

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



**Dampfbackofen
HSG636B.1**



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

Inhaltsverzeichnis

 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	 Zeitfunktionen	22
 Wichtige Sicherheitshinweise	5	Dauer einstellen	22
Generell	5	Ende einstellen	23
Dampf	6	Wecker einstellen	23
 Ursachen für Schäden	6	 Kindersicherung	24
Generell	6	Aktivieren und deaktivieren	24
Dampf	7	 Grundeinstellungen	24
 Umweltschutz	7	Grundeinstellungen ändern	24
Energiesparen	7	Liste der Grundeinstellungen	25
Umweltgerecht entsorgen	7	Stromausfall	25
 Gerät kennen lernen	8	Uhrzeit ändern	25
Bedienfeld	8	 Sabbateinstellung	26
Bedienelemente	8	Sabbateinstellung starten	26
Display	9	 Reinigungsmittel	26
Betriebsarten	9	Geeignete Reinigungsmittel	26
Heizarten	10	Garraumflächen	27
Dampf	11	Gerät sauberhalten	28
Weitere Informationen	11	 Reinigungsfunktion	28
Garraumfunktionen	11	Entkalken	28
Wassertank	11	 Gestelle	29
 Zubehör	12	Gestelle aus- und einhängen	29
Mitgeliefertes Zubehör	12	 Gerätetür	30
Zubehör einschieben	12	Gerätetür aus- und einhängen	30
Sonderzubehör	13	Türabdeckung abnehmen	31
 Vor dem ersten Gebrauch	14	Türscheiben aus- und einbauen	31
Vor der ersten Inbetriebnahme	14	 Störungen, was tun?	33
Erste Inbetriebnahme	15	Störungen selbst beheben	33
Gerät kalibrieren und Garraum reinigen	15	Maximale Betriebsdauer	34
Zubehör reinigen	15	Garraumlampen	34
 Gerät bedienen	16	 Kundendienst	34
Gerät ein- und ausschalten	16	E-Nummer und FD-Nummer	34
Betrieb starten	16	 Gerichte	35
Betriebsart einstellen	16	Hinweise zu den Einstellungen	35
Heizart und Temperatur einstellen	16	Gericht mit Assist einstellen	35
Schnell aufheizen	17		
 Dampf	18		
Dampfgaren	18		
Dampfbacken - Garen mit Dampfunterstützung	18		
Regenerieren	19		
Gärstufe	19		
Auftauen	19		
Wassertank füllen	20		
Nach jedem Dampfbetrieb	21		



Für Sie in unserem Kochstudio getestet 36

Silikonformen 36
 Kuchen und Kleingebäck 36
 Brot und Brötchen 40
 Pizza, Quiche und pikanter Kuchen 42
 Auflauf und Soufflé 44
 Geflügel 45
 Fleisch 47
 Fisch 50
 Gemüse, Beilagen und Ei 52
 Dessert. 55
 Energiesparen mit den Eco-Heizarten 55
 Acrylamid in Lebensmitteln 57
 Sanftgaren 57
 Dörren 58
 Einkochen, Entsaften und Desinfizieren 59
 Teig gehen lassen mit Gärstufe 60
 Auftauen 60
 Regenerieren 61
 Warmhalten 62
 Prüfgerichte 62

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

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



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → "Zubehör" auf Seite 12

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung Brandgefahr!

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

Warnung Verbrennungsgefahr!

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

Warnung Verbrühungsgefahr!

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

Warnung Verletzungsgefahr!

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

Warnung Stromschlaggefahr!

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

Warnung Gefahr durch Magnetismus!

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

Dampf

Warnung

Verbrühungsgefahr!

- Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen. Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren.
- Heißer Dampf entsteht im Garraum. Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.
- Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Heißes Zubehör nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

Warnung

Verletzungs- und Brandgefahr!

Brennbare Flüssigkeiten können sich im heißen Garraum entzünden (Verpuffung). Keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank füllen. Ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank füllen.

Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

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

Dampf

Achtung!

- Backformen: Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Geschirr mit Roststellen: Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Abtropfende Flüssigkeiten: Schieben Sie beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech, die Universalpfanne oder den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
- Heißes Wasser im Wassertank: Heißes Wasser kann die Pumpe beschädigen. Füllen Sie ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank.
- Emailschäden: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.
- Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.
- Wassertank reinigen: Wassertank nicht in der Spülmaschine reinigen. Der Wassertank wird sonst beschädigt. Reinigen Sie den Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel.

Umweltschutz

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

Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

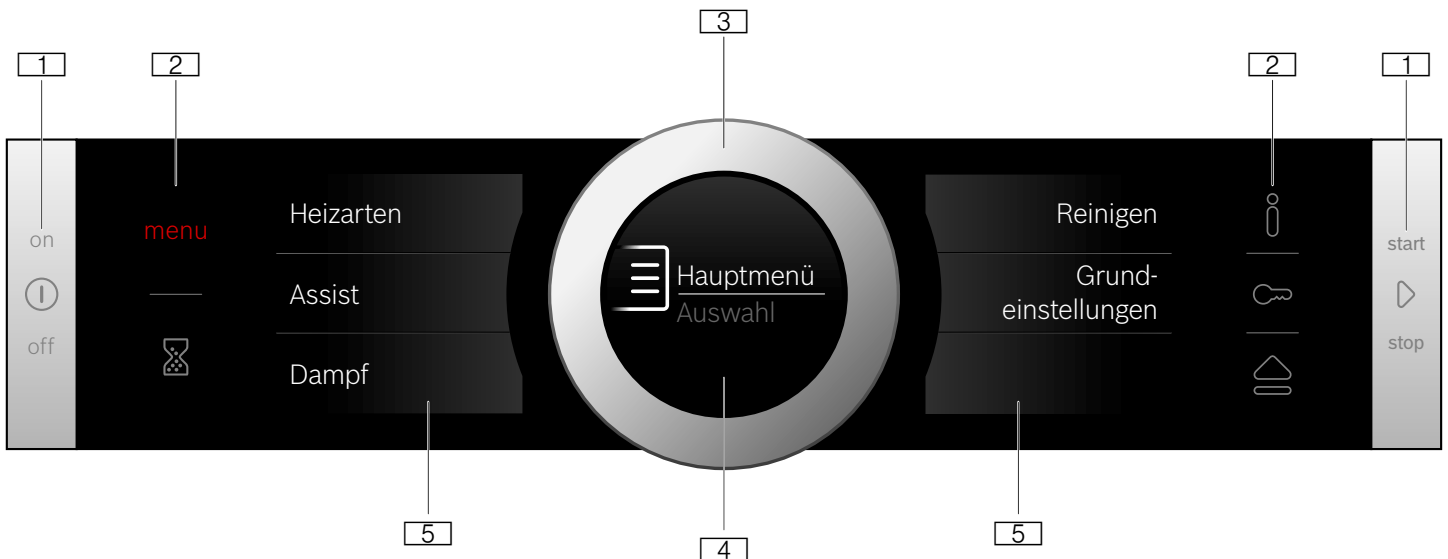


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

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

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



1 Tasten

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

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

2 Touch-Felder

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

3 Bedienring

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

4 Display

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

5 Touch-Displays

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

Bedienfeld

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

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

Bedienelemente

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

Tasten und Touch-Felder

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

Symbol	Bedeutung	
Tasten		
ⓘ	on/off	Gerät ein- und ausschalten
▶	start/stop	Betrieb starten und anhalten oder durch langes Drücken (ca. 3 Sek.) abbrechen
Touch-Felder		
☰	Menü	Menü der Betriebsarten öffnen
⌚	Wecker	Wecker auswählen
ⓘ	Information	Hinweise anzeigen lassen
🔒	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren und deaktivieren durch langes Drücken (ca. 4 Sek.)
🏠	Blende öffnen	Wasserank füllen oder leeren

