera finden Sie in der Home Connect App.
Um die Kamera nutzen zu können, aktivieren Sie die Kamera in den Grundeinstellungen.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 29*
**Hinweis:** Achten Sie aus Datenschutzgründen darauf, dass unbeteiligte Personen, die sich im Raum aufhalten, mit der Kamera durch die Gerätetür gefilmt werden könnten.

### Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Gerätetemperatur ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

**ACHTUNG!**

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- Lüftungsschlitze nicht abdecken.

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

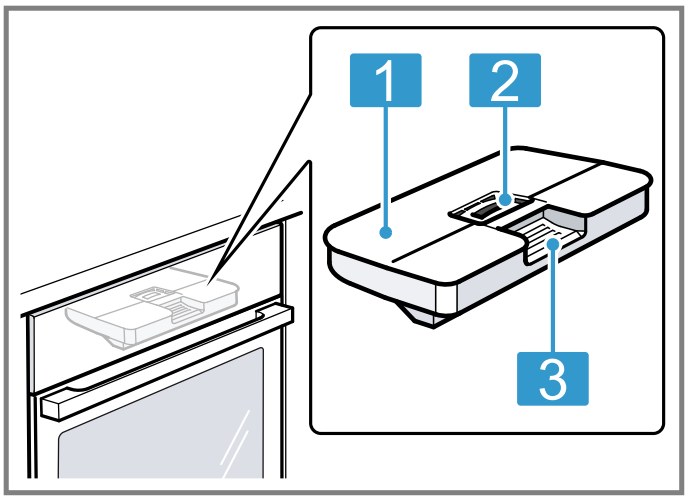
### Gerätetür

Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb automatisch weiter.
Wenn Sie bei der Funktion Mikrowelle die Gerätetür schließen, müssen Sie den Betrieb fortsetzen.

### Wassertank

Den Wassertank benötigen Sie für die Dampfheizarten.

Der Wassertank befindet sich hinter der Bedienblende.
→ *"Wassertank füllen", Seite 19*




| | |
|---|---|
| 1 | Tankdeckel |
| 2 | Öffnung zum Füllen und Leeren |
| 3 | Griff zum Entnehmen und Einschieben |

# 5 Betriebsarten

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Betriebsarten und Hauptfunktionen Ihres Geräts.
Um das Menü zu öffnen, auf ⌂ drücken.

| Betriebsart | Verwendung |
|---|---|
| Heizarten | Fein abgestimmte Heizarten für eine optimale Zubereitung Ihrer Speise wählen.<br>→ *"Heizarten", Seite 11*<br>→ *"Grundlegende Bedienung", Seite 16* |
| Mikrowelle | Mit Mikrowelle schneller garen, erhitzen oder auftauen.<br>→ *"Mikrowelle", Seite 21* |
| Dampf | Mit Dampfheizarten Speisen schonend zubereiten.<br>→ *"Dampf", Seite 19* |
| Favoriten | Eigene gespeicherte Einstellungen verwenden.<br>→ *"Favoriten", Seite 28* |
| Gerichte | Programmierte, empfohlene Einstellungen für verschiedene Speisen verwenden.<br>→ *"Gerichte", Seite 26* |
| Reinigung | Reinigungsfunktion für den Garraum wählen.<br>→ *"Reinigungsfunktion 'Pyrolyse active-Clean'", Seite 34*<br>→ *"Reinigungsunterstützung", Seite 35*<br>→ *"Entkalken", Seite 36*<br>→ *"Trocknen", Seite 37* |
| Grundeinstellungen | Grundeinstellungen anpassen.<br>→ *"Grundeinstellungen", Seite 29* |

### Home Connect

Mit Home Connect können Sie den Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden und fernsteuern und den vollen Funktionsumfang des Geräts nutzen.
Je nach Gerätetyp stehen Ihnen mit der Home Connect App zusätzliche oder umfangreichere Funktionen für Ihr Gerät zur Verfügung. Informationen dazu finden Sie in der App.
→ *"Home Connect ", Seite 30*

## 5.1 Heizarten

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.
Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.
Bei Temperatureinstellungen über 275 °C und Grillstufe 3 senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 40 Minuten auf ca. 275 °C bzw. Grillstufe 1 ab.

| Symbol | Heizart | Temperaturbereich | Verwendung und Funktionsweise |
|---|---|---|---|
| | 4D Heißluft | 30 - 275 °C | Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten.<br>Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. |
| | Ober-/Unterhitze | 30 - 300 °C | Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag.<br>Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. |
| | Sanfte Heißluft | 30 - 275 °C | Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen.<br>Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet.<br>Am effektivsten ist die Heizart zwischen 125 - 250 °C.<br>Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten.<br>Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet. |
| | Air Fry | 30 - 300 °C | Knuspriges Garen auf einer Ebene mit wenig Fett. Besonders geeignet für üblicherweise in Öl frittierte Speisen, z. B. Pommes frites.<br>Der Ventilator wirbelt mit hoher Geschwindigkeit die Hitze des Grillheizkörper um die Speise. Die Abluft wird verstärkt aus dem Garraum gezogen. |
| | Sanfte Ober-/Unterhitze | 30 - 300 °C | Ausgewählte Speisen schonend garen.<br>Die Hitze kommt von oben und unten.<br>Am effektivsten ist die Heizart zwischen 150 - 250 °C.<br>Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet. |
| | Umluftgrillen | 30 - 300 °C | Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten.<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 | Flaches Grillgut grillen, wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren.<br>Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. |
| | Grill, kleine Fläche | Grillstufen:<br>1 = schwach<br>2 = mittel<br>3 = stark | Kleine Mengen grillen, wie Steak, Würstchen oder Toast. Kleine Mengen gratinieren.<br>Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. |
| | Pizzastufe | 30 - 275 °C | Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen.<br>Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen. |
| | Intensivhitze | 30 - 300 °C | Speisen mit knusprigem Boden zubereiten.<br>Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten. |
| | Sanftgaren | 70 - 120 °C | Angebratene, zarte Fleischstücke in offenem Geschirr schonend und langsam garen.<br>Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten. |
| | Auftauen | 30 - 60 °C | Gefrorene Speisen schonend auftauen. |
| | Dörren | 30 - 130 °C | Kräuter, Obst oder Gemüse trocknen. |
| | Unterhitze | 30 - 250 °C | Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen.<br>Die Hitze kommt von unten. |
| | Warmhalten | 50 - 100 °C | Gegarte Speisen warmhalten. |
| | Geschirr vorwärmen | 30 - 90 °C | Geschirr vorwärmen. |

### Dampfheizarten

Die Dampfheizarten finden Sie im Menü ⌂ unter "Dampf".

| Symbol | Heizart | Temperaturbereich | Verwendung und Funktionsweise |
|---|---|---|---|
| | Regenerieren | 80 - 180 °C | Tellergerichte und Backwaren schonend wieder erwärmen. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus. |
| | Teig gehen lassen | 30 - 50 °C | Hefeteig gehen lassen. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus. |

## 5.2 Temperatur

Während des Aufheizens können Sie im Display bei den meisten Heizarten die aktuelle Temperatur im Garraum ab ca. 30 °C und die eingestellte Temperatur übereinander ablesen.
Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben der Speise erreicht, sobald die angezeigte Temperatur im Garraum und die eingestellte Temperatur gleich sind.

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

**Restwärme-Anzeige**
Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt eine rote Linie um den Bedienring die Restwärme im Garraum an. Je weiter die Temperatur sinkt, desto dunkler wird der Ring. Ab ca. 60 °C erlischt der Ring ganz.

## 5.3 Mikrowellenleistungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Mikrowellenleistungen und deren Verwendung.
Die Mikrowellenleistungen sind Stufen und entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

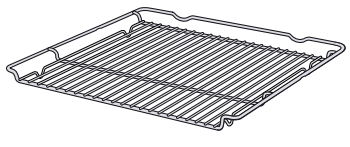
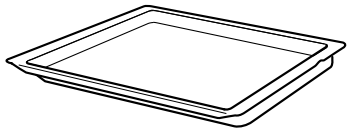
| Mikrowellenleistung in Watt | Maximale Dauer in Stunden | Verwendung |
|---|---|---|
| 90 W | 1:30 | Empfindliche Speisen auftauen. |
| 180 W | 1:30 | Speisen auftauen und weitergaren. |
| 360 W | 1:30 | Fleisch und Fisch garen. Empfindliche Speisen erwärmen. |
| 600 W | 1:30 | Speisen erhitzen und garen. |
| 800 W "Boost" | 0:30 | Flüssigkeiten erhitzen. |

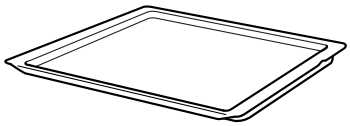
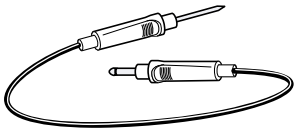
**Hinweis:** Die maximale Mikrowellenleistung "Boost" ist nicht zum Erhitzen von Speisen vorgesehen. Zum Schutz des Geräts wird die Mikrowellenleistung in den ersten Minuten stufenweise auf 600 Watt reduziert. Die maximale Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

# 6 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.
**Hinweis:** Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

| Zubehör | | Verwendung |
|---|---|---|
| Rost |  | ■ Kuchenformen<br>■ Auflaufformen<br>■ Geschirr<br>■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke<br>■ Tiefkühlgerichte |
| Universalpfanne |  | ■ Saftige Kuchen<br>■ Gebäck<br>■ Brot<br>■ Große Braten<br>■ Tiefkühlgerichte<br>■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost. |

| Zubehör | Verwendung |
|---|---|
| Backblech  | ■ Blechkuchen<br>■ Kleingebäck |
| Bratenthermometer  | Punktgenaues Braten oder Garen. |
| Glasschaber | Den Glasschaber nur zur Reinigung der Kameralinse verwenden. |

## 6.1 Hinweise zum Zubehör

Manches Zubehör ist nur für bestimmte Betriebsarten geeignet.

### Mikrowellenzubehör

Für den reinen Mikrowellenbetrieb ist nur der mitgelieferte Rost geeignet.
Bleche, z. B. die Universalpfanne oder das Backblech, können Funken bilden und sind ungeeignet.
Beachten Sie die Hinweise zur Mikrowelle.

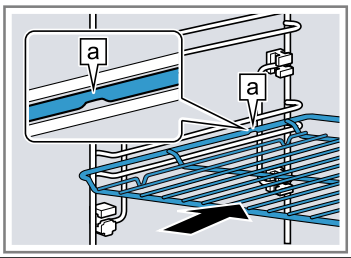
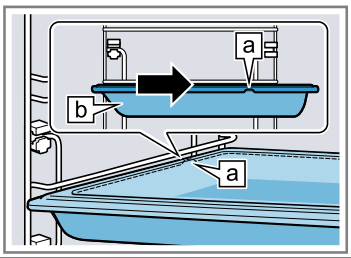
## 6.2 Rastfunktion

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

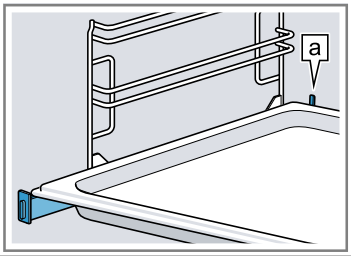
## 6.3 Zubehör in den Garraum schieben

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

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

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

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

| | |
|---|---|
| Rost oder Blech | Das Zubehör so auflegen, dass das Zubehör am hinteren Anschlag des Auszugssystems eingelegt wird.   |

**Hinweis:** Die Auszugsschienen mit etwas Druck zurück in den Garraum schieben.

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

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

### 6.4 Weiteres Zubehör

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

# 7 Vor dem ersten Gebrauch

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

### 7.1 Vor der ersten Inbetriebnahme Wasserhärte bestimmen

Bevor Sie die erste Inbetriebnahme vornehmen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers. Damit das Gerät Sie zuverlässig an die anstehende Entkalkung erinnern kann, müssen Sie Ihren Wasserhärtebereich richtig einstellen.

**ACHTUNG!**

Wenn eine falsche Wasserhärte eingestellt ist, kann das Gerät Sie nicht rechtzeitig an das Entkalken erinnern.

- ▸ Wasserhärte richtig einstellen.

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

- ▸ Kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
- ▸ Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

Funktionsstörungen bei Verwendung von gefiltertem oder entmineralisiertem Wasser möglich. Das Gerät fordert eventuell trotz gefülltem Wassertank zum Nachfüllen auf oder der Betrieb mit Dampf wird nach etwa 2 Minuten abgebrochen.

- ▸ Mischen Sie gegebenenfalls gefiltertes oder entmineralisiertes Wasser mit abgefülltem Mineralwasser ohne Kohlensäure im Verhältnis 1 zu 1.

**Hinweise**

- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich “sehr hart“ ein. Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.
- Wenn Ihr Leitungswasser stark kalkhaltig ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden. Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, stellen Sie den Wasserhärtebereich “enthärtet“ ein.

| Einstellung | Wasserhärte in mmol/l | Deutsche Härte °dH | Französische Härte °fH |
|---|---|---|---|
| 0 (enthärtet)[1] | - | - | - |
| 1 (weich) | bis 1,5 | bis 8,4 | bis 15 |
| 2 (mittel) | 1,5-2,5 | 8,4-14 | 15-25 |
| 3 (hart) | 2,5-3,8 | 14-21,3 | 25-38 |
| 4 (sehr hart)[2] | über 3,8 | über 21,3 | über 38 |

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

### 7.2 Erste Inbetriebnahme vornehmen

Nach dem Stromanschluss müssen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts vornehmen. Es kann einige Minuten dauern, bis im Display die Einstellungen erscheinen.

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
✔ Die erste Einstellung erscheint.
2. Um bei Bedarf die Einstellung zu ändern, auf einen Wert in der Liste drücken oder den Wert mit dem Einstellring ändern.
   Mögliche Einstellungen:
   – Sprache
   – Home Connect → *"Home Connect ", Seite 30*
   – Uhrzeit
   → *"Uhrzeit einstellen", Seite 30*
   – Wasserhärte
   → *"Vor der ersten Inbetriebnahme Wasserhärte bestimmen", Seite 15*
3. Auf "Weiter" drücken und zur nächsten Einstellung wechseln.
4. Die Einstellungen durchgehen und bei Bedarf ändern.
✔ Nach der letzten Einstellung erscheint ein Hinweis im Display, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist.
5. Damit sich das Gerät vor dem ersten Heizen überprüft, Gerätetür einmal öffnen und schließen.

### 7.3 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkügelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.

3. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
4. Den Wassertank füllen.
   → *"Wassertank füllen", Seite 19*
5. Folgende Einstellungen vornehmen:

| | |
|---|---|
| Heizart | 4D Heißluft |
| Temperatur | maximal |
| Dampfzugabe | 3 |
| Dauer | 1 Stunde |

   → *"Grundlegende Bedienung", Seite 16*
6. Den Betrieb starten.
   – Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.

7. Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
8. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
9. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste gründlich reinigen.
10. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
    → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 21*

# 8 Grundlegende Bedienung

## 8.1 Gerät einschalten

▸ Das Gerät mit ⏻ einschalten.
✔ Im Display erscheint das Menü.

## 8.2 Gerät ausschalten

Wenn Sie Ihr Gerät nicht verwenden, schalten Sie es aus. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht bedienen, schaltet es sich automatisch aus.

▸ Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
✔ Das Gerät schaltet aus. Laufende Funktionen werden abgebrochen.
✔ Im Display erscheint die Uhrzeit oder die Restwärme-Anzeige.

## 8.3 Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie starten.

**ACHTUNG!**

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

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

▸ Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Im Display erscheinen die Einstellungen.

## 8.4 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb unterbrechen und wieder fortsetzen.

1. Um den Betrieb zu unterbrechen, auf start/stop drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, erneut auf start/stop drücken.

## 8.5 Betriebsart einstellen

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, erscheint im Display das Menü.

1. Um in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten zu blättern, über das Display wischen.
   – Um im Menü und weiteren Einstellmöglichkeiten zu blättern, nach rechts oder links wischen.
   – Um in Auswahllisten zu blättern, nach unten oder oben wischen.
2. Um eine Funktion zu wählen, auf die Funktion im Display drücken.

✔ Je nach Funktion erscheinen mögliche Einstellwerte oder weitere Optionen zur Auswahl.

3. Um bei Bedarf eine Einstellung zurückzugehen, auf 〈 drücken.
4. Um Einstellwerte zu ändern, den digitalen Einstellring verwenden:
   – Über den Einstellring wischen, je nach Bedarf im oder gegen den Uhrzeigersinn.
   – Oder auf eine bestimmte Position am Einstellring drücken.
5. Den Betrieb mit start/stop starten.
6. Wenn der Betrieb beendet ist:
   – Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

**Hinweis:** Ihre Einstellungen können Sie als "Favoriten" ☆ speichern und wieder verwenden.
→ *"Favoriten", Seite 28*

## 8.6 Heizart und Temperatur einstellen

1. Im Menü auf "Heizarten" drücken.
2. Auf die gewünschte Heizart drücken.
3. Die Temperatur oder Stufe mit dem Einstellring einstellen.
   Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen:
   – → *"Schnellaufheizen", Seite 17*
   – → *"Zeitfunktionen", Seite 18*
   – → *"Dampf", Seite 19*
   – → *"Mikrowelle", Seite 21*
   – → *"Lüftungsfunktion 'Crisp Finish'", Seite 23*
   – → *"Bratenthermometer", Seite 24*
4. Den Betrieb mit start/stop starten.

✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
✔ Im Display stehen die Einstellwerte und die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft.

5. Wenn der Betrieb beendet ist:
   – Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

**Hinweis:** Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.
→ *"Heizarten", Seite 11*

### Heizart ändern

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

1. Auf start stop drücken.
2. Auf < drücken.
3. Auf die gewünschte Heizart drücken.
4. Den Betrieb erneut einstellen und mit start stop starten.

### Temperatur ändern

Nach dem Start des Betriebs können Sie die Temperatur jederzeit ändern.

1. Auf die Temperatur drücken.
2. Die Temperatur mit dem Einstellring ändern.

✔ Die Änderung wird übernommen.

## 8.7 Informationen anzeigen

In den meisten Fällen können Sie Informationen zu der gerade ausgeführten Funktion aufrufen. Manche Hinweise zeigt das Gerät automatisch an, z. B. zur Bestätigung oder als Aufforderung oder Warnung.