Bedienring

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

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

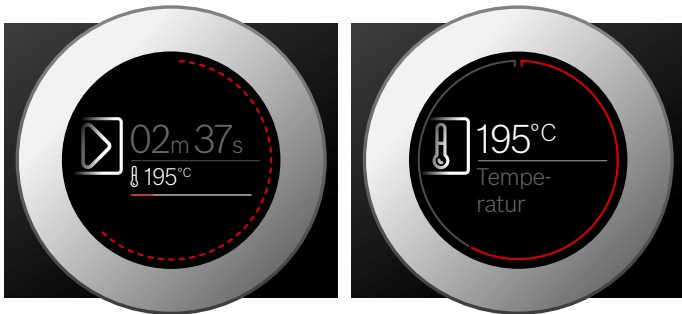
Bei den meisten Auswahllisten müssen Sie wieder zurückdrehen, wenn er erste oder letzte Punkt erreicht ist.

Display

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

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

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



Ringlinie

Außen im Display befindet sich die Ringlinie.

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

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

Temperaturanzeige

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

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

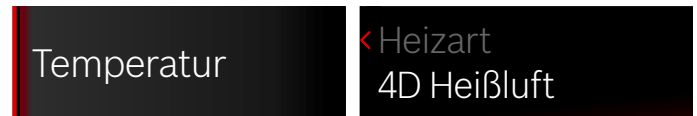
Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Touch-Displays

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

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

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



Betriebsarten

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

Genaue Beschreibungen dazu finden Sie in den entsprechenden Kapiteln.

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

Betriebsart	Verwendung
Heizarten → "Gerät bedienen" auf Seite 16	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Heizarten.
Assist → "Gerichte" auf Seite 35	Für viele Gerichte sind die passenden Einstellwerte bereits programmiert.
Dampf → "Dampf" auf Seite 18	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Dampfheizarten.
Reinigen → "Reinigungsfunktion" auf Seite 28	Für die Reinigung gibt es verschiedene Reinigungsfunktionen: Entkalken und Trocknen.
Grundeinstellungen → "Grundeinstellungen" auf Seite 24	Die Grundeinstellungen Ihres Gerätes können Sie nach Ihren Wünschen anpassen.

Heizarten

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

Heizart	Temperatur	Verwendung
 4D Heißluft *	30-250 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
 Ober-/Unterhitze *	30-250 °C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
 Heißluft Eco	30-250 °C	Zum energieoptimierten Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
 Ober-/Unterhitze Eco	30-250 °C	Zum energieoptimierten Garen von ausgewählten Speisen. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
 Umluftgrillen *	30-250 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
 Grill, große Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Grill, kleine Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Pizzastufe	30-250 °C	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
 Sanftgaren	70-120 °C	Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
 Unterhitze	30-250 °C	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
 Warmhalten *	60-100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Speisen.
 Geschirr vorwärmen	30-70 °C	Zum Wärmen von Geschirr.





* Dampfunterstützung bei dieser Heizart möglich (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)

Vorschlagswerte

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

Dampf

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

Heizart	Temperatur	Verwendung
 Dämpfen	30-100 °C	Für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren
 Regenerieren	80-180 °C	Für Tellergerichte und Backwaren Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus.
 Gärstufe	30-50 °C	Für Hefeteig und Sauerteig Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus.
 Auftauen	30-60 °C	Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.

Weitere Informationen

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

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

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

Garraumfunktionen

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

Gerätetür öffnen

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

Garraumbelichtung

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

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

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass die Garraumbelichtung bei Betrieb nicht einschaltet. → "Grundeinstellungen" auf Seite 24

Kühlgebläse

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

Achtung!

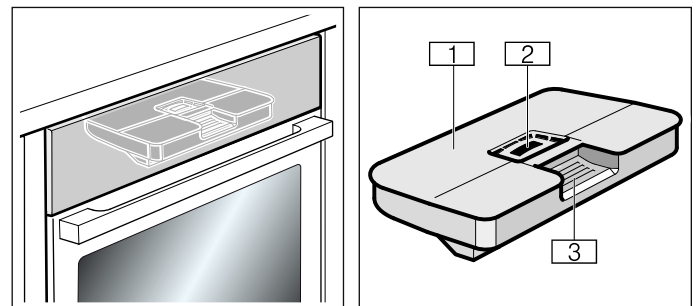
Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

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

Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 24

Wassertank

Das Gerät ist mit einem Wassertank ausgestattet. Der Wassertank befindet sich hinter der Blende. Für Betriebe mit Dampf füllen Sie den Wassertank mit Wasser. → "Dampf" auf Seite 18



- 1** Tankdeckel
- 2** Öffnung zum Füllen
- 3** Griff zum Entnehmen und Einschieben des Wassertanks

Zubehör

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

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

	<p>Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen. Für Braten und Grillstücke.</p>
	<p>Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck.</p>
	<p>Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Im Dampfbetrieb kann sie auch als Auffanggefäß für abtropfendes Wasser verwendet werden.</p>
	<p>Dampfbehälter gelocht, Größe S Zum Dämpfen von Gemüse, zum Entsaften von Beeren und zum Auftauen.</p>
	<p>Dampfbehälter ungelocht, Größe S Zum Garen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide.</p>
	<p>Dampfbehälter gelocht, Größe XL Zum Dämpfen von großen Mengen.</p>

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

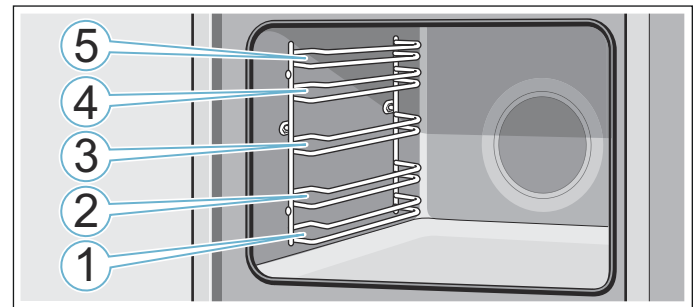
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

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

Hinweis: Sie können die Dampfbehälter uneingeschränkt mit allen Dampfheizarten verwenden. Wenn Sie andere Heizarten mit hohen Temperaturen einstellen, nehmen Sie die Dampfbehälter aus dem Garraum. Hohe Temperaturen führen zu dauerhaften Verfärbungen und Verformungen der Dampfbehälter.

Zubehör einschieben

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



Das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.