1. Auf ⓘ "Info" drücken.

✔ Informationen werden für einige Sekunden angezeigt.

2. Um bei viel Inhalt im Hinweis zu blättern, über das Display wischen.
3. Bei Bedarf den Hinweis mit < verlassen.

## 8.8 Sabbatkonform bedienen

Wenn Sie Ihr Gerät sabbatkonform bedienen wollen, verwenden Sie die Zeitfunktionen und ändern Sie die Grundeinstellung zur Beleuchtung.

**Hinweis:** Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, hört das Gerät auf zu heizen. Wenn Sie die Gerätetür schließen, heizt das Gerät weiter. Um Ihr Gerät sabbatkonform zu bedienen, die Gerätetür erst nach dem Betrieb öffnen.

1. Die Grundeinstellung "Beleuchtung" auf "Immer aus" ändern.
   → *"Grundeinstellungen", Seite 29*
   So bleibt die Beleuchtung im Garraum während des Betriebs und wenn Sie die Gerätetür öffnen immer aus.
2. Die gewünschte Betriebsart einstellen.
   → *"Betriebsart einstellen", Seite 16*
   → *"Heizart und Temperatur einstellen", Seite 16*
3. Je nach Betriebsart die gewünschte Dauer einstellen.
   → *"Dauer einstellen", Seite 18*
   → *"Zeitfunktionen", Seite 18*
4. Mit "Endezeit" die Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb enden soll.
   → *"Ende einstellen", Seite 18*
   → *"Zeitfunktionen", Seite 18*
5. Die Speise in den Garraum geben, bevor das Gerät beginnt zu heizen.
6. Den Betrieb mit start stop starten.

✔ Das Display zeigt die Dauer bis zum Start. Das Gerät ist in Warteposition.

✔ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.

7. Wenn der Betrieb beendet ist, die Speise aus dem Garraum nehmen. Nach ca. 15 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch vollständig aus.

   **Hinweis:** Bei Bedarf die Grundeinstellung zur Beleuchtung wieder ändern.

# 9 Schnellaufheizen

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

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Intensivhitze

## 9.1 Schnellaufheizen einstellen

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

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

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
   Ab einer eingestellten Temperatur von 200 °C schaltet sich das Schnellaufheizen automatisch zu.
2. Auf "Schnellaufheizen" drücken.

✔ Das Symbol ⟆ leuchtet rot.

3. Den Betrieb mit start stop starten.

✔ Das Schnellaufheizen startet.

✔ Wenn das Schnellaufheizen beendet ist, ertönt ein Signal. Das Symbol ⟆ wechselt wieder zu weiß.

4. Die Speise in den Garraum geben.

### Schnellaufheizen abbrechen

▸ Auf "Schnellaufheizen" drücken.

✔ Das Symbol ⟆ wechselt wieder zu weiß.

# 10 Zeitfunktionen

Zu einem Betrieb können Sie die Dauer und die Uhrzeit, zu der der Betrieb fertig sein soll, einstellen. Der Wecker ist unabhängig vom Betrieb einstellbar.

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

## 10.1 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 24 Stunden einstellen.

**Voraussetzung:** Eine Betriebsart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.

1. Auf "Dauer" drücken.
2. Um die Dauer einzustellen, auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Stundenanzeige "h" oder Minutenanzeige "m".

✔ Der gewählte Wert ist blau markiert.

3. Die Dauer mit dem Einstellring einstellen.
   Bei Bedarf den Einstellwert mit zurücksetzen.
4. Den Betrieb mit start stop starten.

✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.

5. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ausschalten.

### Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

1. Auf die Dauer drücken.
2. Die Dauer mit dem Einstellring ändern.

✔ Die Änderung wird übernommen.

### Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

1. Auf die Dauer drücken.
2. Die Dauer mit zurücksetzen.

   **Hinweis:** Bei Betriebsarten, die immer eine Dauer benötigen, setzt das Gerät die Dauer auf den voreingestellten Wert zurück.

✔ Die Änderung wird übernommen.

## 10.2 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer des Betriebs fertig sein soll, können Sie bis zu 24 Stunden verschieben.

**Hinweise**

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

**Voraussetzungen**

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

1. Auf "Endezeit" drücken.
2. Um die Uhrzeit zu einzustellen, auf die Stundenanzeige oder die Minutenanzeige drücken.

✔ Der gewählte Wert ist blau markiert.

3. Die Uhrzeit mit dem Einstellring verschieben.
   Bei Bedarf den Einstellwert mit zurücksetzen.
4. Den Betrieb mit start stop starten.

✔ Das Display zeigt die Dauer bis zum Start. Das Gerät ist in Warteposition.

✔ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.

5. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ausschalten.

### Ende ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, die eingestellte Endezeit nur ändern, bevor der Betrieb gestartet ist und die Dauer abläuft.

1. Auf die Endezeit drücken.
2. Die Endezeit mit dem Einstellring ändern.

✔ Die Änderung wird übernommen.

### Ende abbrechen

Sie können die eingestellte Endezeit jederzeit löschen.

1. Auf die Endezeit drücken.
2. Die Endezeit mit zurücksetzen.

   **Hinweis:** Bei Betriebsarten, die immer eine Dauer benötigen, setzt das Gerät die Zeit, zu der die Dauer endet, auf die nächstmögliche Uhrzeit zurück.

✔ Die Änderung wird übernommen.

## 10.3 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bis 24 Stunden einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

1. In der Statusanzeige auf ⋮ drücken.
2. Auf drücken.

3. Um den Wecker einzustellen, im Display auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Minutenanzeige "m" oder Sekundenanzeige "s".
✔ Der gewählte Wert ist blau markiert.
4. Den Wecker mit dem Einstellring einstellen.
Bei Bedarf den Einstellwert mit ↺ zurücksetzen.
5. Um den Wecker zu starten, im Display auf "Start" ▷ drücken.
✔ Der Wecker läuft ab.
✔ Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, bleibt der Wecker im Display sichtbar.
✔ Wenn das Gerät eingeschaltet ist, stehen die Einstellungen des laufenden Betriebs im Display. Der Wecker wird in der Statusanzeige angezeigt.
✔ Wenn der Wecker abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Wecker beendet ist.

### Wecker ändern

Sie können den Wecker jederzeit ändern.

1. Wenn der Wecker im Hintergrund läuft, vorher den Wecker mit ⧖ wählen.
2. Auf || drücken.
3. Den Wecker mit dem Einstellring ändern.
4. Mit ▷ bestätigen.

### Wecker abbrechen

Sie können den Wecker jederzeit abbrechen.

1. Wenn der Wecker im Hintergrund läuft, vorher den Wecker mit ⧖ wählen.
2. Auf || drücken.
3. Den Wecker mit ↺ zurücksetzen.
4. Mit ▷ bestätigen.

# 11 Dampf

## 11.1 Vor jedem Dampfbetrieb

Stellen Sie vor jedem Betrieb mit Dampf sicher, dass das Gerät mit ausreichend Wasser versorgt ist.

### Wassertank füllen

**⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**
Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

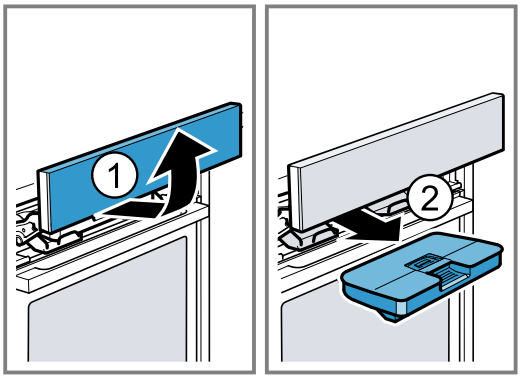
- Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

**⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

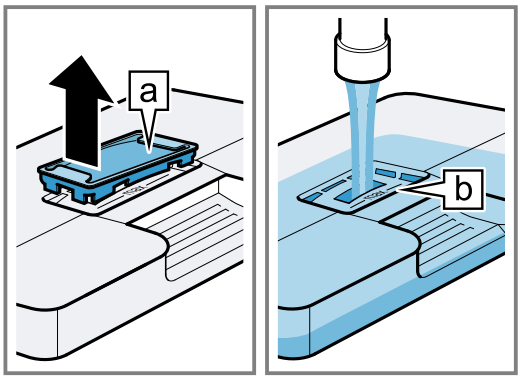
- Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

**Voraussetzung:** Die Wasserhärte ist richtig eingestellt.

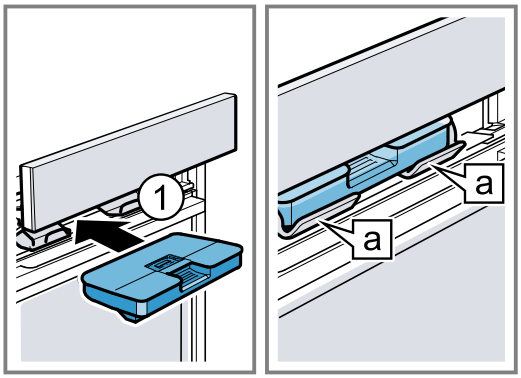
1. Auf ⏏ drücken.
✔ Die Bedienblende wird automatisch nach vorne geschoben.
2. Die Bedienblende mit beiden Händen nach vorne ziehen und anschließend nach oben schieben, bis sie einrastet ①.
3. Den Wassertank aus dem Tankschacht ziehen ②.




4. Den Deckel am Wassertank entlang der Dichtung andrücken, damit kein Wasser aus dem Wassertank auslaufen kann.
5. Die Abdeckung [a] am Wassertank abnehmen.
6. Das Wasser bis zur Markierung "max" [b] in den Wassertank füllen.




7. Die Abdeckung wieder in die Öffnung am Wassertank einsetzen.
8. Den gefüllten Wassertank einsetzen ①. Dabei darauf achten, dass der Wassertank hinter den Halterungen [a] einrastet.




9. Die Bedienblende langsam nach unten schieben, dann nach hinten drücken, bis die Bedienblende vollständig geschlossen ist.

## 11.2 Einstellmöglichkeiten mit Dampf

Sie können auf verschiedene Art Ihre Speise mit Dampf zubereiten.

### Dampfheizarten

Es stehen Ihnen verschiedene Dampfheizarten zur Verfügung, bei denen heißer Dampf Speisen schonend zubereitet.

**ACHTUNG!**

Beim Betrieb mit den Dampfheizarten entsteht viel Wasserdampf. Kondensat, das sich in der Tropfrinne unterhalb des Garraums sammelt, kann überlaufen und angrenzende Möbel beschädigen.

- ▸ Während des Betriebs die Gerätetür nicht oder so selten wie möglich öffnen.

#### Regenerieren

Mit Regenerieren erwärmen Sie bereits gegarte Speisen schonend oder backen Sie Backwaren vom Vortag auf.

#### Teig gehen lassen

Mit der Dampfheizart Teig gehen lassen geht Hefeteig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus.

### Dampfzugabe

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

Die Dampfzugabe können Sie mit folgenden Funktionen kombinieren:

- Heizarten → *Seite 16*
  - 4D Heißluft
  - Ober-/Unterhitze
  - Umluftgrillen
  - Warmhalten
- Gerichte → *Seite 26*
- Bratenthermometer → *Seite 24*

### Dampfstoß

Mit dem Dampfstoß können Sie gezielt intensiven Dampf zeitweise zugeben. Besonders Brot und Brötchen gehen schön auf, werden knusprig und bekommen eine schöne Farbe.

Das Gerät gibt ca. 3 bis 5 Minuten Dampfschwaden in den Garraum. Je nach Betrieb können Sie den Dampfstoß mehrere Male aktivieren.

Den Dampfstoß können Sie bei folgenden Funktionen zugeben:

- Heizarten → *Seite 16*
  - 4D Heißluft
  - Ober-/Unterhitze
  - Umluftgrillen
- Bratenthermometer → *Seite 24*

**Hinweis:** Den Dampfstoß nur bei Garraumtemperaturen über 120 °C verwenden.

## 11.3 Dampfzugabe einstellen

**Voraussetzungen**

- Auf die Angaben zur jeweiligen Betriebsart achten. → *"Einstellmöglichkeiten mit Dampf", Seite 20*
- Der Wassertank ist gefüllt. Wenn der Wassertank während des Betriebs leer läuft, erscheint im Display ein Hinweis. Der Betrieb läuft ohne Dampfzugabe weiter. → *"Wassertank füllen", Seite 19*

1. Im Menü auf die gewünschte Betriebsart drücken.
2. Die Einstellungen zur Betriebsart vornehmen, z. B. Heizart und Temperatur.
3. Auf "Dampfzugabe" drücken.
4. Die Dampfstufe mit dem Einstellring einstellen.

| Dampfstufe | Dampfzugabe |
|---|---|
| 1 | gering |
| 2 | mittel |
| 3 | stark |

5. Den Betrieb mit start stop starten.

✔ Das Gerät beginnt zu heizen.

✔ Im Display stehen die Einstellwerte und die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft.

6. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ausschalten.
7. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen. → *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 21*

### Dampfzugabe ändern

Sie können die Dampfzugabe jederzeit ändern oder deaktivieren.

1. Auf die Dampfzugabe drücken.
2. Die Dampfzugabe mit dem Einstellring ändern oder deaktivieren.

✔ Die Änderung wird übernommen.

## 11.4 Dampfstoß einstellen

**Voraussetzungen**

- Auf die Angaben zur jeweiligen Betriebsart achten. → *"Einstellmöglichkeiten mit Dampf", Seite 20*
- Der Wassertank ist gefüllt. Wenn der Wassertank während des Betriebs leer läuft, erscheint im Display ein Hinweis. Der Betrieb wird unterbrochen. → *"Wassertank füllen", Seite 19*

1. Im Menü auf die gewünschte Betriebsart drücken.
2. Die Einstellungen zur Betriebsart vornehmen, z. B. Heizart und Temperatur.
3. Den Betrieb mit start stop starten.
4. Zum gewünschten Zeitpunkt auf "Dampfstoß" drücken.
   Den Dampfstoß erst verwenden, wenn das Gerät vollständig aufgeheizt ist.
5. Im Einstellring auf "Ein" drücken.

✔ Das Gerät heizt das Wasser auf.

6. Wenn das Wasser aufgeheizt ist, erneut auf "Dampfstoß" drücken.

   **Hinweis:** Wenn das Schnellaufheizen aktiviert ist, lässt sich der Dampfstoß erst auslösen, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

✔ Der Dampfstoß löst aus und das Gerät gibt ca. 3 bis 5 Minuten Dampfschwaden in den Garraum.

✔ Wenn der Dampfstoß beendet ist, läuft der Betrieb normal weiter. Je nach Betrieb kann der Dampfstoß bei Bedarf erneut ausgelöst werden.
7. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.
8. Den Wassertank leeren und den Garraum trocknen.
→ *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 21*

### Dampfstoß abbrechen

Sie können den Dampfstoß jederzeit abbrechen.
1. Auf ⏻ "Dampfstoß" drücken.
2. Im Einstellring auf "Aus" drücken.

✔ Der Betrieb läuft ohne Dampfstoß weiter.

## 11.5 Nach jedem Dampfbetrieb

Trocknen Sie nach jedem Betrieb mit Dampf das Gerät.

**Hinweis:** Nach dem Betrieb mit Dampf können Kalkspuren im Garraum zurückbleiben. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird dadurch nicht beeinflusst. Sie können die Kalkspuren mit warmem Wasser oder einem essiggetränkten Tuch entfernen. Beachten Sie die Angaben zur Reinigung.
→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 32*

### Wassertank leeren

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

**ACHTUNG!**
Das Trocknen des Wassertanks im heißen Garraum führt zu Schäden am Wassertank.
- ▸ Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.

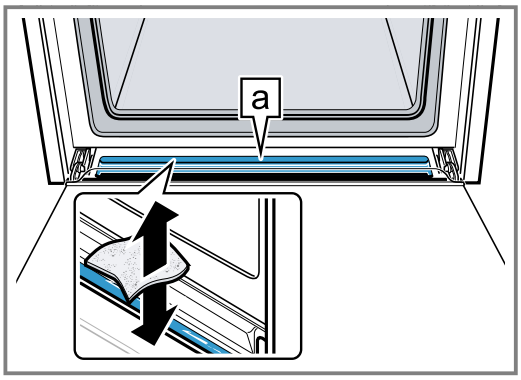
Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
- ▸ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ▸ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

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

### Tropfrinne trocknen

**⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

**Voraussetzung:** Der Garraum ist abgekühlt.
1. Die Gerätetür öffnen.
2. **Hinweis:**
Die Tropfrinne a befindet sich unterhalb des Garraums.




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

### Garraum trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Betrieb mit Dampf.
- ▸ Den Garraum von Hand trocknen oder die Trocknungsfunktion verwenden.
→ *"Trocknen", Seite 37*

# 12 Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen besonders schnell garen, erhitzen, backen oder auftauen.

## 12.1 Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle

Um Ihre Speisen gleichmäßig zu erwärmen und Ihr Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur geeignetes Geschirr und Zubehör.
Beachten Sie die Herstellerangaben von Ihrem Geschirr.
Wenn nicht anders angegeben, Geschirr und Zubehör auf Höhe 2 einschieben.

**Mikrowellengeeignetes Geschirr**
Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material:
- ■ Glas
- ■ Glaskeramik
- ■ Porzellan
- ■ Temperaturfester Kunststoff
- ■ Vollständig glasierte Keramik ohne Risse
- ■ Serviergeschirr
Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor nur verwenden, wenn der Hersteller die Mikrowelleneignung garantiert.
- ■ Mitgelieferter Rost
Bleche, z. B. die Universalpfanne oder das Backblech, können beim reinen Mikrowellenbetrieb Funken bilden und sind ungeeignet.

Diese Materialien lassen Mikrowellen durch und werden nicht beschädigt.

**Nicht mikrowellengeeignetes Geschirr**

**Hinweis:** Beachten Sie die Angaben zu Sachschäden vermeiden.
→ *"Mikrowelle", Seite 8*

- Geschirr und Backformen aus Metall

Metall ist für Mikrowellen undurchlässig. Die Speisen werden nicht oder kaum erwärmt. Metall kann beim reinen Mikrowellenbetrieb Funken bilden.