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

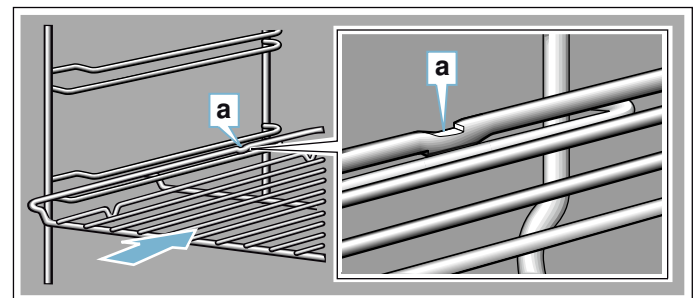
Hinweise

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

Rastfunktion

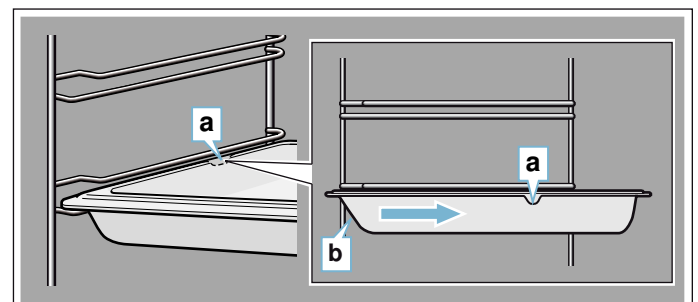
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

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



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

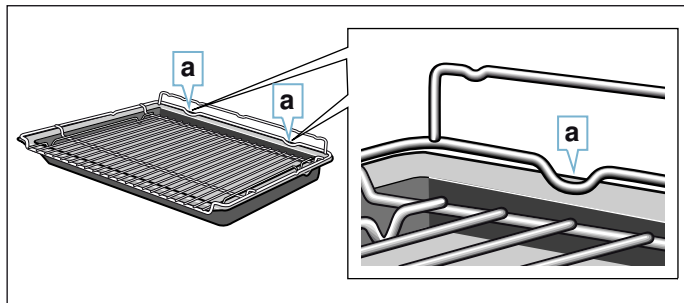
Beispiel im Bild: Universalpfanne



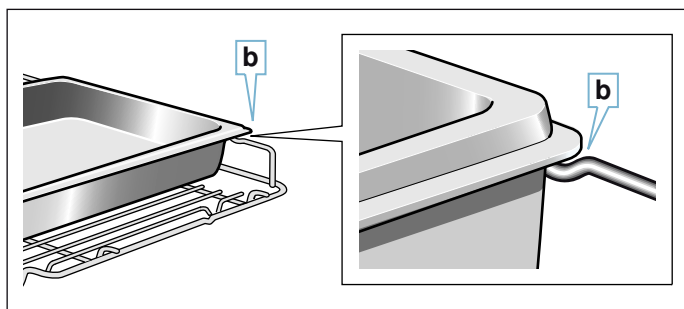
Zubehör kombinieren

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

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



Kleine Dampfbehälter können nur mit dem Rost in den Garraum gestellt werden. Damit die Dampfbehälter stehen bleiben, können Sie die Ecken am Sicherheitsbügel **b** des Rostes einhängen.



Sonderzubehör

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

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

Geben Sie beim Kauf die genaue Bestellnummer des Sonderzubehörs an.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.
→ "Kundendienst" auf Seite 34

Sonderzubehör	Bestellnummer
Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und Grillstücke.	HEZ664070
Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.	HEZ632070
Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck.	HEZ631070
Einlegerost Für Fleisch, Geflügel und Fisch. Zum Einlegen in die Universalpfanne, um abtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.	HEZ324000
Universalpfanne, antihaft-beschichtet Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Gebäck und Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.	HEZ632010
Backblech, antihaft-beschichtet Für Blechkuchen und Kleingebäck. Das Gebäck löst sich leichter vom Backblech.	HEZ631010
Profi-Pfanne Für die Zubereitung von großen Mengen.	HEZ633070
Deckel für die Profi-Pfanne Der Deckel macht die Profi-Pfanne zum Profi-Bräter.	HEZ633001
Pizzablech Für Pizza und große runde Kuchen.	HEZ617000
Grillblech Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz. Nur in der Universalpfanne verwenden.	HEZ625071
Brotbackstein Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.	HEZ327000

Glasbräter (5,1 Liter) Für Schmorgerichte und Aufläufe. Besonders gut geeignet für die Betriebsart "Gerichte".	HEZ915001
Glasschale Für große Braten, saftige Kuchen und Aufläufe.	HEZ864000
Dampfbehälter, gelocht, Größe XL Zum Dämpfen von großen Mengen.	HEZ36D663G
Dampfbehälter, gelocht, Größe S Zum Dämpfen von Gemüse, zum Entsaften von Beeren und zum Auftauen.	HEZ36D163G
Dampfbehälter, ungelocht, Größe S Zum Garen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide.	HEZ36D163
Porzellanbehälter, ungelocht, Größe S Zum Dämpfen und Servieren von Fleisch, Fisch und Gemüse.	HEZ36D153P
Porzellanbehälter, ungelocht, Größe L Zum Dämpfen und Servieren von Fleisch, Fisch und Gemüse.	HEZ36D353P
Auszugssystem 1-fach Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.	HEZ638D10
Auszugssystem 3-fach Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.	HEZ638D30



Vor dem ersten Gebrauch

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

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie die erste Inbetriebnahme durchführen, 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!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthärtet" einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "4 sehr hart" ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Wasserhärtebereich	Einstellung
0	00 enthärtet
1 (bis 1,3 mmol/l)	01 weich
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 mittel
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 hart
4 (über 3,8 mmol/l)	04 sehr hart

Erste Inbetriebnahme

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

Hinweis: Sie können diese Einstellungen jederzeit wieder in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 24

Sprache einstellen

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

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

Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit startet bei "12:00 Uhr".


1. Auf Textfeld "Uhrzeit" tippen.
2. Mit dem Bedienring die Uhrzeit einstellen.
3. Zum Bestätigen auf das nächste Textfeld tippen. Die nächste Einstellung erscheint.

Wasserhärte einstellen

Der Wasserhärtebereich "sehr hart" ist voreingestellt.

1. Mit dem Bedienring den Wasserhärtebereich einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Textfeld "Einstellungen abschließen" tippen.

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

Schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  aus, wenn Sie es nicht brauchen.

Gerät kalibrieren und Garraum reinigen

Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Bei der Kalibrierung stellt sich das Gerät auf die Druckverhältnisse am Aufstellort ein. Das geschieht während des ersten Dämpfens automatisch. Es entwickelt sich dabei viel Dampf.


Kalibrierung vorbereiten

1. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum.
3. Wischen Sie vor der Kalibrierung die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

Gerät kalibrieren und Garraum reinigen

Hinweise

- Die Kalibrierung kann nur gestartet werden, wenn der Garraum kalt ist (Raumtemperatur).
- Während der Kalibrierung die Gerätetür nicht öffnen. Die Kalibrierung wird sonst abgebrochen.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  ein.
2. Füllen Sie den Wassertank.
3. Stellen Sie die angegebene Heizart, Temperatur und Dauer für die Kalibrierung ein und starten Sie den Gerätebetrieb.

Einstellungen

Heizart	Dämpfen
Temperatur	100 °C
Dauer	30 Minuten

4. Führen Sie nach der Kalibrierung das Aufheizen durch.

Achtung!


Emailschäden

Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.

5. Trocknen Sie den Garraumboden.
6. Stellen Sie die angegebene Heizart und Temperatur für das Aufheizen ein und starten Sie den Gerätebetrieb.

Aufheizen

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

7. Lüften Sie die Küche, solange das Gerät heizt.
8. Beenden Sie nach der angegebenen Dauer den Gerätebetrieb. Schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off  aus.
9. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.
10. Reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.
11. Leeren Sie den Wassertank und trocknen Sie den Garraum.

Hinweise

- Damit sich das Gerät nach einem Umzug an den neuen Aufstellort anpasst, stellen Sie das Gerät zurück auf die Werkseinstellungen. Wiederholen Sie die erste Inbetriebnahme und die Kalibrierung.
- Das Gerät speichert die Einstellungen der Kalibrierung auch bei Stromausfall oder Netztrennung. Die Kalibrierung muss nicht wiederholt werden.

Zubehör reinigen

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

Gerät bedienen

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

Gerät ein- und ausschalten

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

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

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

Gerät einschalten

Mit Taste on/off  schalten Sie das Gerät ein.

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

Hinweis: Welche Betriebsart nach dem Einschalten erscheinen soll, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 24

Gerät ausschalten


Mit Taste on/off  schalten Sie das Gerät aus.

Eine evtl. laufende Funktion wird abgebrochen.

Im Display erscheint die Uhrzeit oder ggf. die Restwärmeanzeige.


Hinweis: Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 24


Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie mit Taste start/stop  starten.

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

Betrieb anhalten

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

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


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

Betriebsart einstellen

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

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

Grundsätzlich gilt:

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

Das Gerät startet den Betrieb.

Heizart und Temperatur einstellen

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

Beispiel im Bild: Heißluft Eco  bei 195 °C.

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

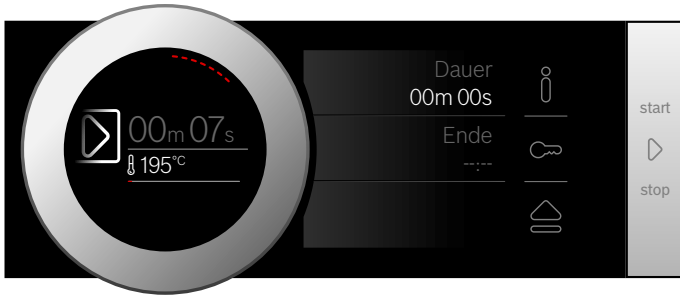


Die Temperatur steht weiß im Fokus.

2. Mit dem Bedienring die Temperatur einstellen.



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



Das Gerät beginnt zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off $\text{\textcircled{1}}$ aus.

Hinweis: Sie können am Gerät auch die Dauer und Ende für den Betrieb einstellen. \rightarrow "Zeitfunktionen" auf Seite 22

Ändern

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

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

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

Schnellaufheizen

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

Geeignete Heizarten für das Schnellaufheizen sind:

- 4D Heißluft
- Ober-/Unterhitze

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

Einstellen

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

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

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

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

Abbrechen

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

Dampf

Sie können Ihre Speisen besonders schonend mit Hilfe von Dampf garen. Bei einigen Heizarten können Sie Speisen mit der Dampfunterstützung zubereiten. Außerdem stehen Ihnen die Heizarten Gärstufe, Auftaustufe und Regenerieren zur Verfügung.

Warnung

Verbrühungsgefahr!


Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

Dampfbacken


Beim Dampfbacken umschließt heißer Wasserdampf die Speisen und verhindert so Nährstoffverluste der Lebensmittel. Form, Farbe und das typische Aroma der Speisen bleiben bei dieser Zubereitungsmethode erhalten.

Hinweis: Wenn der Wassertank während des Dampfbackens leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank.

Starten

1. Wassertank füllen.
2. Auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
3. Auf Textfeld "Dampf" tippen.
4. Auf Textfeld "Dämpfen" tippen.
Die Temperatur steht im Fokus.
5. Mit dem Bedienring die Temperatur einstellen.
6. Auf Textfeld "Dauer" tippen und die Dauer einstellen.
Hinweis: Bei den Dampfheizarten ist immer eine Dauer erforderlich.
7. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät beginnt zu heizen.


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

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

Ändern

Die Einstellungen können Sie wie gewohnt ändern.

Zum Ändern der Temperatur oder der Dauer auf das entsprechende Textfeld tippen und mit dem Bedienring ändern. Die Änderung wird direkt übernommen.

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

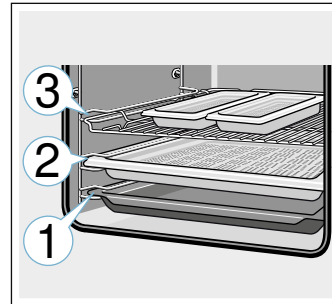
Menübacken

Im Dampf können Sie komplette Menüs ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig garen. Stellen Sie die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in das Gerät und schieben Sie die restlichen zum passenden Zeitpunkt nach. So werden alle Speisen gleichzeitig fertig.

Die Gesamtgarzeit verlängert sich beim Menübacken, da nach jedem Öffnen der Gerätetür etwas Dampf entweicht und neu aufgeheizt werden muss.

Das Zubehör in der angegebenen Reihenfolge einschieben:

- Höhe 3: Rost mit Dampfbehältern, Größe S
- Höhe 2: Dampfbehälter, Größe XL
- Höhe 1: Universalpfanne



Dampfbacken - Garen mit Dampfunterstützung

Beim Garen mit Dampfunterstützung wird während des Gerätebetriebes in unterschiedlichen Abständen und Intensitäten Dampf in den Garraum gegeben. Hierdurch erreichen Sie ein besseres Garergebnis.

Ihr Gargut

- erhält eine knusprige Kruste
- erhält eine glänzende Oberfläche
- wird innen saftig und zart
- reduziert sein Volumen nur minimal

Die gewünschte Kombination aus Heizart und Dampfintensität stellen Sie selbst ein. Nutzen Sie zur Auswahl einer geeigneten Heizart und Dampfintensität die Angaben in den Tabellen oder wählen Sie ein Programm.





Dampfintensität

Für die Dampfzugabe stehen Ihnen verschiedene Intensitäten zur Verfügung:

Intensität	Stufe
gering	01
mittel	02
hoch	03

Geeignete Heizarten

Bei diesen Heizarten können Sie Dampf zuschalten:

- 4D Heißluft 
- Ober-/Unterhitze 
- Umluftgrillen 
- Warmhalten 

Starten

1. Wassertank füllen.
2. Heizart und Temperatur einstellen.
3. Auf Textfeld "Dampfzugabe" tippen.
Im Display steht die Dampfstufe weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring die Dampfstufe einstellen.
5. Mit Taste start/stop ▷ starten.
Das Gerät beginnt zu heizen.

Hinweis: Wenn der Wassertank während eines Betriebes mit Dampfunterstützung leer läuft, erscheint im Display die Aufforderung den Wassertank zu füllen. Der Betrieb läuft ohne Dampfzugabe weiter.


Ändern und abbrechen

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

Wenn Sie die Dampfunterstützung abbrechen möchten, stellen Sie die "Dampfzugabe" auf "0".

Hinweis: Der Betrieb läuft ohne Dampfzugabe weiter.

Regenerieren

Mit der Heizart Regenerieren  können Sie bereits gegarte Speisen schonend wiedererwärmen oder Backwaren vom Vortag aufbacken. Die Zuschaltung des Dampfes erfolgt automatisch.

Hinweis: Wenn der Wassertank während des Betriebes von Regenerieren leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank.

Starten

1. Wassertank füllen.
2. Auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
3. Auf Textfeld "Dampf" tippen.
4. Auf Textfeld "Regenerieren" tippen.
Die Temperatur steht im Fokus.
5. Mit dem Bedienring die Temperatur einstellen.
6. Auf Textfeld "Dauer" tippen und die Dauer einstellen.
Hinweis: Bei den Dampfheizarten ist immer eine Dauer erforderlich.
7. Mit Taste start/stop ▷ starten.
Das Gerät beginnt zu heizen.

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

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

Ändern

Die Einstellungen können Sie wie gewohnt ändern.