**Geschirr bei Mikrowellenzugabe zu einer Betriebsart**

Wenn Sie zu einer anderen Betriebsart die Mikrowelle zuschalten, ist zusätzlich zu mikrowellengeeignetem Geschirr und Zubehör auch Metall möglich:

- Geschirr und Backformen aus Metall
  Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.
  Backformen und Geschirr aus Metall immer auf den mitgelieferten Rost stellen.
- Mitgeliefertes Zubehör:
  Rost
  Universalpfanne
  Backblech

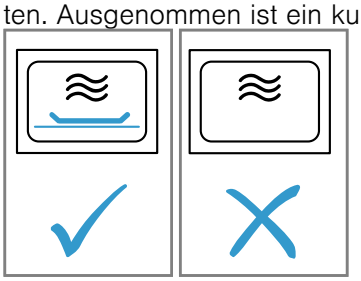
### Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie einen Geschirrtest durch.

**ACHTUNG!**

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

- Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



**⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- Nie die heißen Teile berühren.
- Kinder fernhalten.

1. Das leere Geschirr in den Garraum stellen.
2. Das Gerät für ½ - 1 Minute auf maximale Leistung stellen.
3. Den Betrieb starten.
4. Das Geschirr mehrfach prüfen:
   – Wenn das Geschirr kalt oder handwarm bleibt, ist es für die Mikrowelle geeignet.
   – Wenn das Geschirr heiß wird oder sich Funken bilden, den Geschirrtest abbrechen. Das Geschirr ist für die Mikrowelle ungeeignet.

## 12.2 Einstellmöglichkeiten mit Mikrowelle

Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit einer anderen Betriebsart verwenden.

### Reiner Mikrowellenbetrieb

Allein die elektromagnetischen Wellen der Mikrowelle erzeugen Energie, die z. B. in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt wird.
Um Kondensat zu vermeiden, schaltet bei den Mikrowellenleistungen 600 Watt und 800 Watt das Gerät automatisch einen Heizkörper zu. Der Garraum und das Zubehör werden heiß. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.
Diese automatische Trocknungsfunktion können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 29*

**⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum.

- Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
- Kinder fernhalten.

### Mikrowellenzugabe

Durch die Mikrowellenzugabe zu einer Betriebsart verkürzt sich die Gardauer von Speisen.
Die Mikrowelle können Sie mit folgenden Funktionen kombinieren:

- Heizarten → *Seite 16*
  – 4D Heißluft
  – Ober-/Unterhitze
  – Umluftgrillen
  – Grill, große Fläche
  – Grill, kleine Fläche
- Gerichte → *Seite 26*
- Bratenthermometer → *Seite 24*
- Crisp Finish → *Seite 23*

Mögliche Mikrowellenleistungen in Kombination mit einer Betriebsart sind:

- 90 Watt
- 180 Watt
- 360 Watt

## 12.3 Mikrowelle einstellen

**Hinweis:**
Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:

- → *"Sicherheit", Seite 2*
- → *"Sachschäden vermeiden", Seite 7*
- → *"Mikrowellenleistungen", Seite 13*
- → *"Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 21*

1. Im Menü auf "Mikrowelle" drücken.
   – Oder direkt mit der Taste die Mikrowelle wählen.
2. Die Mikrowellenleistung mit dem Einstellring einstellen.
3. Auf "Dauer" drücken.
   Ein Betrieb mit Mikrowelle benötigt immer eine Dauer.
4. Um die voreingestellte Dauer zu ändern, auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Minutenanzeige "m" oder Sekundenanzeige "s".

✔ Der gewählte Wert ist blau markiert.

5. Die Dauer mit dem Einstellring einstellen.
   Bei Bedarf den Einstellwert mit ↺ zurücksetzen.
6. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Die Mikrowelle startet und die Dauer läuft ab. Bei der maximalen Mikrowellenleistung "Boost" zeigt das Display die Leistungsreduzierung.
   → *"Mikrowellenleistungen", Seite 13*
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
7. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.
8. Wenn Sie die Trocknungsfunktion zur Mikrowelle in den Grundeinstellungen ausgeschaltet haben und sich im Garraum Kondensat gebildet hat, den Garraum trocknen.
   → *"Trocknen", Seite 37*

**Hinweis:** Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, müssen Sie den Betrieb fortsetzen. Wenn Sie die Grundeinstellung dazu geändert haben, achten Sie darauf, dass die Mikrowelle nicht ohne Speise weiterläuft.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 29*

### Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.
1. Auf die Dauer ⏲ drücken.
2. Die Dauer mit dem Einstellring ändern.
✔ Die Änderung wird übernommen.

## 12.4 Mikrowellenzugabe einstellen

**Hinweis:**
Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:
- → *"Sicherheit", Seite 2*
- → *"Sachschäden vermeiden", Seite 7*
- → *"Mikrowellenleistungen", Seite 13*
- → *"Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 21*

**Voraussetzung:** Auf die Angaben zur jeweiligen Betriebsart achten.
→ *"Einstellmöglichkeiten mit Mikrowelle", Seite 22*
1. Im Menü auf die gewünschte Betriebsart drücken.
2. Die Einstellungen zur Betriebsart vornehmen, z. B. Heizart und Temperatur.
3. Auf ≋ "Mikrowellenzugabe" drücken.
4. Die Mikrowellenleistung mit dem Einstellring einstellen.
5. Auf ⏲ "Dauer" drücken und die Dauer einstellen.
6. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
7. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

### Mikrowellenzugabe ändern

Sie können die Mikrowellenzugabe jederzeit ändern oder deaktivieren.
1. Auf die Mikrowellenleistung ≋ drücken.
2. Die Mikrowellenzugabe mit dem Einstellring ändern oder deaktivieren.
✔ Die Änderung wird übernommen.

# 13 Lüftungsfunktion "Crisp Finish"

Die Lüftungsfunktion "Crisp Finish" entzieht dem Garraum Feuchtigkeit, sodass Ihre Speise knuspriger wird.
Heißer Dampf, der beim Öffnen der Gerätetür entweichen kann, wird reduziert.

## 13.1 Geeignete Heizarten mit Lüftungsfunktion

Für die Lüftungsfunktion sind nur bestimmte Heizarten geeignet.
Bei diesen Heizarten können Sie die Lüftungsfunktion verwenden:
- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Pizzastufe
- Intensivhitze

## 13.2 Lüftungsfunktion einstellen

Die Lüftungsfunktion können Sie jederzeit zuschalten, auch nach dem Start des Betriebs.
1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur einstellen.
   Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und mit der Lüftungsfunktion kombinieren.
   Die Dampfzugabe kann nicht mit der Lüftungsfunktion kombiniert werden.
2. Auf "Crisp Finish" drücken.
3. Im Einstellring auf "Ein" drücken.
4. Den Betrieb mit start/stop starten.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
✔ Im Display stehen die Einstellwerte.
5. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

**Hinweis:** Während des Betriebs können verstärkte Lüftergeräusche zu hören sein.

### Lüftungsfunktion abbrechen

Die Lüftungsfunktion können Sie jederzeit ausschalten.
1. Auf "Crisp Finish" drücken.
2. Im Einstellring auf "Aus" drücken.
✔ Der Betrieb läuft ohne Lüftungsfunktion weiter.

# 14 Bratenthermometer

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

## 14.1 Geeignete Heizarten mit Bratenthermometer

Für den Betrieb mit dem Bratenthermometer sind nur bestimmte Heizarten geeignet.
Bei diesen Heizarten können Sie das Bratenthermometer verwenden:

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Sanfte Heißluft
- Sanfte Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Pizzastufe
- Unterhitze
- Sanftgaren
- Warmhalten
- Regenerieren

## 14.2 Bratenthermometer einstecken

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

**⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.

- ▸ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

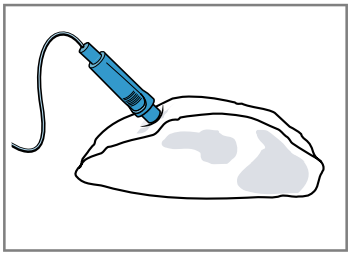
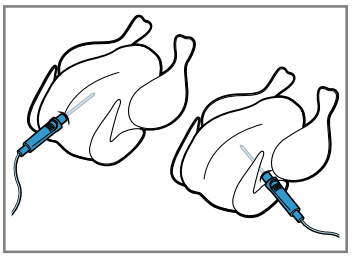
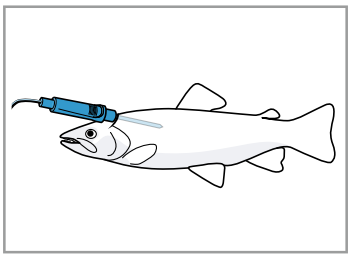
**ACHTUNG!**
Das Bratenthermometer kann beschädigt werden.

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

Wenn im Betrieb mit Mikrowelle die Spitze des Bratenthermometers nicht vollständig im Gargut steckt, kommt es zu Funkenbildung.

- ▸ Das Bratenthermometer vollständig in das Gargut stecken.

1. Das Bratenthermometer in das Gargut stecken.
   Das Bratenthermometer hat drei Messpunkte. Achten Sie darauf, dass mindestens der mittlere Messpunkt im Gargut steckt.

| | |
|---|---|
| Dünne Fleischstücke | Das Bratenthermometer seitlich an der dicksten Stelle in das Fleisch stecken. |
| Dicke Fleischstücke | Das Bratenthermometer von oben schräg bis zum Anschlag in das Fleisch stecken.<br>  <br>**Hinweis:** Wenn Sie das Gargut wenden wollen, das Bratenthermometer seitlich ins Gargut stecken, sodass es beim Wenden nicht entfernt werden muss. |
| Geflügel | Das Bratenthermometer durch die dickste Stelle der Geflügelbrust bis zum Anschlag einstecken. Je nach Beschaffenheit des Geflügels das Bratenthermometer quer oder längs einstecken.<br>  <br>Das Geflügel drehen und mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen. |
| Fisch | Bei ganzem Fisch das Bratenthermometer hinter dem Fischkopf in Richtung der Mittelgräten bis zum Anschlag einstecken.<br>  <br>Den Fisch ohne Wenden in Schwimmposition auf den Rost stellen, z. B. mit einer halben Kartoffel als Stütze. |

2. Das Gargut mit dem Bratenthermometer in den Garraum geben.
3. Den Anschluss des Bratenthermometers in die Buchse links im Garraum stecken.

**Hinweise**

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

## 14.3 Bratenthermometer einstellen

Sie können eine Kerntemperatur zwischen 30 °C und 99 °C einstellen.

**Voraussetzungen**

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

1. Im Menü auf "Heizarten" drücken.
2. Auf die gewünschte Heizart drücken.
3. Die Garraumtemperatur mit dem Einstellring einstellen.
   Die Garraumtemperatur mindestens 10 °C höher einstellen als die Kerntemperatur.
   Die Garraumtemperatur nicht höher als 250 °C einstellen.
4. Auf "Bratenthermometer" drücken.
5. Die Kerntemperatur mit dem Einstellring einstellen.
   Bei Bedarf den Einstellwert mit ↺ zurücksetzen.
6. Den Betrieb mit start/stop starten.

✔ Das Gerät beginnt zu heizen.

✔ Im Display stehen die Einstellwerte und die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft. Wenn das Gerät mit Home Connect verbunden ist, wird die prognostizierte Restzeit angezeigt.

✔ Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist. Das Gerät hört auf zu heizen. Bei der Heizart Sanftgaren, heizt das Gerät weiter.

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

   Wenn die Kerntemperatur erreicht ist:
   – Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.
   – Das Bratenthermometer aus der Buchse im Garraum ziehen.
   – Das Bratenthermometer aus dem Gargut ziehen und aus dem Garraum nehmen.

**Tipps**

- Sie können das Bratenthermometer auch mit einer anderen Betriebsart kombinieren, z. B.:
  – → *"Dampf", Seite 19*
  – → *"Mikrowelle", Seite 21*
  – → *"Gerichte", Seite 26*
- Sie können das Bratenthermometer auch ohne eine eingestellte Kerntemperatur verwenden. So können Sie die Kerntemperatur der Speise im Display ablesen und manuell den Betrieb bei Bedarf beenden.

### Temperatur ändern

Nach dem Start des Betriebs können Sie die Garraumtemperatur und die Kerntemperatur jederzeit ändern.

1. Auf die Garraumtemperatur oder die Kerntemperatur drücken.
2. Die Temperatur mit dem Einstellring ändern.

✔ Die Änderung wird übernommen.

### Heizart ändern

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

1. Auf start/stop drücken.
2. Auf ‹ drücken.
3. Auf die gewünschte Heizart drücken.
4. Den Betrieb erneut einstellen und mit start/stop starten.

## 14.4 Restzeitprognose für den Betrieb

Wenn Ihr Gerät mit Home Connect verbunden ist, kann das Gerät die voraussichtliche Restzeit des Garvorgangs prognostizieren.
Die erste Restzeit erscheint nach ca. 1 Minute im Display. Die Restzeit wird laufend neu berechnet und aktualisiert.

## 14.5 Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel

Hier finden Sie Richtwerte für Kerntemperaturen verschiedener Lebensmittel.
Die Richtwerte hängen von der Qualität und der Beschaffenheit der Lebensmittel ab. Verwenden Sie kein tiefgekühltes Gargut.

| **Geflügel** | **Kerntemperatur in °C** |
|---|---|
| Hähnchen | 80 - 85 |
| Hähnchenbrust | 75 - 80 |
| Ente | 80 - 85 |
| Entenbrust, rosa | 55 - 60 |
| Pute | 80 - 85 |
| Putenbrust | 80 - 85 |
| Gans | 80 - 90 |

| **Schweinefleisch** | **Kerntemperatur in °C** |
|---|---|
| Schweinenacken | 85 - 90 |
| Schweinefilet, rosa | 62 - 70 |
| Schweinerücken, durch | 72 - 80 |

| **Rindfleisch** | **Kerntemperatur in °C** |
|---|---|
| Rinderfilet oder Roastbeef, englisch | 45 - 52 |
| Rinderfilet oder Roastbeef, rosa | 55 - 62 |
| Rinderfilet oder Roastbeef, durch | 65 - 75 |

| **Kalbfleisch** | **Kerntemperatur in °C** |
|---|---|
| Kalbsbraten oder Bug, mager | 75 - 80 |
| Kalbsbraten, Schulter | 75 - 80 |
| Kalbshaxe | 85 - 90 |

| **Lammfleisch** | **Kerntemperatur in °C** |
|---|---|
| Lammkeule, rosa | 60 - 65 |
| Lammkeule, durch | 70 - 80 |
| Lammrücken, rosa | 55 - 60 |

| Fisch | Kerntemperatur in °C |
|---|---|
| Fisch, im Ganzen | 65 - 70 |
| Fischfilet | 60 - 65 |

| Sonstiges | Kerntemperatur in °C |
|---|---|
| Hackbraten, alle Fleischsorten | 80 - 90 |
| Speisen erhitzen, regenerieren | 65 - 75 |

# 15 Gerichte

Mit der Betriebsart "Gerichte" unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

## 15.1 Geschirr für Gerichte

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

**Hinweis:** Bei einigen Gerichten schaltet das Gerät die Mikrowelle zu. Es erscheint ein Hinweis im Display, mikrowellengeeignetes Geschirr zu verwenden.
→ *"Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 21*

## 15.2 Einstellmöglichkeiten der Gerichte

Um die Gerichte optimal zuzubereiten, verwendet das Gerät je nach Gericht verschiedene Einstellungen.
Die verwendeten Einstellungen sehen Sie im Display. Bestimmte Einstellungen können Sie anpassen. Folgen Sie den Angaben im Display.

**Hinweis:** Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel. Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschranktemperatur. Tiefgekühlte Speisen direkt aus dem Tiefkühlfach verwenden.

**Tipps und Hinweise zu den Einstellungen**
Wenn Sie ein Gericht einstellen, zeigt das Display für dieses Gericht relevante Informationen, z. B.:
- Passende Einschubhöhe
- Passendes Zubehör oder Geschirr
- Zugabe von Flüssigkeit
- Zeitpunkt zum Wenden oder Umrühren
  Sobald dieser Zeitpunkt erreicht ist, ertönt ein Signal.

Um Informationen abzurufen, auf ⓘ "Info" drücken. Manche Hinweise erscheinen automatisch.

### Programme

Bei Programmen sind die optimale Heizart, die Temperatur und die Dauer fest voreingestellt.
Um ein optimales Garergebnis zu erhalten, müssen Sie zusätzlich das Gewicht, die Dicke oder die Garstufe einstellen. Sie können nur im vorgesehenen Bereich einstellen.
Wenn nicht anders angegeben, stellen Sie das Gesamtgewicht Ihres Gerichts ein.

### Einstellempfehlungen

Bei Einstellempfehlungen ist die optimale Heizart fest voreingestellt.
Die voreingestellte Temperatur und die Dauer können Sie anpassen.

### Individuelle Bräunung

Bei einigen Gerichten können Sie die individuelle Bräunung Ihrer Speise einstellen.
Der Bräunungssensor überwacht mithilfe der Kamera im Garraum den Garprozess und das Gerät beendet den Betrieb, wenn der eingestellte Bräunungsgrad erreicht ist.
Um die individuelle Bräunung nutzen zu können, aktivieren Sie die Kamera in den Grundeinstellungen und verbinden Sie Ihr Gerät mit Home Connect.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 29*
→ *"Home Connect ", Seite 30*

**Hinweise**
- Um scharfe Bilder für den Bräunungssensor und ein gleich bleibend gutes Bräunungsergebnis zu erhalten, die Kameralinse und die Beleuchtung regelmäßig auf Verschmutzung prüfen und bei Bedarf reinigen.
  → *"Gerät reinigen", Seite 34*
- Um den Bräunungsgrad zu messen, erstellt das Gerät beim Start des Betriebs ein erstes Foto der Speise. Den Betrieb erst starten, wenn die Speise im Garraum ist.
- Am besten sind Speisen geeignet, deren Bräunungsgrad sich während des Garens deutlich ändert, z. B. helle Brötchen.
- Nach dem Start des Betriebs die Speise und ihre Position im Garraum nicht mehr ändern.
- Je nach Gerätetyp oder Softwarestand Ihres Geräts müssen Sie diese Funktion erst auf Ihr Gerät herunterladen. Informieren Sie sich in der Home Connect App.