Zum Ändern der Temperatur oder der Dauer auf das entsprechende Textfeld tippen und mit dem Bedienring ändern. Die Änderung wird direkt übernommen.

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

Gärstufe

Mit der Heizart Gärstufe  geht Hefeteig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus.

Nutzen Sie zur Auswahl der passenden Einstellung die Angaben in den Tabellen. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 36

Hinweis: Wenn der Wassertank während des Betriebes der Gärstufe leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank.

Starten

1. Wassertank füllen.
Hinweis: Gärstufe nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) einschalten.
2. Auf Feld **menu** tippen.
3. Auf Textfeld "Dampf" tippen.
4. Auf Textfeld "Gärstufe" tippen.
Die Temperatur steht im Fokus.
5. Mit dem Bedienring die Temperatur einstellen.
6. Auf Textfeld "Dauer" tippen und die Dauer einstellen.
Hinweis: Bei den Dampfheizarten ist immer eine Dauer erforderlich.
7. Mit Taste start/stop ▷ starten.
Das Gerät beginnt zu heizen.

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

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

Ändern

Die Einstellungen können Sie wie gewohnt ändern.

Zum Ändern der Temperatur oder der Dauer auf das entsprechende Textfeld tippen und mit dem Bedienring ändern. Die Änderung wird direkt übernommen.

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

Auftauen


Verwenden Sie die Heizart Auftauen  zum Auftauen von Gefrier- und Tiefkühlprodukten.

Hinweis: Wenn der Wassertank während des Betriebes von Auftauen leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank.


Starten

1. Wassertank füllen.
2. Auf Feld **menu** tippen.
3. Auf Textfeld "Dampf" tippen.
4. Auf Textfeld "Auftauen" tippen.
Die Temperatur steht im Fokus.
5. Mit dem Bedienring die Temperatur einstellen.
6. Auf Textfeld "Dauer" tippen und die Dauer einstellen.
Hinweis: Bei den Dampfheizarten ist immer eine Dauer erforderlich.
7. Mit Taste start/stop ▷ starten.
Das Gerät beginnt zu heizen.

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

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

Ändern

Die Einstellungen können Sie wie gewohnt ändern. Zum Ändern der Temperatur oder der Dauer auf das entsprechende Textfeld tippen und mit dem Bedienring ändern. Die Änderung wird direkt übernommen. Zum Ändern der Heizart unterbrechen Sie vorher den Betrieb mit der Taste start/stop .

Wassertank füllen

Der Wassertank befindet sich hinter der Blende. Bevor Sie einen Betrieb mit Dampf starten, öffnen Sie die Blende und füllen Wasser in den Wassertank.

Vergewissern Sie sich, dass Sie den Wasserhärtebereich korrekt eingestellt haben.

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 24

Warnung

Verletzungs- und Brandgefahr!

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

Warnung

Verbrennungsgefahr!


Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen. Warten Sie nach einem vorherigen Gerätebetrieb ab, bis der Wassertank abgekühlt ist. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Tankschacht.

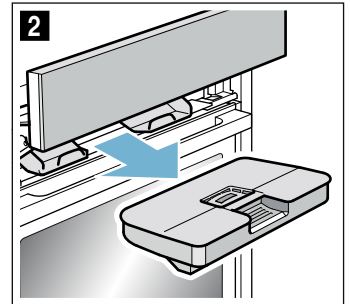
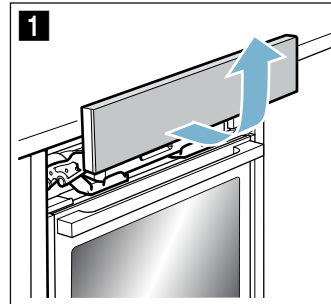
Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.
Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

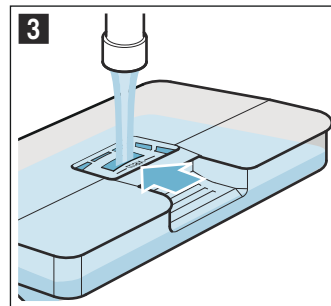
Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthärtet" einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "4 sehr hart" ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

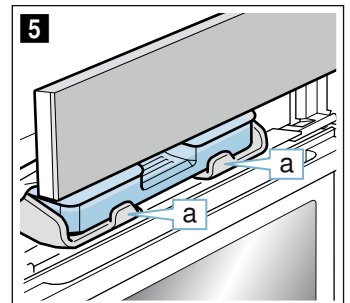
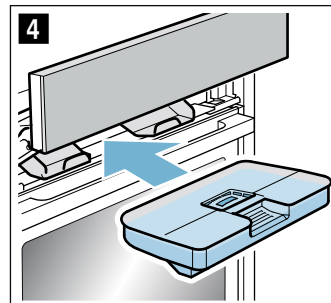
1. Auf Feld  tippen. Die Blende wird automatisch nach vorne geschoben.
2. Blende mit beiden Händen nach vorne ziehen und anschließend nach oben schieben, bis sie einrastet (Bild **1**).
3. Wassertank anheben und aus dem Tankschacht entnehmen (Bild **2**).



4. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen (Bild **3**).



5. Gefüllten Wassertank einsetzen (Bild **4**). Achten Sie darauf, dass der Wassertank hinter beiden Halterungen **a** einrastet (Bild **5**).



6. Blende langsam nach unten schieben, dann nach hinten drücken, bis sie vollständig geschlossen ist. Der Wassertank ist gefüllt. Sie können Betriebe mit Dampf starten.

Wassertank nachfüllen

Wenn der Wassertank während eines Betriebes mit Dampf leer läuft, erscheint im Display die Aufforderung den Wassertank zu füllen.

Hinweise

- Betriebe mit Dampfunterstützung laufen ohne Dampfzugabe weiter.
- Wenn der Wassertank während des Betriebes von Dampfgaren, Regenerieren, Gärstufe oder Auftauen leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank.

1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen und nachfüllen.
3. Gefüllten Wassertank einsetzen und Blende schließen.

Nach jedem Dampfbetrieb

Warnung

Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

Warnung

Verbrennungsgefahr!


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

Achtung!

Emailschäden: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.

Nach jedem Betrieb mit Dampf wird das Restwasser zurück in den Wassertank gepumpt. Leeren und trocknen Sie anschließend den Wassertank. Im Garraum bleibt Feuchtigkeit zurück. Um den Garraum zu trocknen, können Sie entweder die Betriebsart "Trocknen" nutzen, oder den Garraum per Hand trocknen.

Hinweise

- Nach dem Ausschalten des Gerätes leuchtet das Feld  etwas länger, um Sie daran zu erinnern den Wassertank zu leeren.
- Kalkflecken mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Wassertank leeren

Achtung!

Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.



Achtung!

Reinigen Sie den Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine. Der Wassertank wird beschädigt.

1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen.
3. Deckel des Wassertanks vorsichtig abnehmen.
4. Wassertank leeren und spülen.
5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Deckel auf den Wassertank setzen und andrücken.
7. Wassertank einsetzen und Blende schließen.

Trocknen starten

Beim Trocknen wird der Garraum erwärmt, so dass Feuchtigkeit im Garraum verdampft. Anschließend öffnen Sie die Gerätetür, damit der Wasserdampf aus dem Garraum entweicht.




1. Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen und Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
3. Bei Bedarf mit Taste on/off  das Gerät einschalten.
4. Auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
5. Auf Textfeld "Reinigen" tippen.
6. Auf Textfeld "Trocknen" tippen.
Die Dauer wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
7. Mit Taste start/stop  starten.
Trocknen wird gestartet und nach 10 Minuten automatisch beendet.
8. Gerätetür öffnen und für 1 bis 2 Minuten geöffnet lassen, damit die Feuchtigkeit aus dem Garraum entweichen kann.