### Backsensor

Einige Gerichte eignen sich für die Zubereitung mit dem Backsensor. Sie müssen keine weiteren Einstellungen vornehmen.
Der Backsensor überwacht den Backprozess im Garraum. Das Gerät regelt die Einstellungen selbstständig und beendet den Betrieb, wenn das Gericht fertig ist.

**Hinweise**
- Den Backsensor nicht verwenden, wenn das Gericht bereits vorgebacken ist. Das Backergebnis würde nicht mehr stimmen.
- Die Gerätetür ca. 5 Minuten nach dem Start des Betriebs mit Backsensor nicht mehr öffnen. Der Backsensorbetrieb bricht ab.
  Wenn Sie die Gerätetür öffnen müssen, den Betrieb danach ohne Backsensor starten oder den Betrieb abbrechen und manuell einstellen. Den Garvorgang überwachen, bis die Speise fertig ist.

- Um ein optimales Backergebnis zu erhalten, verwenden Sie dunkle Backformen aus Metall.

**ACHTUNG!**
Durch Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör kann der Backsensor beschädigt werden. Schäden können auch entstehen, wenn der Backsensor nicht aktiv ist.
- ▸ Keine Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör verwenden.
- ▸ Nie Gegenstände aus Silikon im Garraum lagern.

**Restzeitprognose für den Betrieb**

Wenn Ihr Gerät mit Home Connect verbunden ist, kann das Gerät die voraussichtliche Restzeit des Garvorgangs prognostizieren.
Die erste Restzeit erscheint nach ca. 1 Minute im Display. Die Restzeit wird laufend neu berechnet und aktualisiert.

## 15.3 Übersicht der Gerichte

Welche einzelnen Gerichte Ihnen zur Verfügung stehen, sehen Sie am Gerät, wenn Sie die Betriebsart aufrufen. Die Auswahl der Gerichte ist von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.
Die Gerichte sind nach Kategorien und Speisen sortiert.

**Hinweis:** In den Grundeinstellungen können Sie die angezeigten Gerichte regional spezialisieren.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 29*

| Kategorie | Speisen |
|---|---|
| Backsensor | Kuchen<br>Kleingebäck<br>Brot, Brötchen<br>Pikante Kuchen, Pizza, Quiche<br>**Hinweis:** Hier sind nur Gerichte zur Zubereitung mit Backsensor enthalten. |
| Bräunungssensor | Brötchen (Aufbackbrötchen)<br>Pizza<br>Lasagne hoch<br>Lasagne flach<br>**Hinweis:** Hier sind nur Gerichte zur Zubereitung mit individueller Bräunung enthalten. |
| Kuchen | Kuchen in Formen<br>Kuchen auf Backblech<br>Kleingebäck<br>Plätzchen |
| Brot, Brötchen | Brot<br>Brötchen |
| Pizza, pikante Kuchen | Pizza<br>Pikante Kuchen, Quiche |
| Aufläufe, Soufflés | Auflauf, pikant, frisch, gegarte Zutaten<br>Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch<br>Lasagne frisch<br>Lasagne, chilled<br>Auflauf, süß, frisch<br>Fruit Crumble<br>Soufflé in Portionsformen<br>Yorkshire Pudding |
| Geflügel | Hähnchen<br>Ente, Gans<br>Pute |
| Fleisch | Schweinefleisch<br>Rindfleisch<br>Kalbfleisch<br>Lammfleisch<br>Wildfleisch<br>Fleischgerichte |
| Fisch | Fisch, ganz<br>Fischfilet |
| Tiefkühlprodukte | Pizza<br>Aufläufe<br>Kartoffelprodukte<br>Geflügel, Fisch<br>Brötchen |
| Beilagen, Gemüse | Kartoffeln<br>Reis<br>Getreide<br>Gemüse |
| Regenerieren, Aufbacken | Gebäck<br>Beilagen<br>Gemüse<br>Menü |
| Speisen auftauen | Kuchen<br>Brot, Brötchen<br>Fleisch, Geflügel<br>Fisch |

## 15.4 Gericht einstellen

1. Im Menü auf "Gerichte" drücken.
2. Auf die gewünschte Kategorie drücken.
3. Auf die gewünschte Speise drücken.
4. Auf das gewünschte Gericht drücken.
   **Tipp:** Bei einigen Gerichten können Sie eine bevorzugte Zubereitungsart wählen.
   → *"Einstellmöglichkeiten der Gerichte", Seite 26*

✔ Im Display erscheinen die Einstellungen zum Gericht.

5. Bei Bedarf die Einstellungen anpassen.
   Je nach Gericht können Sie nur bestimmte Einstellungen anpassen.
   → *"Einstellmöglichkeiten der Gerichte", Seite 26*
6. Um Angaben z. B. zu Zubehör und Einschubhöhe zu erhalten, auf ⓘ"Info" drücken.
7. Den Betrieb mit start stop starten.

✔ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
✔ Im Backsensorbetrieb wird keine Dauer angezeigt. Im Display stehen die Einstellwerte und die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft. Wenn das Gerät mit Home Connect verbunden ist, wird die prognostizierte Restzeit angezeigt.
→ *"Restzeitprognose für den Betrieb", Seite 27*
✔ Wenn das Gericht fertig ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.

8. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
   – Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

### 15.5 Automatische Abschaltfunktion

Die automatische Abschaltfunktion Auto Off bei den Gerichten ermöglicht Ihnen entspanntes Backen und Braten.

Wenn der Betrieb beendet ist, hört das Gerät automatisch auf zu heizen.
Um ein optimales Garergebnis zu erhalten, nehmen Sie Ihr Gericht aus dem Garraum, wenn der Betrieb beendet ist.

# 16 Favoriten

In den Favoriten können Sie Ihre Einstellungen speichern und wieder verwenden.

**Hinweis:** Je nach Gerätetyp oder Softwarestand Ihres Geräts müssen Sie diese Funktion erst auf Ihr Gerät herunterladen. Informieren Sie sich in der Home Connect App.

### 16.1 Favoriten speichern

Sie können bis zu 30 verschiedene Betriebsarten als ihre Favoriten speichern.

1. Wenn Sie eine Betriebsart einstellen, neben dem Titel der Betriebsart oben im Display auf ☆ drücken.
2. Bei Bedarf den Titel des Favoriten mit der Tastatur im Display ändern.
3. Auf "Übernehmen" drücken.

### 16.2 Favoriten wählen

Wenn Sie Favoriten gespeichert haben, können Sie diese zum Einstellen des Betriebs wählen.

1. Im Menü auf "Favoriten" drücken.
2. Auf den gewünschten Favoriten drücken.
3. Bei Bedarf können Sie die Einstellungen ändern.
4. Den Betrieb mit start stop starten.

✔ Im Display stehen die Einstellwerte.

**Hinweis:**
Achten Sie auf die Angaben zu den verschiedenen Betriebsarten:

- → *"Dampf", Seite 19*
- → *"Mikrowelle", Seite 21*
- → *"Lüftungsfunktion 'Crisp Finish'", Seite 23*
- → *"Bratenthermometer", Seite 24*

### 16.3 Favoriten ändern

Sie können Ihre gespeicherten Favoriten jederzeit ändern, sortieren oder löschen.

1. Im Menü auf "Favoriten" drücken.
2. Auf den gewünschten Favoriten drücken.
3. Neben dem Titel des Favoriten oben im Display auf ✎ drücken.
4. Die Einstellungen oder den Titel des Favoriten ändern.
5. Die Änderung bestätigen.

#### Favoriten sortieren

1. Im Menü auf "Favoriten" drücken.
2. Den gewünschten Favoriten gedrückt halten und an eine andere Position ziehen.

#### Favoriten löschen

1. Im Menü auf "Favoriten" drücken.
2. Auf den gewünschten Favoriten drücken.
3. Neben dem Titel des Favoriten oben im Display auf ☆ drücken.
4. Das Löschen bestätigen.

# 17 Kindersicherung

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

### 17.1 Kindersicherung aktivieren

Sie können die Kindersicherung bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät aktivieren.

1. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, in der Statusanzeige vorher auf ⋮ drücken.
2. Um die Kindersicherung zu aktivieren, ⚿ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.

✔ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.
✔ Das Bedienfeld ist gesperrt. Das Gerät kann nur mit ⏻ ausgeschaltet werden.
✔ Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet ⚿. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, leuchtet ⚿ nicht.

### 17.2 Kindersicherung deaktivieren

Sie können die Kindersicherung jederzeit deaktivieren.

1. Auf eine beliebige Stelle auf dem Display drücken.
2. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, den Einstellring oben beginnend im Uhrzeigersinn einmal ganz herum drehen, sodass sich die Grafik am Ring vollständig füllt.

✔ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

# 18 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

## 18.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.
Mehr Informationen zu den einzelnen Grundeinstellungen erhalten Sie am Display mit ⓘ"Info".

| **Grundlegende Einstellungen** | **Auswahl** |
|---|---|
| Sprache | Siehe Auswahl am Gerät. |
| Home Connect | Den Backofen mit einem mobilen Endgerät verbinden und fernsteuern. → *"Home Connect ", Seite 30* |
| Uhrzeit | Uhrzeit im 24-h-Format. |

| **Display** | **Auswahl** |
|---|---|
| Helligkeit | ■ Stufen 1[1], 2, 3, 4 und 5 |
| Standby-Anzeige | ■ Ein, zeitlich begrenzt<br>■ Aus[1] |
| Uhrzeit | ■ Digital[1]<br>■ Analog |
| Justierung | ■ Display horizontal und vertikal ausrichten. |

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| **Ton** | **Auswahl** |
|---|---|
| Tastenton | ■ Ein[1]<br>■ Aus |
| Lautstärke | ■ Stufen 1, 2, 3[1], 4 und 5 |
| Signalton | ■ Sehr kurze Dauer<br>■ Kurze Dauer<br>■ Mittlere Dauer[1]<br>■ Lange Dauer |

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| **Geräteeinstellungen** | **Auswahl** |
|---|---|
| Gebläse-Nachlaufzeit | ■ Minimal<br>■ Empfohlen[1]<br>■ Lang<br>■ Sehr lang |
| Beleuchtung | ■ Beim Garen und bei Türöffnung[1]<br>■ Nur bei Türöffnung<br>■ Immer aus |
| Mikrowelle fortsetzen | ■ Aus[1]<br>■ Ein |
| Mikrowelle trocknen | ■ Ein[1]<br>■ Aus |

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| **Geräteeinstellungen** | **Auswahl** |
|---|---|
| Mikrowelle-Backblech | ■ Ein[1]<br>■ Aus |
| Wasserhärte | ■ 4 (sehr hart)[1]<br>■ 3 (hart)<br>■ 2 (mittel)<br>■ 1 (weich)<br>■ 0 (enthärtet) |
| Kamera | ■ Ein<br>■ Aus[1] |
| Zeitrafferaufnahme | ■ Ein[1]<br>■ Aus |

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| **Personalisierung** | **Auswahl** |
|---|---|
| Markenlogo | ■ Anzeigen[1]<br>■ Nicht anzeigen |
| Betrieb nach Einschalten | ■ Hauptmenü[1]<br>■ Heizarten<br>■ Mikrowelle<br>■ Gerichte<br>■ Favoriten |
| Verstrichene Garzeit | ■ Anzeigen[1]<br>■ Nicht anzeigen |
| Gerichte | ■ Alle[1]<br>■ Kein Schweinefleisch<br>■ Nur koscher |
| Regionale Gerichte | ■ Alle[1]<br>■ Europäische Gerichte<br>■ Gerichte nach britischer Art |
| Kindersicherung | ■ Nur Tastensperre[1]<br>■ Türverriegelung + Tastensperre<br>■ Deaktiviert |
| Automatisches Schnellaufheizen | ■ Ein[1]<br>■ Aus |

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| **Werkseinstellungen** | **Auswahl** |
|---|---|
| Werkseinstellungen | ■ Wiederherstellen |

| **Info** | **Anzeige** |
|---|---|
| Geräteinformation | Technische Informationen zum Gerät anzeigen. |

## 18.2 Grundeinstellungen ändern

1. Im Menü auf "Grundeinstellungen" drücken.
2. Auf den gewünschten Grundeinstellungsbereich drücken.
3. Auf die gewünschte Grundeinstellung drücken.

4. Auf die gewünschte Auswahl zur Grundeinstellung drücken.
✔ Die Änderung wird bei den meisten Grundeinstellungen direkt übernommen.
5. Um weitere Grundeinstellungen zu ändern, mit ‹ zurückgehen und eine andere Grundeinstellung wählen.
6. Um die Grundeinstellungen zu verlassen, mit ⌂ zurück ins Menü wechseln oder das Gerät mit ⏻ ausschalten.
✔ Die Änderungen sind gespeichert.

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

### 18.3 Uhrzeit einstellen

1. Im Menü auf "Grundeinstellungen" drücken.
2. Auf "Uhrzeit" drücken.
3. Um die Uhrzeit einzustellen, auf die Stundenanzeige oder die Minutenanzeige drücken.
✔ Der gewählte Wert ist blau markiert.
4. Die Uhrzeit mit dem Einstellring einstellen.
– Die Minuten zählen in 5-Minutenschritten. Um minutengenau einzustellen, den entsprechenden Bereich im Einstellring ca. 1-2 Sekunden gedrückt halten. Die Minuten werden in Punkten angezeigt. Die Minuten mit dem Einstellring einstellen.
5. Um die Grundeinstellungen zu verlassen, mit ⌂ zurück ins Menü wechseln oder das Gerät mit ⏻ ausschalten.
✔ Die Uhrzeit ist gespeichert.

# 19 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.
Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: www.home-connect.com.
Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

**Tipps**
- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

**Hinweise**
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
→ *"Sicherheit", Seite 2*
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

### 19.1 Home Connect einrichten

**Voraussetzungen**
- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Die Home Connect App herunterladen.

JETZT BEI Google Play

Laden im App Store

2. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.
3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

### 19.2 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.
Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

| Grundeinstellung | Mögliche Einstellungen | Erklärung |
|---|---|---|
| Home Connect Assistent | Assistent starten<br>Verbindung trennen | Über den Home Connect Assistent können Sie Ihr Gerät mit der Home Connect App verbinden.<br>**Hinweis:** Wenn Sie den Home Connect Assistent zum ersten Mal nutzen, steht nur die Einstellung "Assistent starten" zur Verfügung. |
| WiFi | Ein<br>Aus | Mit WiFi können Sie die Netzwerkverbindung Ihres Geräts ausschalten. Wenn Sie einmal erfolgreich verbunden sind, können Sie WiFi deaktivieren und verlieren nicht ihre detaillierten Daten. Sobald Sie WiFi erneut aktivieren, verbindet sich das Gerät automatisch.<br>**Hinweis:** Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt. |
| Fernsteuerungsstatus | Monitoring<br>Manueller Fernstart<br>Permanenter Fernstart | Bei Monitoring können Sie nur den Betriebszustand des Geräts in der App anzeigen.<br>Bei manuellem Fernstart müssen Sie den Fernstart jedes Mal aktivieren, bevor Sie das Gerät über die App starten können. Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende die Gerätetür öffnen, ist der Fernstart deaktiviert.<br>Bei permanentem Fernstart können Sie das Gerät jederzeit aus der Ferne starten und bedienen. Wenn Sie das Gerät oft aus der Ferne bedienen, ist es sinnvoll, den Fernstart auf permanent zu stellen. |

## 19.3 Gerät mit Home Connect App bedienen

Mit der Home Connect App können Sie das Gerät aus der Ferne einstellen und starten.

**⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▸ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▸ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

**Voraussetzungen**

- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
- Um das Gerät über die App einstellen zu können, muss der manuelle oder permanente Fernstart in der Grundeinstellung Fernsteuerungsstatus gewählt sein.

1. Um den Fernstart zu aktivieren, ☝ drücken.
2. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.

**Hinweise**

- Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende die Gerätetür öffnen, wird der manuelle Fernstart deaktiviert.
- Wenn Sie den Backofenbetrieb am Gerät starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Sie können die Einstellungen über die Home Connect App ändern oder ein neues Programm starten.

## 19.4 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates.
Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.
Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

**Hinweise**

- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.
- Die Installation dauert einige Minuten. Während der Installation können Sie Ihr Gerät nicht verwenden.

## 19.5 Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

**Tipp:** Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Website: www.home-connect.com

### 19.6 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.
Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

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

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

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

# 20 Reinigen und Pflegen

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

### 20.1 Reinigungsmittel

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

**⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

**ACHTUNG!**
Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▸ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▸ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

Vermischte verschiedene Reinigungsmittel können miteinander chemisch reagieren.

- ▸ Keine Reinigungsmittel mischen.
- ▸ Rückstände von Reinigungsmitteln vollständig entfernen.

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.