Garraum per Hand trocknen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz im Garraum entfernen.
3. Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

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

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

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

Hinweis: Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 24

Dauer einstellen

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

Einstellen

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

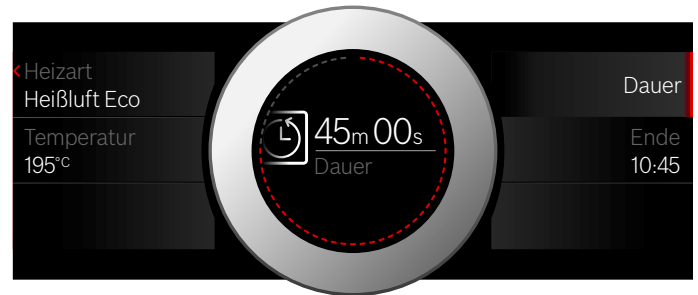
Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.


Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar.

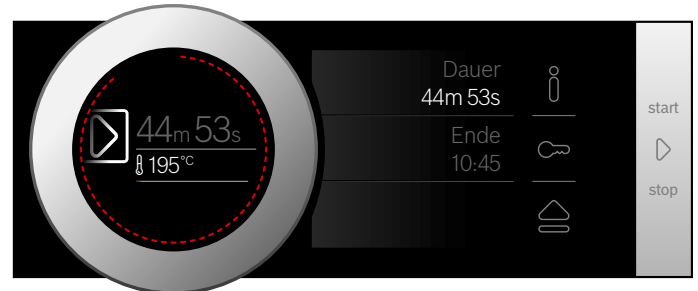
Beispiel im Bild: Es ist 10:00 Uhr, Dauer 45 Minuten.

1. Betriebsart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Vor dem Start auf Textfeld "Dauer" tippen.
Im Display steht die Dauer weiß im Fokus.

3. Mit dem Bedienring die Dauer einstellen.
Die Endezeit wird automatisch mit berechnet.





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



Das Gerät beginnt zu heizen.

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

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

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

Ändern und abbrechen

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

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

Ende einstellen

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

Hinweise

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

Einstellen

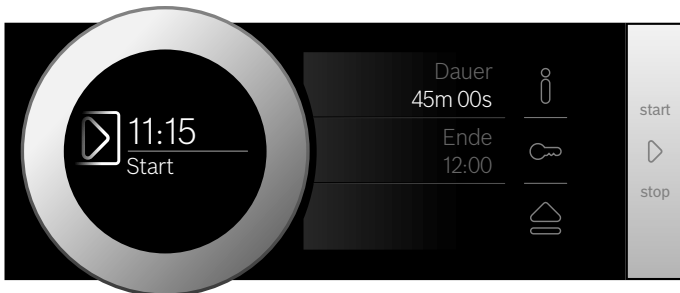
Das Ende der Dauer kann maximal um 23 Stunden und 59 Minuten nach hinten verschoben werden.

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

1. Betriebsart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Dauer einstellen.
3. Vor dem Start auf Textfeld "Ende" tippen. Im Display steht die berechnete Endezeit weiß im Fokus.
4. Mit dem Bedienring das Ende auf später verschieben.



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



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

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

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

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät mit Taste on/off $\text{\textcircled{I}}$ aus.

Ändern und abbrechen

Nach dem Start lässt sich die Endezeit nicht mehr ändern.

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

Wecker einstellen

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

Einstellen

Die Weckerzeit beginnt immer bei null Minuten.

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

Maximal sind 24 Stunden einstellbar.

1. Auf Feld $\text{\textcircled{D}}$ tippen. Das Symbol leuchtet rot. Im Display steht die Weckerzeit weiß im Fokus.
2. Mit dem Bedienring die Weckerzeit einstellen.
3. Mit Feld $\text{\textcircled{D}}$ starten.

Hinweis: Nach wenigen Sekunden startet der Wecker auch automatisch.

Die Weckerzeit läuft ab.

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

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

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


Ändern und abbrechen

Um die Weckerzeit zu ändern, tippen Sie auf das Feld $\text{\textcircled{D}}$. Die Weckerzeit steht weiß im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden.

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

Kindersicherung

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



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

Aktivieren und deaktivieren

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

Jeweils ca. 4 Sekunden lang auf das Feld  drücken.

Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

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

Grundeinstellungen


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

Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss eingeschaltet sein.

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

Abbrechen

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

Liste der Grundeinstellungen

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

Einstellung	Auswahl
Sprache	Weitere Sprachen möglich
Uhrzeit	Uhrzeit im 24 h Format
Wasserhärte	00 (enthärtet) 01 (weich) 02 (mittel) 03 (hart) 04 (sehr hart)*
Werkseinstellungen	Zurücksetzen Nicht zurücksetzen*
Signalton	Kurze Dauer (30 Sek.) Mittlere Dauer (1 Min.)* Lange Dauer (5 Min.)
Lautstärke	Stufen 01 - 05
Tastenton	Eingeschaltet Ausgeschaltet* (Ton bei on/off ⓘ bleibt)
Display Helligkeit	Skala mit 5 Stufen
Uhranzeige	Aus Digital*
Beleuchtung	Im Betrieb aus Im Betrieb an*
Betrieb nach Einschalten	Hauptmenü Heizarten* Dampf Assist
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet* Eingeschaltet
Markenlogo	Anzeigen* Nicht anzeigen
Gebläse-Nachlaufzeit	Empfohlen* Minimal
Auszugssystem	Nicht nachgerüstet* (bei Gestellen und 1-fach Auszug) Nachgerüstet (bei 2- und 3-fach Auszug)
Sabbateinstellung	Eingeschaltet Ausgeschaltet*

* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)

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

Stromausfall

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

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

Uhrzeit ändern

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

Das Gerät muss eingeschaltet sein.

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



Sabbateinstellung

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

Sabbateinstellung starten

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

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 24

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

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

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

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

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

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off $\text{\textcircled{1}}$ aus.

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

Ändern und abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

Wenn Sie die Sabbateinstellung abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät mit der Taste on/off $\text{\textcircled{1}}$ aus. Mit der Taste start/stop \triangleright können Sie den Betrieb nicht mehr anhalten.



Reinigungsmittel

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

Geeignete Reinigungsmittel

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

Achtung! Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

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

Warnung

Verbrennungsgefahr!

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

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

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

Gerät innen

Emaillflächen und selbstreinigende Flächen	Beachten Sie die Hinweise zu den Garraumflächen im Anschluss an die Tabelle.
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türdichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Türabdeckung aus Edelstahl	Edelstahl-Reiniger: Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Verschmutzungen auf Edelstahlbehältern von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Reis) mit Essigwasser reinigen.
Wassertank	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen, um Spülmittelreste zu entfernen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Dichtung am Deckel trocken reiben. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Hinweise

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

Garraumflächen

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

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

Emaillflächen reinigen

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

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

Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.

Selbstreinigende Flächen reinigen

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

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

Einstellen

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

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

Die Keramikschicht wird regeneriert.

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

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

Achtung!

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

Gerät sauberhalten

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

Tipps

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

Reinigungsfunktion

Ihr Gerät verfügt über die Betriebsart "Entkalken". Mit der Betriebsart "Entkalken" entfernen Sie Kalk aus dem Verdampfer.

Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie es regelmäßig entkalken.

Das Entkalken besteht aus mehreren Schritten. Aus hygienischen Gründen muss das Entkalken vollständig abgelaufen sein, damit das Gerät wieder betriebsbereit ist. Insgesamt läuft das Entkalken ca. 70 - 90 Minuten.

- Entkalken (ca. 55 - 70 Minuten), leeren Sie anschließend den Wassertank und füllen Sie ihn neu
- Erster Spülgang (ca. 6 - 9 Minuten), leeren Sie anschließend den Wassertank und füllen Sie ihn neu
- Zweiter Spülgang (ca. 6 - 9 Minuten), leeren Sie anschließend den Wassertank und trocknen Sie ihn

Wird das Entkalken unterbrochen (z. B. durch einen Stromausfall oder durch das Ausschalten des Gerätes), werden Sie nach dem Wiedereinschalten des Gerätes aufgefordert zweimal zu spülen. Das Gerät bleibt bis zum Ende des zweiten Spülgangs für andere Betriebe gesperrt.

Wie häufig das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Sobald noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind, erinnert Sie das Gerät mit einer Meldung im Display an das Entkalken. Die Anzahl der übrigen Betriebe wird nach dem Einschalten angezeigt. So haben Sie Zeit das Entkalken rechtzeitig vorzubereiten.

Starten

Achtung!

Geräteschäden: Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene flüssige Entkalkungsmittel. Andere Entkalkungsmittel können Schaden am Gerät verursachen.



Entkalker Bestellnr. 311 680

Achtung!


Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.

Das Entkalken kann nur gestartet werden, wenn der Garraum abgekühlt ist. Wenn die Temperatur im Garraum zu hoch ist, erscheint im Display eine Meldung. Warten Sie dann, bis der Garraum abgekühlt ist. Starten Sie anschließend den Vorgang erneut.


Wenn Sie vor dem Entkalken einen Betrieb mit Dampf genutzt haben, dann schalten Sie das Gerät erst aus, damit das Restwasser aus dem Verdampfersystem gepumpt wird.

1. 500 ml Wasser mit 150 ml flüssigem Entkalkungsmittel zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Auf Taste on/off  starten.
3. Wassertank entnehmen und mit der Entkalkerlösung füllen.
4. Mit Entkalkerlösung gefüllten Wassertank vollständig einschieben.
5. Blende schließen.
6. Auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
7. Auf Textfeld "Reinigen" tippen.
8. Auf Textfeld "Entkalken" tippen.
Die Dauer des Entkalkens wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
9. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät wird entkalkt. Im Display läuft die Dauer ab. Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal.


Erster Spülgang

1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
3. Blende schließen.
4. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät spült.
Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal.

Zweiter Spülgang

1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
3. Blende schließen.
4. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät spült.
Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal.

Nachreinigen

1. Blende öffnen.
2. Wassertank leeren und trocknen.
3. Mit Taste on/off  Gerät ausschalten.
Das Entkalken ist abgeschlossen und das Gerät wieder betriebsbereit.

Gestelle

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

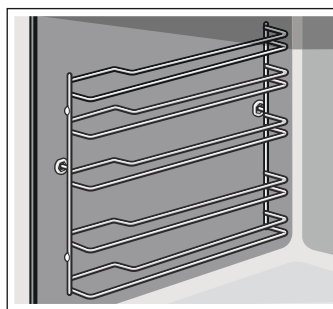
Gestelle aus- und einhängen

Warnung

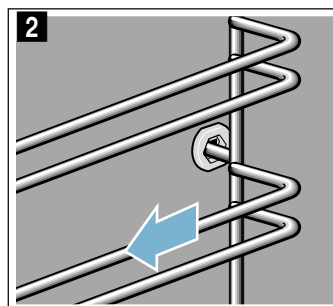
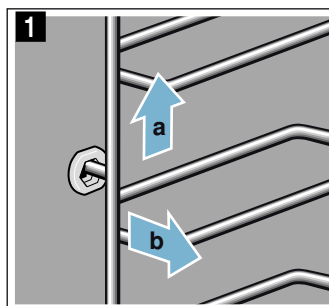
Verbrennungsgefahr!

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

Gestelle aushängen



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

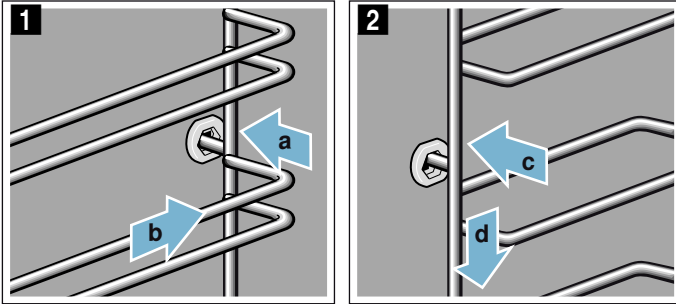


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

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

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



Gerätetür

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

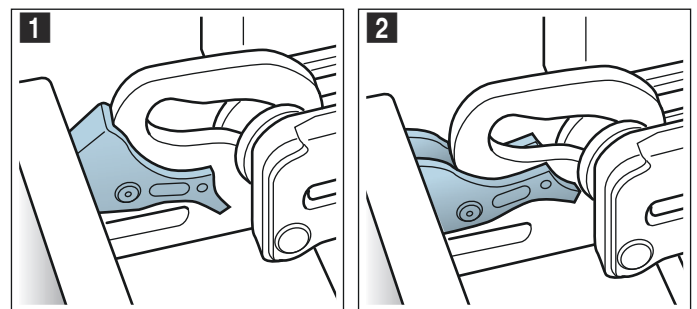
Gerätetür aus- und einhängen

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

Die Scharniere der Gerätetür haben je einen Sperrhebel.

Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild **1**), ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden.

Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Gerätetür aufgeklappt sind (Bild **2**), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.



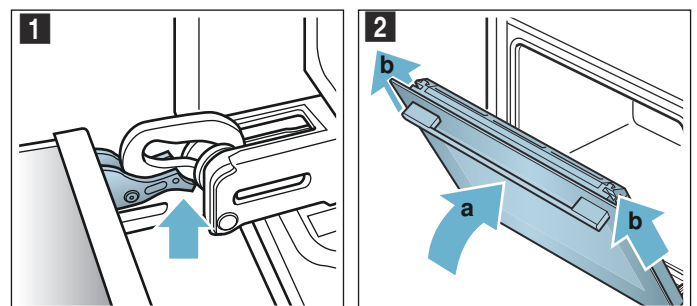
⚠️ Warnung

Verletzungsgefahr!

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

Gerätetür aushängen

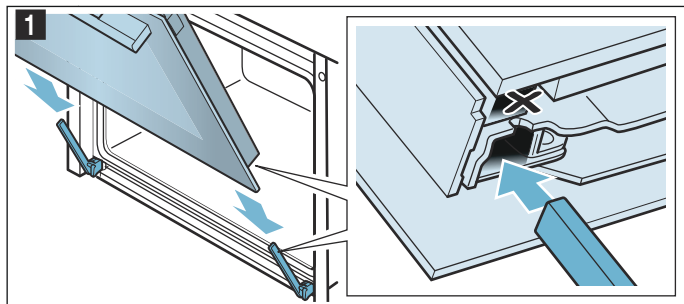
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild **1**).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen **a**. Mit beiden Händen links und rechts anfassen **b** und nach oben herausziehen (Bild **2**).