- ▸ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

#### Geeignete Reinigungsmittel

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

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ *"Gerät reinigen", Seite 34*

**Gerätefront**

| Oberfläche | Geeignete Reinigungsmittel | Hinweise |
|---|---|---|
| Edelstahl | ■ Heiße Spüllauge<br>■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen | Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen.<br>Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen. |
| Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld | ■ Heiße Spüllauge | Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.<br>Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen. |

**Gerätetür**

| Bereich | Geeignete Reinigungsmittel | Hinweise |
|---|---|---|
| Türscheiben | ■ Heiße Spüllauge<br>■ Backofenreiniger | Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden.<br>**Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen.<br>→ *"Gerätetür", Seite 37* |

| Bereich | Geeignete Reinigungsmittel | Hinweise |
|---|---|---|
| Türabdeckung | ■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger<br>■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge | Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.<br>Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.<br>**Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen.<br>→ *"Gerätetür", Seite 37* |
| Türinnenrahmen aus Edelstahl | ■ Edelstahl-Reiniger | Verfärbungen lassen sich mit Edelstahl-Reiniger entfernen.<br>Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. |
| Türgriff | ■ Heiße Spüllauge | Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen. |
| Türdichtung | ■ Heiße Spüllauge | Nicht abnehmen und nicht scheuern. |

**Garraum**

| Bereich | Geeignete Reinigungsmittel | Hinweise |
|---|---|---|
| Emailflächen | ■ Heiße Spüllauge<br>■ Essigwasser<br>■ Backofenreiniger | Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.<br>Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen.<br>**Hinweise**<br>■ Am besten die Reinigungsfunktion verwenden.<br>→ *"Reinigungsfunktion 'Pyrolyse activeClean'", Seite 34*<br>■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst.<br>■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.<br>■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen. |
| Gestelle | ■ Heiße Spüllauge | Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.<br>**Hinweis:** Zur gründlichen Reinigung die Gestelle aushängen.<br>→ *"Gestelle", Seite 39* |
| Auszugssystem | ■ Heiße Spüllauge | Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden.<br>Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugsschienen eingeschoben reinigen.<br>Nicht im Geschirrspüler reinigen.<br>**Hinweis:** Zur gründlichen Reinigung das Auszugssystem aushängen.<br>→ *"Gestelle", Seite 39* |
| Zubehör | ■ Heiße Spüllauge<br>■ Backofenreiniger | Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.<br>Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet. |
| Wassertank | ■ Heiße Spüllauge | Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen.<br>Um den Wassertank nach der Reinigung zu trocknen, Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Dichtung am Deckel trocknen.<br>Nicht im Geschirrspüler reinigen. |
| Bratenthermometer | ■ Heiße Spüllauge | Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden.<br>Nicht im Geschirrspüler reinigen. |
| Kameralinse | ■ Heiße Spüllauge | Anleitung zur Reinigung der Kameralinse beachten.<br>→ *"Kameralinse reinigen", Seite 34* |

## 20.2 Gerät reinigen

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

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

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

**Voraussetzung:** Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 32*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 32*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

### Kameralinse reinigen

Damit die Kamera im Garraum lange scharfe Bilder liefert, reinigen Sie die Kameralinse regelmäßig.

**Hinweis:** Die Kameralinse befindet sich oben links in der Rückwand des Garraums.

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

Die Kameralinse kann zerkratzt werden.
- ▸ Keine rauen Spülschwämme verwenden.
- ▸ Keine Edelstahlspirale verwenden.
- ▸ Backofenreiniger nur im kalten Garraum nach Herstellerangaben verwenden.

Ein Glasschaber beschädigt die Oberflächen des Geräts.
- ▸ Glasschaber ausschließlich zur Reinigung der Kameralinse im Garraum verwenden.

**Voraussetzung:** Das Gerät ist abgekühlt.

1. Die Kameralinse nach dem Gerätebetrieb mit einem weichen Tuch feucht abwischen.
2. Bei starker Verschmutzung einen Glasschaber verwenden.

**Hinweis:** Bei der Reinigungsfunktion "Pyrolyse activeClean" wird die Kameralinse mitgereinigt.

# 21 Reinigungsfunktion "Pyrolyse activeClean"

Mit der Reinigungsfunktion "Pyrolyse activeClean" reinigt sich der Garraum nahezu selbstständig.
Reinigen Sie den Garraum alle 2 bis 3 Monate mit der Reinigungsfunktion. Bei Bedarf können Sie die Reinigungsfunktion öfter verwenden. Die Reinigungsfunktion benötigt ca. 3,6 - 4,7 Kilowattstunden.

## 21.1 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

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

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

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

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

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

1. Wassertank aus dem Gerät nehmen.
2. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen. Die Gestelle samt Auszügen können Sie mitreinigen.
3. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und von den Gestellen entfernen.
4. Die Gerätetür innen und die Garraum-Randflächen im Bereich der Türdichtung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
   Die Türdichtung nicht abnehmen und nicht scheuern.
   Starke Verschmutzungen auf der Türinnenscheibe mit Backofenreiniger entfernen.
5. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss bis auf die Gestelle leer sein.

## 21.2 Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

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

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

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

**Hinweis:** Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungsfunktion nicht.

**Voraussetzung:** → *"Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten", Seite 34*.

1. Im Menü auf "Reinigung" drücken.
2. Auf "Pyrolyse activeClean" drücken.
3. Die Reinigungsstufe mit dem Einstellring einstellen.

| Reinigungsstufe | Reinigungsgrad | Dauer in Stunden |
|---|---|---|
| 1 | Leicht | Ca. 2:15 |
| 2 | Hoch | Ca. 2:30 |

Die Dauer ist nicht änderbar.
Die Uhrzeit, zu der der Betrieb fertig sein soll, können Sie verschieben.
→ *"Ende einstellen", Seite 18*

4. Auf start/stop drücken.
✔ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zur Reinigungsfunktion.
5. Den Hinweis bestätigen.
✔ Die Reinigungsfunktion startet und die Dauer läuft ab.
✔ Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür ab einer bestimmten Temperatur im Garraum. Im Display erscheint 🔒.
✔ Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
6. Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
7. → *"Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen", Seite 35*.

### Reinigungsfunktion abbrechen

Nach dem Start können Sie die Reinigungsfunktion nicht mehr anhalten oder ändern.
- ▸ Um die Reinigungsfunktion abzubrechen, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

## 21.3 Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Zurückgebliebene Asche im Garraum, an den Gestellen und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Die Auszüge mehrmals herausziehen und einschieben.
   Während der Reinigungsfunktion können Verfärbungen auf den Auszügen entstehen. Diese Verfärbungen schränken die Gerätefunktion nicht ein.
4. Weiße Beläge mit Zitronensäure entfernen.
   **Hinweis:** Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein.

**Hinweis:** Während der Reinigungsfunktion verfärbt sich der Rahmen an der Innenseite der Gerätetür oder andere Teile aus Edelstahl der Gerätetür. Diese Verfärbungen schränken die Gerätefunktion nicht ein. Die Verfärbungen können mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden.

# 22 Reinigungsunterstützung

Die Reinigungsunterstützung ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungsunterstützung weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

## 22.1 Reinigungsunterstützung einstellen

**⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

**Hinweis:** Die Backofenlampe leuchtet während der Reinigungsunterstützung nicht.

**Voraussetzung:** Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. **ACHTUNG!**
   Destilliertes Wasser im Garraum führt zu Korrosion.
   - ▸ Kein destilliertes Wasser verwenden.

   0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.
3. Im Menü auf "Reinigung" drücken.
4. Auf "Reinigungsunterstützung" drücken.
   Die Dauer ist nicht änderbar.
5. Auf start/stop drücken.
✔ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zur Reinigungsunterstützung.
6. Den Hinweis bestätigen.
✔ Die Reinigungsunterstützung startet und die Dauer läuft ab.

✔ Wenn die Reinigungsunterstützung beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
7. Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
8. → *"Garraum nach der Reinigungsunterstützung reinigen", Seite 36*.

### 22.2 Garraum nach der Reinigungsunterstützung reinigen

**ACHTUNG!**
Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
▸ Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Das Restwasser im Garraum mit einem saugfähigen Schwammtuch aufwischen.
3. Glatte Emailflächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
4. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen und mit klarem Wasser nachwischen.
5. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Um den Garraum vollständig zu trocknen, die Gerätetür ca. 1 Stunde geöffnet lassen oder die Trocknungsfunktion verwenden.
   → *"Trocknen einstellen", Seite 37*

# 23 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, ist regelmäßiges Entkalken notwendig.
Die Häufigkeit des Entkalkens ist abhängig von den durchgeführten Dampfbetrieben und der Wasserhärte. Das Gerät zeigt Ihnen an, sobald noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind. Wenn Sie das Entkalken nicht durchführen, können Sie keinen Betrieb mit Dampf mehr einstellen.
Das Entkalken besteht aus mehreren Schritten und dauert ca. 70 - 95 Minuten:
- Entkalken (ca. 55 - 70 Minuten)
- Erster Spülgang (ca. 8 - 12 Minuten)
- Zweiter Spülgang (ca. 8 - 12 Minuten)

Aus hygienischen Gründen müssen Sie das Entkalken vollständig durchführen.
Wenn das Entkalken unterbrochen wird, können Sie keinen Betrieb mehr einstellen. Damit das Gerät wieder betriebsbereit ist, führen Sie 2 Spülgänge durch.

### 23.1 Entkalken vorbereiten

**ACHTUNG!**
Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.
▸ Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel verwenden.
Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
▸ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

1. Die Entkalkerlösung mischen:
   – 200 ml flüssiges Entkalkungsmittel
   – 400 ml Wasser
2. Die Bedienblende öffnen.
3. Den Wassertank entnehmen und mit der Entkalkerlösung füllen.
4. Mit der Entkalkerlösung gefüllten Wassertank einschieben.
5. Die Bedienblende schließen.

### 23.2 Entkalken einstellen

**Voraussetzung:** → *"Entkalken vorbereiten", Seite 36*
1. Im Menü auf "Reinigung" drücken.
2. Auf "Entkalken" drücken.
   Die Dauer ist nicht änderbar.
3. Auf start stop drücken.
✔ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zum Entkalken.
4. Den Hinweis bestätigen.
✔ Das Entkalken startet und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn der erste Teil des Entkalkens beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät fordert 2 Mal zum Spülen auf.
5. Um das Gerät zu Spülen, für jeden Spülgang:
   – Die Bedienblende öffnen und den Wassertank entnehmen.
   – Den Wassertank gründlich spülen und mit Wasser füllen.
   – Den Wassertank einschieben und die Bedienblende schließen.
✔ Wenn ein Spülgang beendet ist, ertönt ein Signal.
6. Wenn der zweite Spülgang beendet ist:
   – Den Wassertank leeren und trocknen.
   → *"Wassertank leeren", Seite 21*
   – Das Gerät mit ⏻ ausschalten.

# 24 Trocknen

Um zurückbleibende Feuchtigkeit zu vermeiden, trocknen Sie den Garraum nach dem Betrieb mit Dampf oder dem reinen Mikrowellenbetrieb und nach der Reinigungsunterstützung.

**ACHTUNG!**

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

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

## 24.1 Garraum trocknen

Sie können den Garraum trocknen lassen oder die Funktion Trocknen verwenden.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz aus dem Garraum entfernen.
3. Wasser im Garraum aufwischen.
4. Den Garraum trocknen.
   - – Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen.
   - – Um die Funktion Trocknen zu verwenden, "Trocknungsfunktion" einstellen.
     → *"Trocknen einstellen", Seite 37*

### Trocknen einstellen

**Voraussetzung:** → *"Garraum trocknen", Seite 37*

1. Im Menü auf "Reinigung" drücken.
2. Auf "Trocknungsfunktion" drücken.
   Die Dauer ist nicht änderbar.
3. Auf start stop drücken.
   - ✔ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zum Trocknen.
4. Den Hinweis bestätigen.
   - ✔ Das Trocknen startet und die Dauer läuft ab.
   - ✔ Wenn das Trocknen beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
5. Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
6. Um den Garraum vollständig zu trocknen, die Gerätetür 1 bis 2 Minuten geöffnet lassen.

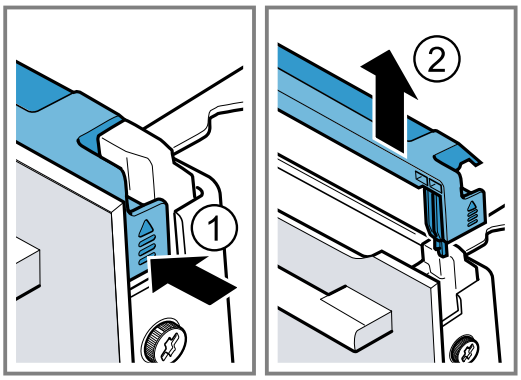
# 25 Gerätetür

Um die Gerätetür gründlich zu reinigen, können Sie die Gerätetür auseinander bauen.

## 25.1 Türabdeckung abnehmen

Der Edelstahleinleger in der Türabdeckung kann sich verfärben. Nehmen Sie die Türabdeckung ab, um diese und den Edelstahleinleger zu reinigen oder die Türscheiben auszubauen.

1. Die Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Türabdeckung links und rechts drücken ①.
3. Die Türabdeckung abnehmen ② und die Gerätetür vorsichtig schließen.




## 25.2 Türscheiben ausbauen

**⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

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

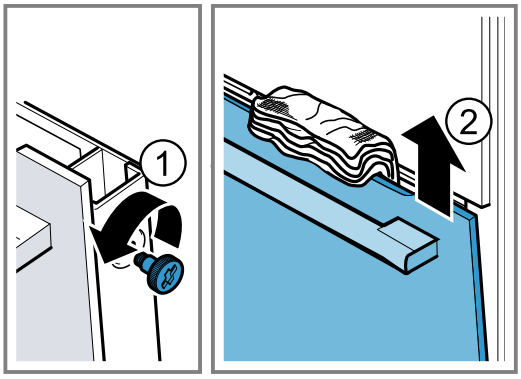
- ▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

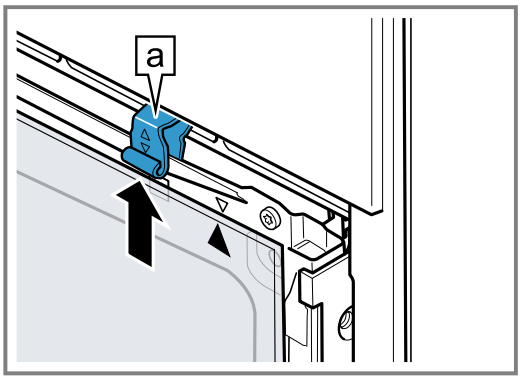
**Voraussetzung:** Die Türabdeckung wurde abgenommen.

1. Die Schrauben links und rechts an der Gerätetür lösen ① und entfernen.
2. Ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch in die Gerätetür klemmen.
3. Die Gerätetür schließen.
4. Die Frontscheibe nach oben herausziehen ②.



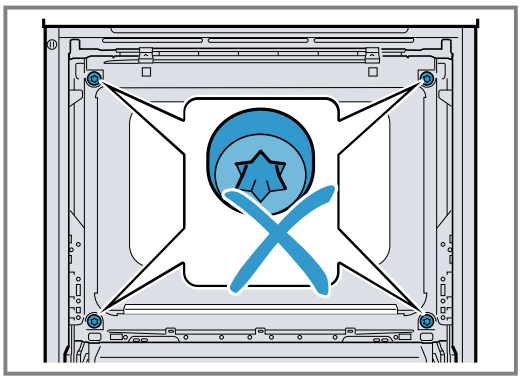

5. Die Frontscheibe mit dem Türgriff nach unten auf eine ebene Fläche legen.

6. Die Zwischenscheibe mit einer Hand gegen das Gerät drücken, währenddessen die linke und rechte Halterungen [a] nach oben drücken. Die Halterungen [a] nicht abnehmen.




7. Die Zwischenscheibe herausnehmen.
8. ⚠ **WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**
   Durch das Öffnen der Schrauben ist die Sicherheit des Geräts nicht mehr gewährleistet. Mikrowellen-Energie kann austreten.
   ▸ Schrauben nie aufdrehen.

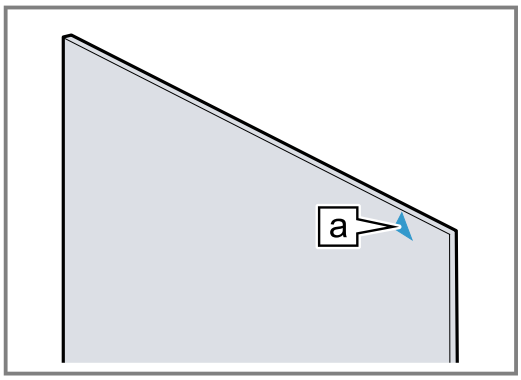
   Nie die 4 schwarzen Schrauben am Rahmen abschrauben.



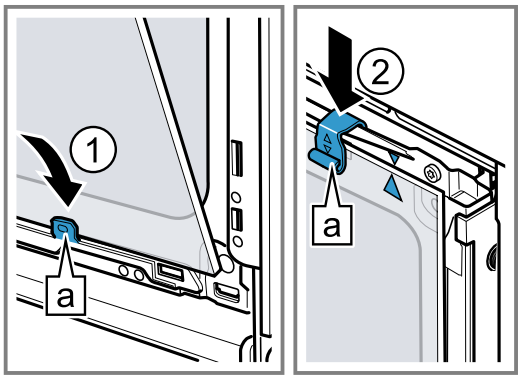
## 25.3 Türscheiben einbauen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
▸ Schutzhandschuhe tragen.

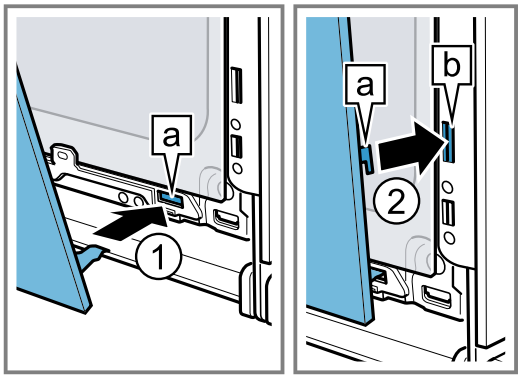
1. Die Zwischenscheibe drehen, bis der Pfeil [a] rechts oben ist.




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

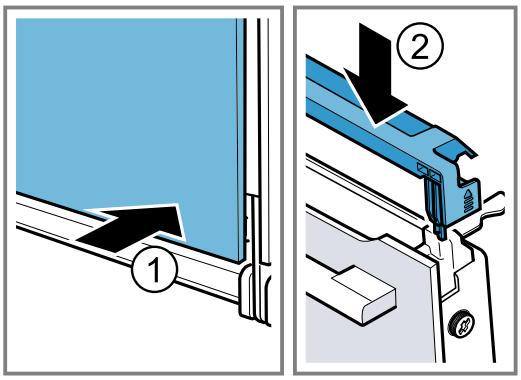



4. Die Frontscheibe unten in die linke und rechte Halterung [a] einhängen ①.
5. Die Frontscheibe zum Gerät drücken, bis der linke und rechte Haken [a] gegenüber der Aufnahme [b] ist ②.




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

**9.** Die Türabdeckung aufsetzen und andrücken ②, bis sie hörbar einrastet.




**10.** Die Gerätetür schließen.

**Hinweise**

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

# 26 Gestelle

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

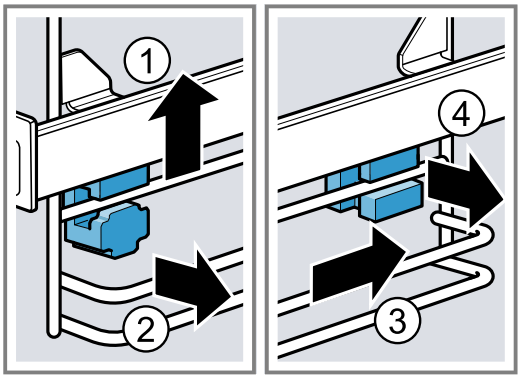
## 26.1 Gestelle aushängen

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß

- Nie die heißen Gestelle berühren.
- Das Gerät immer abkühlen lassen.
- Kinder fernhalten.

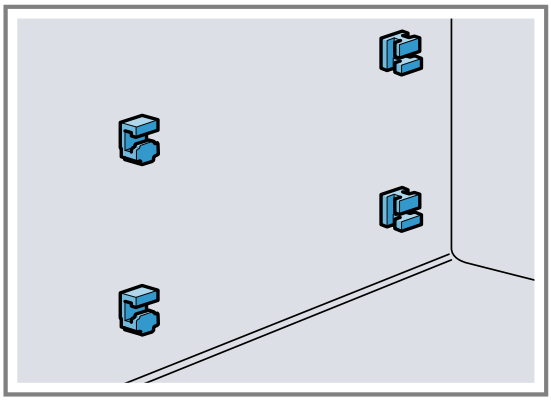
**1.** Das Gestell vorn anheben ① und aushängen ②.
**2.** Das komplette Gestell nach hinten schieben ③ und herausnehmen ④.



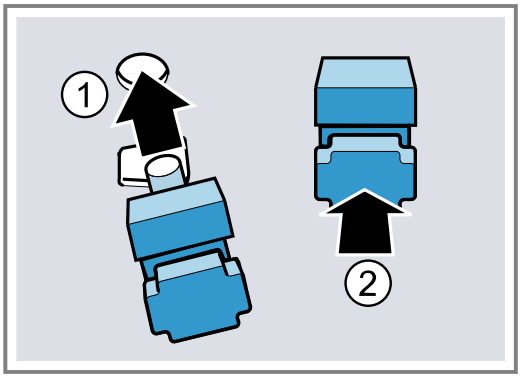

## 26.2 Halterungen einsetzen

Wenn Sie die Gestelle aushängen, können die Halterungen herausfallen.

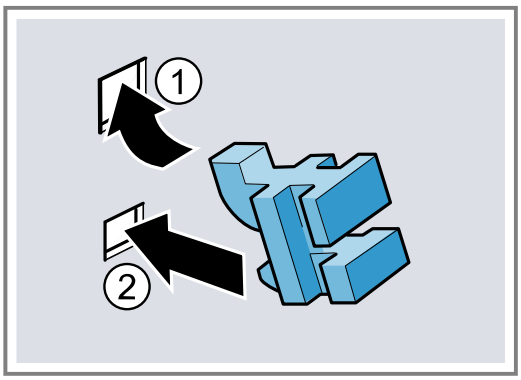
**Hinweis:**
Die Halterungen sind vorn und hinten verschieden.



**1.** Die vorderen Halterungen mit dem Haken oben in das runde Loch einfädeln und etwas schräg stellen ①.
**2.** Die vorderen Halterungen unten einhängen und gerade stellen ②.

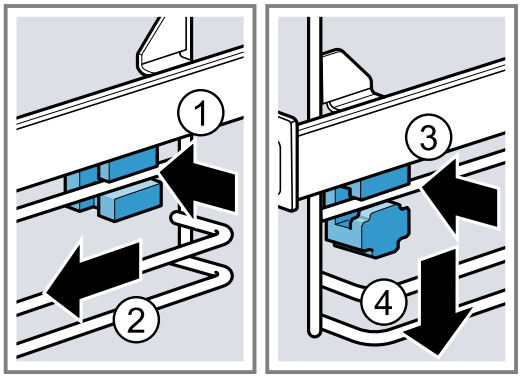


3. Die hinteren Halterungen mit dem Haken in das obere Loch einhängen ① und in das untere Loch eindrücken ②.




### 26.3 Gestelle einhängen

1. Das Gestell hinten oben und unten in die Halterungen einfädeln ① und nach vorn ziehen ②.
2. Das Gestell vorn einhängen ③ und nach unten drücken ④.




# 27 Störungen beheben

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

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

**⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### 27.1 Funktionsstörungen

| Störung | Ursache und Störungsbehebung |
|---|---|
| Gerät funktioniert nicht. | Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.<br>▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. |
| | Stromversorgung ist ausgefallen.<br>▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. |
| | Elektronikfehler<br>**1.** Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten.<br>**2.** Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück.<br>→ *"Grundeinstellungen", Seite 29* |
| Im Display erscheint "Sprache Deutsch". | Stromversorgung ist ausgefallen.<br>▸ Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor.<br>→ *"Erste Inbetriebnahme vornehmen", Seite 15* |
| Betrieb startet nicht oder unterbricht. | Unterschiedliche Ursachen sind möglich.<br>▸ Prüfen Sie die Hinweise, die im Display erscheinen.<br>→ *"Informationen anzeigen", Seite 17* |
| | Funktionsstörung<br>▸ Rufen Sie den Kundendienst.<br>→ *"Kundendienst", Seite 43* |

| Störung | Ursache und Störungsbehebung |
|---|---|
| Gerät heizt nicht. | Demo-Modus ist eingeschaltet.<br>**1.** Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten.<br>**2.** Schalten Sie den Demo-Modus innerhalb von ca. 5 Minuten in den Grundeinstellungen aus.<br>→ *"Grundeinstellungen ändern", Seite 29* |
| | Stromversorgung ist ausgefallen.<br>▸ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal.<br>✔ Das Gerät überprüft sich und ist einsatzbereit. |
| Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. | Grundeinstellung wurde geändert.<br>▸ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige.<br>→ *"Grundeinstellungen", Seite 29* |
| Gerätetür lässt sich nicht öffnen. | Reinigungsfunktion verriegelt die Gerätetür, im Display leuchtet ⚿.<br>▸ Lassen Sie das Gerät abkühlen bis im Display ⚿ erlischt.<br>→ *"Reinigungsfunktion 'Pyrolyse activeClean'", Seite 34* |
| | Kindersicherung verriegelt die Gerätetür.<br>▸ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit dem Einstellring.<br>→ *"Kindersicherung", Seite 28*<br>Die Verriegelung können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten.<br>→ *"Grundeinstellungen", Seite 29* |
| Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß. | Unterschiedliche Ursachen sind möglich.<br>▸ Gehen Sie auf www.home-connect.com. |
| Bedienblende lässt sich nicht öffnen. | Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.<br>▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. |
| | Stromversorgung ist ausgefallen.<br>▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. |
| | Funktionsstörung<br>**1.** Rufen Sie den Kundendienst.<br>→ *"Kundendienst", Seite 43*<br>**2.** Wenn Wasser im Wassertank ist, leeren Sie den Wassertank:<br>– Gerätetür öffnen.<br>– Rechts und links unter die Blende greifen.<br>– Blende langsam herausziehen und nach oben schieben. |
| Gerät fordert zum Entkalken auf, ohne dass der Zähler zuvor erscheint. | Eingestellter Wasserhärtebereich ist zu niedrig.<br>**1.** Entkalken Sie das Gerät.<br>→ *"Entkalken", Seite 36*<br>**2.** Prüfen Sie die Wasserhärte und stellen Sie diese in den Grundeinstellungen ein.<br>→ *"Grundeinstellungen", Seite 29* |
| Gerät fordert zum Spülen auf. | Während dem Entkalken wurde Stromzufuhr unterbrochen oder Gerät ausgeschaltet.<br>▸ Spülen Sie das Gerät.<br>→ *"Entkalken", Seite 36* |
| Im Display erscheint "Wassertank füllen", obwohl Wassertank gefüllt ist. | Wassertank ist nicht eingerastet.<br>▸ Setzen Sie den Wassertank richtig ein, sodass er in der Halterung einrastet.<br>→ *"Wassertank füllen", Seite 19* |
| | Wassertank ist heruntergefallen. Durch Erschütterung haben sich Teile im Wassertank gelöst. Der Wassertank wird undicht.<br>▸ Bestellen Sie einen neuen Wassertank.<br>→ *"Kundendienst", Seite 43* |
| | Funktionsstörung<br>▸ Verwenden Sie kein entmineralisiertes oder gefiltertes Wasser.<br>→ *"Vor der ersten Inbetriebnahme Wasserhärte bestimmen", Seite 15* |
| | Sensor ist defekt.<br>▸ Rufen Sie den Kundendienst.<br>→ *"Kundendienst", Seite 43* |

| Störung | Ursache und Störungsbehebung |
|---|---|
| Tasten blinken. | Kondenswasser ist hinter Bedienblende entstanden.<br>Keine Handlung notwendig. Sobald das Kondenswasser verdunstet ist, blinken die Tasten nicht mehr. |
| "Plopp"-Geräusche ertönen beim Garen mit Dampf. | Wasserdampf bedingt Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost.<br>Keine Handlung notwendig. |
| Gerät brummt beim Betrieb und nach dem Ausschalten. | Funktionsprüfung der Pumpe erzeugt Betriebsgeräusch.<br>Keine Handlung notwendig. |
| Beim reinen Mikrowellenbetrieb wird der Garraum heiß. | Trocknungsfunktion ist eingeschaltet.<br>Um beim reinen Mikrowellenbetrieb Kondensat zu vermeiden, schaltet das Gerät bei den Stufen 600 Watt und 800 Watt automatisch einen Heizkörper zu. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.<br>▸ Sie können die Grundeinstellung zur Trocknungsfunktion beim Mikrowellenbetrieb ändern.<br>→ *"Grundeinstellungen", Seite 29*<br>– Beachten Sie die Informationen zum Betrieb mit Mikrowelle.<br>→ *"Mikrowelle", Seite 21* |
| Kamerabild ist unscharf. | Kameralinse ist verschmutzt.<br>▸ Reinigen Sie die Kameralinse.<br>→ *"Kameralinse reinigen", Seite 34* |
| Garraumbeleuchtung funktioniert nicht. | Grundeinstellung wurde geändert.<br>▸ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Beleuchtung.<br>→ *"Grundeinstellungen", Seite 29* |
| | LED-Lampe ist defekt.<br>▸ Rufen Sie den Kundendienst.<br>→ *"Kundendienst", Seite 43* |
| Maximale Betriebsdauer erreicht. | Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind. Ein Hinweis erscheint im Display.<br>Wann die maximale Betriebsdauer erreicht ist, richtet sich nach den jeweiligen Einstellungen zu einer Betriebsart.<br>**1.** Um den Betrieb fortzusetzen, schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus und wieder ein. Den Betrieb erneut einstellen und starten.<br>**2.** Wenn Sie das Gerät nicht brauchen, schalten Sie es mit ⏻ aus.<br>**Tipp:** Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein.<br>→ *"Zeitfunktionen", Seite 18* |
| Fehlercode aus Buchstaben und Ziffern erscheint im Display, z. B. E0111. | Die Elektronik hat einen Fehler erkannt.<br>**1.** Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.<br>✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung.<br>**2.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an.<br>→ *"Kundendienst", Seite 43* |
| Garergebnis ist nicht zufriedenstellend. | Einstellungen waren unpassend.<br>Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig.<br>▸ Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein.<br>**Tipp:** Viele weitere Angaben zur Zubereitung und zu passenden Einstellwerten finden Sie in der Home Connect App oder auf unserer Homepage www.bosch-home.com. |
| | Kameralinse ist verschmutzt.<br>▸ Reinigen Sie die Kameralinse.<br>→ *"Kameralinse reinigen", Seite 34* |

# 28 Entsorgen

## 28.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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

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

# 29 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

## 29.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.
Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.
Sie können sich die Geräteinformationen auch in den Grundeinstellungen anzeigen lassen.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 29*

# 30 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.
Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“.[1] Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.
Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.
Bitte senden Sie Ihre Anforderung an ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Betreff: „OSSREQUEST“
Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

[1] Je nach Geräteausstattung

# 31 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.
Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.bosch-home.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW

CE

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL | ES |
| | FR | HR | IT | CY | LI | LV | LT | LU | HU |
| | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI | SK | FI |
| | SE | NO | CH | TR | IS | UK (NI) | | | |
| 5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen. | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
| 5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen. | | | | | | | |

# 32 So gelingt's

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

**Tipp:** Viele weitere Angaben zur Zubereitung und zu passenden Einstellwerten finden Sie in der Home Connect App oder auf unserer Homepage www.bosch-home.com.

## 32.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

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

**Tipp**
Bei einigen Speisen können Sie die Lüftungsfunktion "Crisp Finish" verwenden. Die Lüftungsfunktion "Crisp Finish" entzieht dem Garraum verstärkt Feuchtigkeit. Diese Zubereitung ist für Gargut mit viel Feuchtigkeit empfohlen, z. B.

- bei der Zubereitung auf mehreren Ebenen
- bei Gebäck mit saftigen Belägen
- bei Baisergebäck
- bei gewünschter verstärkter Knusprigkeit

Für knusprigere Speisen ist die Zuschaltung in der zweiten Garhälfte empfohlen.
→ *"Lüftungsfunktion 'Crisp Finish'", Seite 23*

## 32.2 Zubereitungshinweise zum Backen

- Zum Backen von Kuchen, Gebäck oder Brot sind dunkle Backformen aus Metall am besten geeignet.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins breites, flaches Geschirr. In schmalem, hohem Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Backformen aus Silikon sind nicht geeignet.
- Wenn Sie Aufläufe direkt in der Universalpfanne zubereiten, diese auf Ebene 2 einschieben.
- Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.
- Die Einstellempfehlungen für Backen in Kombination mit Mikrowelle gelten für Metallformen.

**ACHTUNG!**
Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▸ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

### Einschubhöhen

Wenn Sie die Heizart 4D Heißluft verwenden, können Sie zwischen den Einschubhöhen 1, 2, 3 und 4 wählen. Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie folgende Einschubhöhen verwenden.

| Backen auf einer Ebene | Höhe |
|---|---|
| Hohes Gebäck / Form auf dem Rost | 2 |
| Flaches Gebäck / Backblech | 3 |

| Backen auf mehreren Ebenen | Höhe |
|---|---|
| 2 Ebenen | |
| ■ Universalpfanne | 3 |
| ■ Backblech | 1 |
| 2 Ebenen | |
| ■ 2 Roste mit Formen darauf | 3<br>1 |
| 3 Ebenen | |
| ■ Backblech | 5 |
| ■ Universalpfanne | 3 |
| ■ Backblech | 1 |
| 4 Ebenen | |
| ■ 4 Roste mit Backpapier | 5<br>3<br>2<br>1 |

Verwenden Sie die Heizart 4D Heißluft.

**Hinweise**
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Eine Zubereitung in Kombination mit Mikrowelle ist nur auf einer Ebene möglich.

## 32.3 Zubereitungshinweise zum Braten, Schmoren und Grillen

- Die Einstellempfehlungen gelten für Bratgut mit Kühlschranktemperatur sowie für ungefülltes, bratfertiges Geflügel.
- Legen Sie Geflügel mit der Brustseite oder mit der Hautseite nach unten auf das Geschirr.
- Wenden Sie Braten, Grillgut oder ganzen Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.
- Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau garen. Beachten Sie die wichtigen Informationen zur richtigen Verwendung. → *Seite 24*

### Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Bratgut von allen Seiten besonders knusprig. Braten Sie zum Beispiel großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.
- Braten Sie Stücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie das Bratgut direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene unter dem Rost ein.
- Geben Sie je nach Größe und Art des Bratguts bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne.
  Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.

### Braten in Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

**Allgemeines zum Braten in Geschirr**
- Verwenden Sie hitzebeständiges, backofengeeignetes Geschirr.
- Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.
- Am besten eignet sich Geschirr aus Glas.
- Beachten Sie die Herstellerangaben zum Bratgeschirr.

**Braten in offenem Geschirr**
- Verwenden Sie eine hohe Bratform.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, können Sie die Universalpfanne verwenden.

**Braten in geschlossenem Geschirr**
- Verwenden Sie einen passenden, gut schließenden Deckel.
- Bei Fleisch sollten zwischen Bratgut und Deckel mindestens 3 cm Abstand sein. Das Fleisch kann aufgehen.

**⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▸ Kinder fernhalten.

### Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

**ACHTUNG!**
Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.
- ▸ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

Umluftgrillen eignet sich sehr gut für die Zubereitung von ganzem Geflügel und Fisch sowie Fleisch z. B. Krustenbraten.

**Hinweis für Nickelallergiker**
In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.
- Grillen Sie Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne mindestens eine Ebene unter dem Rost ein.

**Hinweise**
- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

## 32.4 Zubereitung mit Mikrowelle

Wenn Sie Speisen mit Mikrowelle zubereiten, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.

**Allgemeines**

- Die Gardauer richtet sich bei der Zubereitung mit Mikrowelle nach dem Gesamtgewicht.
  Wenn Sie eine andere als die angegebene Menge zubereiten wollen, hilft die Grundregel: **Eine doppelte Menge benötigt nahezu die doppelte Gardauer**.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden.
- Im Hauptteil der Gebrauchsanleitung finden Sie Informationen dazu, wie Sie die Mikrowelle und Mikrowellenzugabe einstellen.
  – → *"Mikrowelle", Seite 21*

**Tipp**

Weitere Zubereitungen mit Mikrowelle finden Sie hier:

- → *"Auftauen", Seite 52*
- → *"Erwärmen und Regenerieren", Seite 52*

### Garen oder Dünsten mit Mikrowelle

- Verwenden Sie geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden.
- Verwenden Sie für Getreideprodukte ein hohes Geschirr mit Deckel, z B. für Reis. Getreide schäumt beim Garen stark. Geben Sie Flüssigkeit entsprechend der Angaben in den Einstellempfehlungen zu.
- Waschen Sie Lebensmittel und trocknen Sie sie nicht ab. Geben Sie 1-3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zu den Speisen.
- Verteilen Sie die Speisen flach im Geschirr. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Salz und Gewürze sparsam verwenden. Beim Zubereiten mit Mikrowelle bleibt der Eigengeschmack weitgehend erhalten.
- Wenden oder rühren Sie die Speise zwischendurch 2-3 Mal.
- Lassen Sie die Speise nach dem Garen 2-3 Minuten ruhen.

## 32.5 Zubereitungshinweise für Fertiggerichte

- Das Garergebnis hängt sehr stark vom Lebensmittel ab. Vorbräunung und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der Ausgangsware vorhanden sein.
- Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.
- Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Wenn Sie das Fertiggericht in Geschirr erwärmen oder garen, hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Verteilen Sie stückige Speisen, wie Brötchen und Kartoffelprodukte, gleichmäßig und eben auf dem Zubehör. Lassen Sie etwas Platz zwischen den einzelnen Stücken.
- Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Wenn die Verpackung einen anderen Wert vorgibt, als am Gerät auswählbar, verwenden Sie die nächstniedrigere Watteinstellung am Gerät. Um das gleiche Ergebnis zu erzielen, verlängern Sie die Dauer.

## 32.6 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

### Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C / Grillstufe | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Rührkuchen, einfach | Kranzform oder Kastenform | 2 | | 160-180 | 90 | - | 30-40 |
| Rührkuchen, fein | Kranzform oder Kastenform | 2 | | 150-170 | - | - | 60-80 |
| Rührkuchen, 2 Ebenen | Kranzform oder Kastenform | 3+1 | | 140-150 | - | - | 60-80 |
| Obsttorte oder Quarktorte mit Mürbeteigboden | Springform Ø 26 cm | 2 | | 150-170 | - | - | 65-85 |
| Obsttorte oder Quarktorte mit Mürbeteigboden | Springform Ø 26 cm | 2 | | **1.** 160-180<br>**2.** 100 | **1.** 180<br>**2.** - | - | **1.** 30-40<br>**2.** 20 |

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[3] Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

| **Speise** | **Zubehör / Geschirr** | **Höhe** | **Heizart → *Seite 11*** | **Temperatur in °C / Grillstufe** | **Mikrowellenleistung in W** | **Dampfintensität / "Crisp Finish"** | **Dauer in Min.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Biskuittorte, 6 Eier | Springform Ø 28 cm | 2 | | 150-160 | - | - | 50-60 |
| Biskuittorte, 6 Eier | Springform Ø 28 cm | 2 | | 150-170 [1] | - | - | 30-50 |
| Biskuittorte, 6 Eier | Springform Ø 28 cm | 2 | | **1.** 150-160 **2.** 150-160 | - | 1 aus | **1.** 10 **2.** 25-35 |
| Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag | Universalpfanne | 3 | | 160-180 | - | Ein | 55-75 |
| Hefekuchen mit saftigem Belag | Universalpfanne | 3 | | 180-190 | - | Ein | 30-40 |
| Biskuitrolle | Backblech | 3 | | 180-190 [1] | - | - | 15-20 |
| Biskuitrolle | Backblech | 3 | | 180-200 [1] | - | 1 | 10-15 |
| Muffins | Muffinblech | 3 | | 170-190 | - | - | 15-20 |
| Hefekleingebäck | Backblech | 3 | | 160-180 | - | 2 | 25-35 |
| Plätzchen | Backblech | 3 | | 140-160 | - | - | 15-30 |
| Plätzchen, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 140-160 | - | - | 15-30 |
| Plätzchen, 3 Ebenen | 2x Backblech + Universalpfanne | 5+3+1 | | 140-160 | - | - | 15-30 |
| Brot, 750 g | Universalpfanne oder Kastenform | 2 | | **1.** 210-220 **2.** 180-190 | - | 3 Ein | **1.** 10-15 **2.** 25-35 |
| Brot, 1500 g | Universalpfanne oder Kastenform | 2 | | **1.** 210-220 **2.** 180-190 | - | 3 Ein | **1.** 10-15 **2.** 45-55 |
| Brot, 1500 g | Universalpfanne oder Kastenform | 2 | | 200-210 | - | - | 35-45 |
| Fladenbrot | Universalpfanne | 3 | | 220-230 | - | 3 | 20-30 |
| Brötchen, frisch | Backblech | 3 | | 200-220 | - | 2 | 20-30 |
| Pizza, frisch - auf dem Backblech | Backblech | 3 | | 200-220 | - | Ein | 25-35 |
| Pizza, frisch - auf dem Backblech, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 180-190 | - | Ein | 35-45 |
| Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform | Pizzablech | 2 | | 220-230 | - | - | 20-30 |
| Quiche | Dunkel beschichtete Quiche-Form | 1 | | 200-210 | - | - | 40-50 |
| Flammkuchen | Universalpfanne | 3 | | 280-300 [1] | - | - | 10-18 |
| Auflauf, pikant, gegarte Zutaten | Auflaufform | 2 | | 150-170 | - | 2 | 40-50 |

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[3] Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C / Grillstufe | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Auflauf, pikant, gegarte Zutaten | Auflaufform | 2 | | 150-170 | 360 | - | 20-30 |
| Lasagne, gefroren, 350-450 g, 3 cm hoch | Offenes Geschirr | 2 | | 200-210 | 180 | - | 20-25 |
| Lasagne, gefroren, 600-1000 g, 4-5 cm hoch | Offenes Geschirr | 2 | | 200-210 | 180 | - | 35-45 |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch | Auflaufform | 2 | | 160-190 | - | - | 50-70 |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch | Auflaufform | 2 | | 170-190 | 360 | - | 20-25 |
| Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt | Rost | 2 | | 200-220 | - | 2 | 60-70 |
| Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt | Geschlossenes Geschirr | 2 | | 230-250 | 360 | - | 25-35 |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g | Rost | 3 | | 200-220 | - | 2 | 30-45 |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g | Offenes Geschirr | 2 | | 190-210 | 360 | - | 20-30 |
| Gans, ungefüllt, 3 kg | Rost | 2 | **1.**<br>**2.**<br>**3.** | **1.**<br>130-140<br>**2.**<br>150-160<br>**3.**<br>170-180 | - | 2<br>2<br>aus | **1.** 110-120<br>**2.** 20-30<br>**3.** 30-40 |
| Gans, ungefüllt, 3 kg | Rost | 2 | | 170-190 | 180 | - | 80-90 |
| Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Offenes Geschirr | 2 | | 180-190 | - | - | 110-130 |
| Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Geschlossenes Geschirr | 2 | | 220-240 | 360 | - | 55-65 |
| Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Offenes Geschirr | 2 | | 190-200 | - | - | 120-140 |
| Schweinebraten mit Schwarte, z. B. Schulter, 2 kg | Offenes Geschirr | 2 | **1.**<br>**2.**<br>**3.** | **1.** 100<br>**2.**<br>170-180<br>**3.**<br>200-210 | - | 3<br>1<br>aus | **1.** 25-30<br>**2.** 70-90<br>**3.** 20-25 |
| Rinderfilet, medium, 1 kg | Rost | 2 | | 210-220 | - | - | 40-50 |
| Rinderfilet, medium, 1 kg | Offenes Geschirr | 2 | | 190-200 | - | 1 | 50-60 |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg | Geschlossenes Geschirr | 2 | | 200-220 | - | - | 130-160 |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg | Geschlossenes Geschirr | 2 | | 200-220 | - | - | 140-160 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Rost | 2 | | 220-230 | - | - | 60-70 |

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[3] Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C / Grillstufe | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Offenes Geschirr | 2 | | 190-200 | - | 1 | 65-80 |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg | Offenes Geschirr | 2 | | 240-260 | 180 | - | 30-40 |
| Burger, 3-4 cm hoch | Rost | 4 | | 3 | - | - | 25-30 [2] |
| Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg | Offenes Geschirr | 2 | | 170-180 | - | 1 | 80-90 |
| Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg | Geschlossenes Geschirr | 2 | | 240-260 | **1.** 360<br>**2.** 180 | - | **1.** 30<br>**2.** 35-40 |
| Hackbraten, 1 kg + 20 ml Wasser | Offenes Geschirr | 2 | | 170-190 | 360 | - | 30-40 |
| Fisch, gegrillt, ganz, 300 g, z. B. Forelle | Rost | 3 | | 2 | 90 | - | 15-20 |
| Fisch, gebraten, ganz, 300 g, z. B. Forelle | Universalpfanne | 2 | | **1.** 170-180<br>**2.** 160-170 | - | 1<br>aus | **1.** 15-20<br>**2.** 5-10 |
| Gemüse, frisch, 250 g | Geschlossenes Geschirr | 2 | | - | 600 | - | 6-10 [3] |
| Mischgemüse, 250 g + 25 ml Wasser | Geschlossenes Geschirr | 2 | | - | 600 | - | 8-12 [3] |
| Gebackene Kartoffeln, halbiert, 1 kg | Universalpfanne | 3 | | 200-220 | 360 | - | 15-20 |
| Salzkartoffeln, gevierteilt, 500 g | Geschlossenes Geschirr | 2 | | - | 600 | - | 12-15 [3] |
| Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser | Geschlossenes Geschirr | 2 | | - | **1.** 600<br>**2.** 180 | - | **1.** 7-9<br>**2.** 13-16 |
| Hirse ganz, 250 g + 600 ml Wasser | Geschlossenes Geschirr | 2 | | - | **1.** 600<br>**2.** 180 | - | **1.** 8-10<br>**2.** 5-10 |
| Polenta oder Maisgrieß, 125 g + 500 ml Wasser | Geschlossenes Geschirr | 2 | | - | 600 | - | 6-8 [3] |

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[3] Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

## Dessert

### Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch reicht das Aufwärmen auf 40 °C.
3. 150 g Joghurt mit Kühlschranktemperatur in die Milch einrühren.
4. Die Masse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
5. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
6. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
7. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
8. Den Joghurt nach der Zubereitung mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

### Pudding aus Puddingpulver zubereiten

1. Ein hohes mikrowellengeeignetes Gefäß verwenden.
2. In dem Gefäß das Puddingpulver mit der gesamten Menge Milch und Zucker verrühren.
3. Das Gefäß auf dem Rost in den Garraum schieben.
4. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
5. Wenn die Milch aufsteigt, kräftig durchrühren.
6. Den Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Popcorn mit Mikrowelle zubereiten**

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.
- ▸ Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- ▸ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

1. Hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr verwenden. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.
2. Die Popcorntüte nach Packungsangabe auf das Geschirr legen.
3. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
4. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung notwendig sein.
5. Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorntüte nach 1½ Minuten entnehmen und schütteln.
6. Die Popcorn-Tüte zurück in den Ofen legen und weiter puffen lassen.
7. Wenn nur noch alle 2-3 Sekunden Pop-Geräusche zu hören sind, das Gerät ausschalten und die Popcorntüte aus dem Ofen nehmen.
8. Nach der Zubereitung den Garraum auswischen.

**Einstellempfehlungen für Desserts, Kompott**

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pudding aus Puddingpulver | Geschlossenes Geschirr | 2 | ≋ | - | 600 | - | 5-8 [1] |
| Joghurt | Portionsformen | Garraumboden | ⊡ | 35-40 | - | - | 300-360 |
| Popcorn für die Mikrowelle, 1 Tüte je 100 g [2] | Offenes Geschirr | 2 | ≋ | - | 600 | - | 4-6 |

[1] Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.
[2] Die geschlossene Tüte auf das Geschirr legen.

## 32.7 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

Informationen und Einstellempfehlungen zu besonderen Zubereitungsarten und anderen Anwendungen, z. B. Sanftgaren.

### Sanftgaren

Garen Sie Edelstücke langsam bei niedriger Temperatur, z. B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Geflügel.

**Geflügel oder Fleisch sanftgaren**

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

**Voraussetzung:** Der Garraum ist kalt.

1. Frisches, hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen verwenden.
2. Geschirr auf den Rost auf Ebene 2 in den Garraum stellen.
3. Den Garraum und das Geschirr ca. 15 Minuten vorheizen.
4. Das Fleisch auf der Kochstelle von allen Seiten sehr heiß anbraten.
5. Das Fleisch sofort auf das vorgewärmte Geschirr in den Garraum geben.
   Damit die Temperatur im Garraum gleichmäßig bleibt, die Garraumtür während des Sanftgarens geschlossen halten.

**Tipps zum Sanftgaren**

Hier finden Sie Tipps für ein gutes Ergebnis beim Sanftgaren.

| Anliegen | Tipp |
|---|---|
| Sie wollen eine Entenbrust sanftgaren. | ■ Die Entenbrust kalt in eine Pfanne legen.<br>■ Die Hautseite zuerst anbraten.<br>■ Die Entenbrust sanftgaren.<br>■ Nach dem Sanftgaren die Entenbrust für 3 bis 5 Minuten knusprig grillen. |
| Sie wollen Ihr sanftgegartes Fleisch möglichst heiß servieren. | ■ Die Servierteller anwärmen.<br>■ Die zugehörigen Soßen sehr heiß servieren. |

**Einstellempfehlungen zum Sanftgaren**

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Anbratdauer in Min. | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entenbrust, rosa je 300 g | Offenes Geschirr | 2 | 6-8 | | 90 [1] | - | - | 45-60 |
| Schweinefilet, ganz | Offenes Geschirr | 2 | 4-6 | | 80 [1] | - | - | 45-70 |
| Rinderfilet, 1 kg | Offenes Geschirr | 2 | 4-6 | | 80 [1] | - | - | 90-120 |
| Kalbsmedaillons, 4 cm dick | Offenes Geschirr | 2 | 4 | | 80 [1] | - | - | 30-50 |
| Lammrücken, ausgelöst, je 200 g | Offenes Geschirr | 2 | 4 | | 80 [1] | - | - | 30-45 |

[1] Das Gerät vorheizen.

## Air Fry

Garen Sie Speisen durch Air Fry knusprig und mit wenig Fett. Air Fry eignet sich besonders für Speisen, die Sie üblicherweise in Öl frittieren.

### Zubereitungshinweise zu Air Fry

Beachten Sie diese Informationen, wenn Sie Speisen mit Air Fry zubereiten.

- Die Zubereitung mit Air Fry ist nur auf einer Ebene möglich.
- Mit dem Air-Fry-Zubehör werden die Speisen knuspriger. Wenn das Air-Fry-Zubehör nicht standardmäßig beim Gerät enthalten ist, erhalten Sie das Air-Fry-Zubehör als Sonderzubehör.
- Den Backofen nicht vorheizen.
- Kein Backpapier verwenden. Die Luft muss im Garraum zirkulieren.
- Tiefgekühlte Speisen nicht auftauen.
- Das Air-Fry-Zubehör oder die Universalpfanne gleichmäßig mit den Speisen belegen. Die Speisen wenn möglich nur einlagig auf dem Zubehör verteilen.
- Das Zubehör auf Höhe 3 in den Garraum einschieben. Wenn Sie das Air-Fry-Zubehör nutzen, können Sie zum Schutz vor Verschmutzungen eine leere Universalpfanne auf Höhe 1 einschieben.
- Nach der Hälfte der Garzeit das Gargut wenden. Bei größeren Mengen das Gargut 2 Mal wenden.

**Tipp:** Das Gargut erst nach dem Garen salzen. Dadurch wird das Gargut knuspriger.
Paniertes Gemüse ist ebenfalls für die Zubereitung mit Air Fry geeignet. Um Fett zu sparen, die Panade mit einem Zerstäuber mit Öl einsprühen. So entsteht eine knusprige Kruste mit wenig Fett.

**Einstellempfehlungen für Air Fry**

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pommes Frites | Universalpfanne | 3 | | 180-200 | - | - | 15-20 |
| Kartoffeltaschen, gefüllt | Universalpfanne | 3 | | 180-200 | - | - | 15-20 |
| Kartoffel-Rösti | Universalpfanne | 3 | | 180-200 | - | - | 15-20 |
| Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren | Universalpfanne | 3 | | 180-200 | - | - | 8-12 |
| Fischstäbchen | Universalpfanne | 3 | | 180-200 | - | - | 10-20 |
| Brokkoli, paniert | Universalpfanne | 3 | | 180-200 | - | - | 10-20 |

## Teig gehen lassen

In Ihrem Gerät gehen Teige mit Hefe schneller auf als bei Raumtemperatur und trocknen nicht aus.

**Voraussetzung:** Der Garraum ist kalt.

1. Den Rost einschieben.
2. Den Teig in einer Schüssel auf den Rost stellen. Die Schüssel nicht abdecken.
3. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
   Die Angaben sind Richtwerte. Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten.
4. Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht.
5. Den Garraum vor dem Backen trocken wischen.

### Einstellempfehlungen zum Teig gehen lassen

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Fettreicher Teig, z. B. Panettone | Schüssel auf Rost | 2 | | 40-45 | - | - | 40-90 |
| Weißbrot | Schüssel auf Rost | 2 | | 35-40 | - | - | 30-40 |

## Auftauen

Tauen Sie tiefgefrorene Speisen mit Ihrem Gerät auf.

**Zubereitungshinweise zum Auftauen**

- Mit der Betriebsart "Mikrowelle" können Sie tiefgefrorenes Obst, Gemüse, Geflügel, Fleisch, Fisch oder Gebäck auftauen.
- Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel zum Auftauen aus der Verpackung.
- Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Die Einstellempfehlungen gelten für Speisen mit Gefriertemperatur (-18 °C).
- Auftauen gelingt besser in mehreren Schritten. Die Schritte sind in den Einstellempfehlungen untereinander angegeben.
- Rühren oder wenden Sie die Speisen zwischendurch 1-2 Mal.
  Wenden Sie große Stücke mehrmals. Zerteilen Sie die Speise zwischendurch.
  Nehmen Sie bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum.
- Lassen Sie aufgetaute Speisen noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

**Einstellempfehlungen zum Auftauen**

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Brot, 500 g | Offenes Geschirr | 2 | | - | **1.** 180<br>**2.** 90 | - | **1.** 3<br>**2.** 10-15 |
| Brötchen | Rost | 2 | | 140-160 | 90 | - | 2-4 |
| Kuchen, saftig, 500 g | Offenes Geschirr | 2 | | - | **1.** 180<br>**2.** 90 | - | **1.** 2<br>**2.** 10-15 |
| Kuchen, trocken, 750 g | Offenes Geschirr | 2 | | - | 90 | - | 10-15 |
| Hähnchen, ganz, 1,3 kg | Offenes Geschirr | 2 | | - | **1.** 180<br>**2.** 90 | - | **1.** 10<br>**2.** 10-15 [1] |
| Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten, rohes Fleisch, 1 kg | Offenes Geschirr | 2 | | - | **1.** 180<br>**2.** 90 | - | **1.** 15<br>**2.** 20-30 [1] |
| Hackfleisch, gemischt, 500 g | Offenes Geschirr | 2 | | - | **1.** 180<br>**2.** 90 | - | **1.** 5<br>**2.** 10-15 [1] |
| Fisch, ganz, 300 g | Offenes Geschirr | 2 | | - | **1.** 180<br>**2.** 90 | - | **1.** 3<br>**2.** 10-15 [1] |
| Beerenobst, 300 g | Offenes Geschirr | 2 | | - | 180 | - | 5-10 |
| Butter antauen, 125 g | Offenes Geschirr | 2 | | - | 90 | - | 7-9 |

[1] Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

## Erwärmen und Regenerieren

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Möglichkeiten, Speisen zu erwärmen oder zu regenerieren. Mit Mikrowelle werden Getränke und Speisen besonders schnell erhitzt. Beim Regenerieren mit Dampfzugabe werden die Speisen schonend erhitzt und sehen aus wie frisch zubereitet.

**Erwärmen mit Mikrowelle**

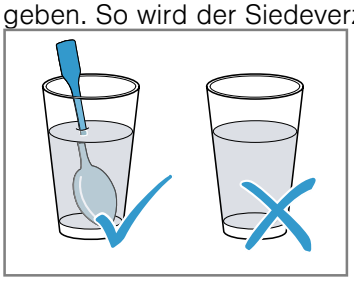
- Verwenden Sie geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr.

- Wenden oder rühren Sie die Speise zwischendurch 2-3 Mal.
- Lassen Sie die Speise nach dem Erwärmen 1-2 Minuten ruhen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden.
- Achten Sie auf die folgenden Punkte, wenn Sie Babykost erwärmen:
  - Stellen Sie Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Rost.
  - Schütteln oder rühren Sie die Babykost nach dem Erhitzen gut.
  - Prüfen Sie unbedingt die Temperatur der Babykost.
- Wischen Sie den Garraum nach dem Erwärmen trocken.

**⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

▸ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



**ACHTUNG!**

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

▸ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

**Regenerieren**

- Verwenden Sie offenes, hitzebeständiges und dampfgeeignetes Geschirr.
- Verwenden Sie flaches und weites Geschirr. Kaltes Geschirr verlängert das Regenerieren.
- Stellen Sie Geschirr auf den Rost.
- Legen Sie Speisen, die Sie nicht in Geschirr zubereiten, direkt auf den Rost in Ebene 2, z. B. Brötchen.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.
- Öffnen Sie während des Regenerierens die Garraumtür nicht, da sonst viel Dampf entweicht.
- Wischen Sie den Garraum und die Tropfrinne nach dem Regenerieren trocken.

**Einstellempfehlungen zum Erwärmen und Regenerieren**

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Getränke erwärmen, 200 ml | Offenes Geschirr | 2 | ≋ | - | max | - | 1-3 |
| Babykost erhitzen, z. B. Milchfläschchen, 150 ml | Offenes Geschirr | 2 | ≋ | - | 360 | - | 1-3 |
| Gemüse, gekühlt, 250 g | Geschlossenes Geschirr | 2 | ≋ | - | 600 | - | 3-8 |
| Gemüse, gefroren, lose, 250 g | Geschlossenes Geschirr | 2 | ≋ | - | 600 | - | 8-12 |
| Tellergericht, gekühlt, 1 Portion | Offenes Geschirr | 2 | ⍾ | 120-130 | - | - | 15-25 |
| Tellergericht, gekühlt, 1 Portion | Geschlossenes Geschirr | 2 | ≋ | - | 600 | - | 4-8 |
| Suppe, Eintopf, gekühlt, 400 ml | Geschlossenes Geschirr | 2 | ≋ | - | 600 | - | 5-7 [1] |
| Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis, gekühlt | Geschlossenes Geschirr | 2 | ≋ | - | 600 | - | 5-10 |

[1] Die Speise gut umrühren.
[2] Das Gerät vorheizen.

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pizza, gebacken, gekühlt | Rost | 2 | | 170-180 [2] | - | - | 5-15 |
| Tellergericht, gefroren, 1 Portion | Geschlossenes Geschirr | 2 | | - | 600 | - | 11-15 |
| Suppe, Eintopf, gefroren, 200 ml | Geschlossenes Geschirr | 2 | | - | 600 | - | 6-8 [1] |
| Beilagen, 500 g, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis, gefroren | Geschlossenes Geschirr | 2 | | - | 600 | - | 7-12 |
| Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin, gefroren | Offenes Geschirr | 2 | | 180-200 | 180 | - | 20-25 |
| Brötchen, Baguette, gebacken | Rost | 2 | | 150-160 [2] | - | - | 10-20 |
| Pizza, gebacken, gefroren | Rost | 2 | | 170-180 [2] | - | - | 5-15 |
| Brötchen, Baguette, gebacken, gefroren | Rost | 2 | | 160-170 [2] | - | - | 10-20 |

[1] Die Speise gut umrühren.
[2] Das Gerät vorheizen.

### Warmhalten

#### Zubereitungshinweise zum Warmhalten

- Wenn Sie die Heizart "Warmhalten" verwenden, vermeiden Sie Kondensatbildung. Sie müssen den Garraum nicht auswischen.
- Um Austrocknen der Speisen zu vermeiden, können Sie die Speisen abdecken.
- Speisen nicht länger als 2 Stunden warmhalten.
- Beachten Sie, dass manche Speisen beim Warmhalten weitergaren.

Die verschiedenen Dampfzugabestufen eignen sich zum Warmhalten von:

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

## 32.8 Prüfgerichte

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich an Prüfinstitute, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 oder IEC 60350-1 und nach Norm EN 60705, IEC 60705 zu erleichtern.

### Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
  - Universalpfanne: Höhe 3
    Backblech: Höhe 1
  - Formen auf dem Rost:
    Erster Rost: Höhe 3
    Zweiter Rost: Höhe 1
- Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
  - Backblech: Höhe 5
  - Universalpfanne: Höhe 3
  - Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
  - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.
  - Alternativ zu einem Rost können Sie auch das von uns angebotene Air Fry Blech verwenden.

**Einstellempfehlungen zum Backen**

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Spritzgebäck | Backblech | 3 | | 140-150 [1] | - | - | 25-40 |
| Spritzgebäck | Backblech | 3 | | 140-150 [1] | - | - | 25-40 |
| Spritzgebäck, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 140-150 [1] | - | - | 30-40 |
| Spritzgebäck, 3 Ebenen | 2x Backblech + Universalpfanne | 5+3+1 | | 130-140 [1] | - | - | 35-55 |
| Small Cakes | Backblech | 3 | | 160 [1] | - | - | 20-30 |
| Small Cakes | Backblech | 3 | | 150 [1] | - | - | 25-35 |
| Small Cakes, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 150 [1] | - | - | 25-35 |
| Small Cakes, 3 Ebenen | 2x Backblech + Universalpfanne | 5+3+1 | | 140 [1] | - | - | 35-45 |
| Wasserbiskuit | Springform Ø 26 cm | 2 | | 160-170 [2] | - | - | 25-35 |
| Wasserbiskuit | Springform Ø 26 cm | 2 | | 160-170 [2] | - | - | 25-35 |
| Wasserbiskuit | Springform Ø 26 cm | 2 | | **1.** 150-160 **2.** 150-160 | - | 1 aus | **1.** 10 **2.** 20-25 |
| Wasserbiskuit, 2 Ebenen | 2x Springform Ø 26 cm | 3+1 | | 150-170 [2] | - | - | 30-50 |

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

## Grillen

**Einstellempfehlungen zum Grillen**

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C / Grillstufe | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Toast bräunen | Rost | 5 | | 3 [1] | - | - | 3-5 |

[1] Das Gerät nicht vorheizen.

## Zubereitung mit Mikrowelle

- Schalten Sie zur Prüfung mit reinem Mikrowellenbetrieb die Trocknungsfunktion in den Grundeinstellungen aus. → *Seite 29*

**Einstellempfehlungen zum Auftauen mit Mikrowelle**

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Fleisch | Offenes Geschirr | 2 | | - | **1.** 180<br>**2.** 90 | - | **1.** 5<br>**2.** 10-15 |

**Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle**

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Eiermilch | Offenes Geschirr | 2 | | - | **1.** 360<br>**2.** 180 | - | **1.** 20<br>**2.** 20-25 |
| Biskuit | Offenes Geschirr | 2 | | - | 600 | - | 7-9 |
| Hackbraten | Offenes Geschirr | 2 | | - | 600 | - | 22-27 |

**Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle kombiniert**

| Speise | Zubehör / Geschirr | Höhe | Heizart → *Seite 11* | Temperatur in °C | Mikrowellenleistung in W | Dampfintensität / "Crisp Finish" | Dauer in Min. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kartoffelgratin | Offenes Geschirr | 2 | | 170-190 | 360 | - | 25-30 |
| Kuchen | Offenes Geschirr | 2 | | 180-200 | 180 | - | 18-23 |
| Hähnchen | Rost | 2 | | 200-220 | 360 | - | 25-35 [1] |

[1] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

# 33 Montageanleitung

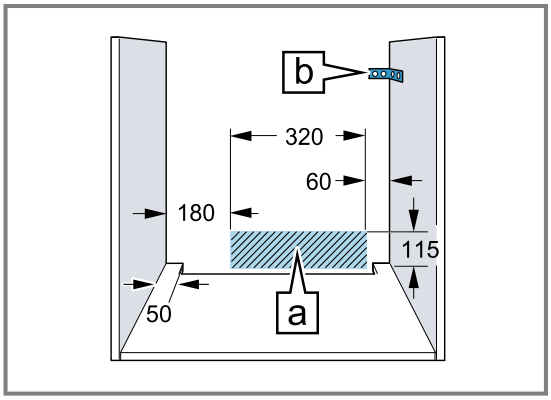
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

## 33.1 Allgemeine Montagehinweise

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

- Der Einbauschrank darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben. Zwischen Wand und Schrankboden bzw. Rückwand des darüberliegenden Schrankes muss ein Abstand von mindestens 35 mm eingehalten werden.
- Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Den Türgriff nicht zum Transport oder Einbau nutzen.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.

- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche a oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
  Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel b an der Wand befestigt werden.




- Bei Geräten mit Schwenk-Schalterfront darauf achten, dass die Schalterfront beim Ausfahren nicht mit angrenzenden Möbeln kollidiert.
- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

**⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!**

Achtung Magnetismus

Achtung für Personen mit Herzschrittmacher

Im Bedienfeld sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können die Funktionsfähigkeit von elektronischen Implantaten, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen.

- ▸ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

**⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**

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

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

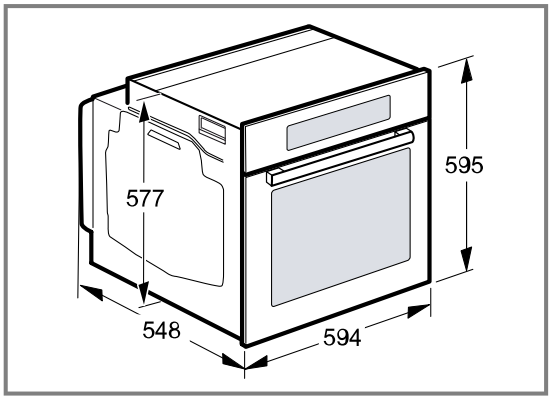
**ACHTUNG!**

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

- ▸ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

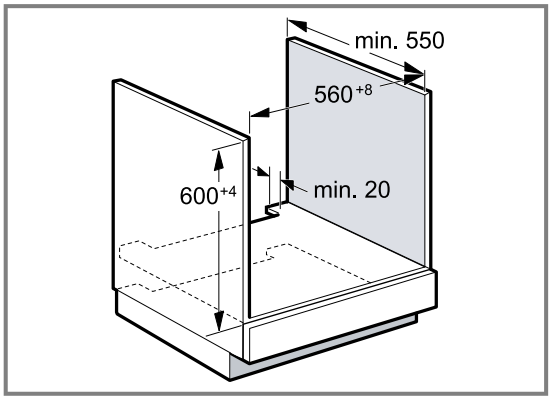
## 33.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.




## 33.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

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



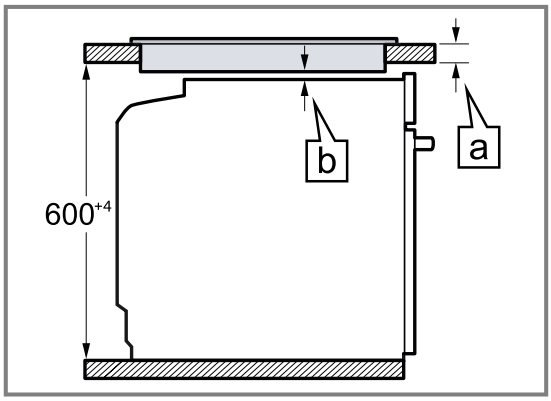

- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.

- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

## 33.4 Einbau unter einem Kochfeld

Wird das Gerät unter einem Kochfeld eingebaut, müssen Mindestmaße eingehalten werden, gegebenenfalls inklusive Unterkonstruktion.

Aufgrund des notwendigen Mindestabstands [b] ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke [a].

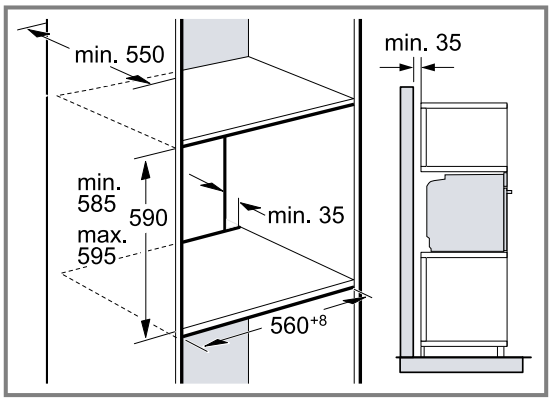



| Kochfeldart | a aufgesetzt in mm | a flächenbündig in mm | b in mm |
|---|---|---|---|
| Induktionskochfeld | 37 | 38 | 5 |
| Vollflächen-Induktionskochfeld | 47 | 48 | 5 |
| Gaskochfeld | 27 | 38 | 5[1] |
| Elektrokochfeld | 27 | 30 | 2 |

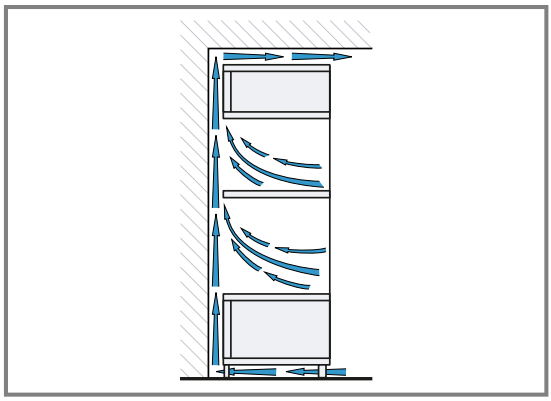
[1] Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

## 33.5 Einbau in einen Hochschrank

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



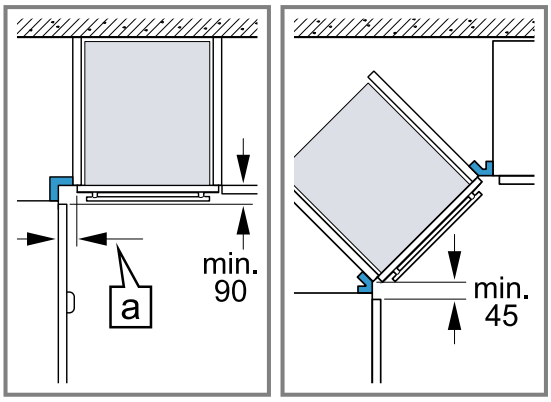

- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung des Gerätes zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen. Es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



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

## 33.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.




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

## 33.7 Elektrischer Anschluss

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

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

### Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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

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

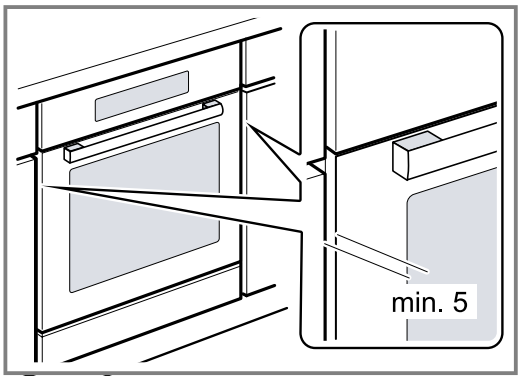
### Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

**Hinweis:** Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

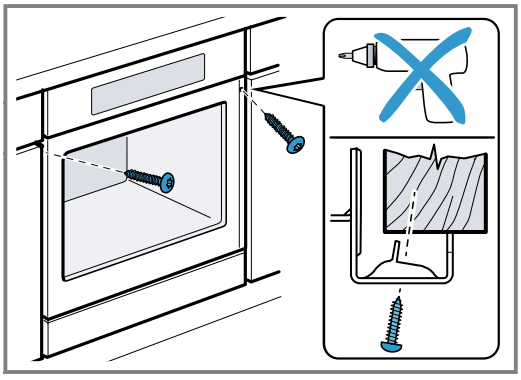
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   – grün-gelb = Schutzleiter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

## 33.8 Gerät einbauen

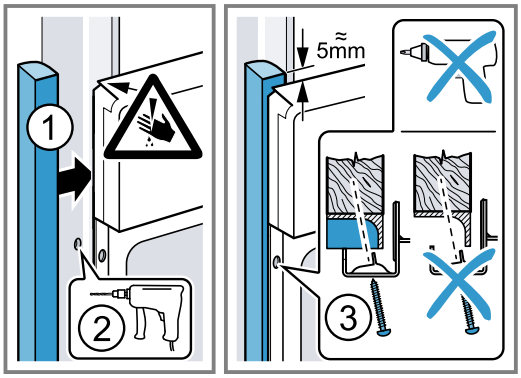
1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.




2. Das Gerät festschrauben.



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




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

## 33.9 Gerät ausbauen

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

# Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

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

# Looking for help? You'll find it here.

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

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

A Bosch Company

**9001681744** (021018)
de