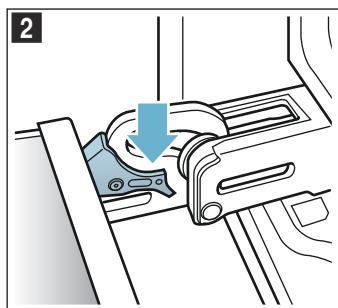
Gerätetür einhängen

Die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



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

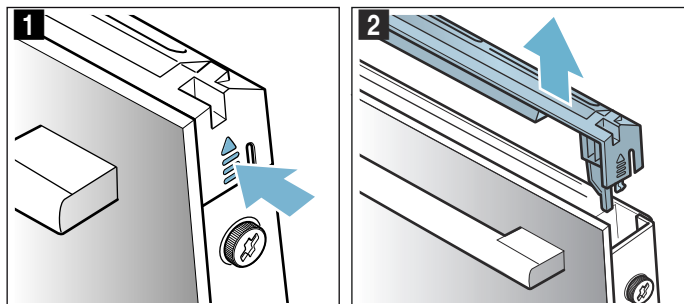


3. Garraumtür schließen.

Türabdeckung abnehmen

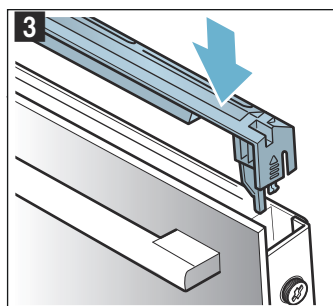
Der Edelstahlblech in der Türabdeckung kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

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



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

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



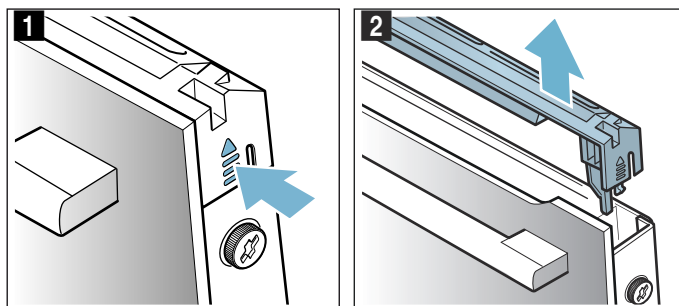
5. Gerätetür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

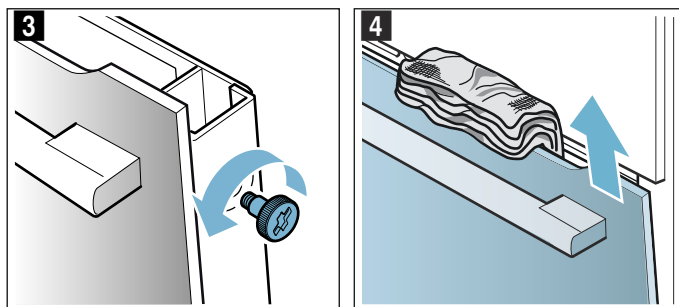
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

Ausbauen am Gerät

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



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



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

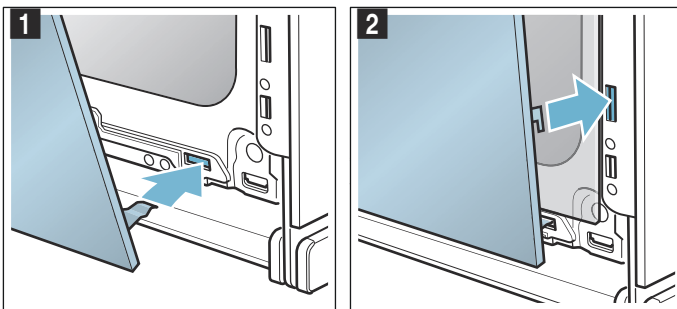
⚠ Warnung

Verletzungsgefahr!

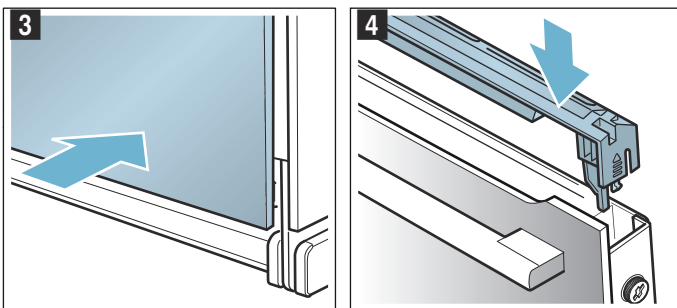
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Einbauen am Gerät

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



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



7. Gerätetür schließen.

Achtung!

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



Störungen, was tun?

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

Störungen selbst beheben

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

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 36


Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Im Display steht "Sprache Deutsch".	Stromausfall	Stellen Sie die Sprache und die Uhrzeit neu ein.
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung geändert.	Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige.
Gerät heizt nicht auf, im Display leuchtet das Symbol  .	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert.	Trennen Sie das Gerät kurz vom Netz (Sicherung im Sicherungskasten ausschalten) und deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen.
Bedienring ist aus der Lagerung im Bedienfeld herausgefallen.	Bedienring wurde aus Versetzen entrastet.	Der Bedienring ist abnehmbar. Legen Sie den Bedienring einfach wieder in dessen Lagerung im Bedienfeld und drücken ihn hinein, sodass er einrastet und sich wieder wie gewohnt drehen lässt.
Bedienring lässt sich nicht mehr leicht drehen.	Schmutz ist unter dem Bedienring.	Der Bedienring ist abnehmbar. Zum Entrasten ziehen Sie den Bedienring einfach aus der Lagerung. Oder drücken Sie auf den äußeren Rand des Bedienrings, sodass er kippt und sich leicht greifen lässt. Reinigen Sie den Bedienring und dessen Lagerung am Gerät vorsichtig mit Spüllauge und einem Spültuch. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keine scharfen oder scheuernden Mittel verwenden. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. Den Bedienring nicht zu oft abnehmen, damit die Lagerung stabil bleibt.
Betrieb mit Dampf oder Entkalken startet nicht oder läuft nicht weiter	Wassertank leer	Wassertank füllen
	Blende ist offen	Blende schließen
	Entkalken sperrt Betriebe mit Dampf	Entkalken durchführen
	Sensor defekt	Kundendienst rufen
Das Gerät fordert Sie zum Entkalken auf	Während dem Entkalken wurde die Stromzufuhr unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet	Nach dem Wiedereinschalten des Gerätes den Entkalkungsprozess fortsetzen
Das Gerät fordert Sie zum Entkalken auf, ohne dass zuvor der Zähler erscheint	Der eingestellte Wasserhärtebereich ist zu niedrig	Entkalken durchführen Eingestellten Wasserhärtebereich prüfen und ggf. anpassen
Tasten blinken	Normale Erscheinung durch Kondenswasser hinter der Bedienblende	Sobald das Kondenswasser verdunstet ist, blinken die Tasten nicht mehr
Das Garergebnis bei Anwendungen mit Dampfunterstützung ist zu trocken oder zu feucht geworden	Die Dampfintensität wurde falsch gewählt	Dampfintensität höher oder geringer wählen
Meldung "Tank leer" erscheint, obwohl der Wassertank gefüllt ist	Blende ist offen	Blende schließen
	Sensor defekt	Kundendienst rufen
Blende zum Entnehmen des Tankes öffnet nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Sensor der Feld  defekt	Kundendienst rufen Bei Bedarf Wassertank leeren: Gerätetür öffnen, rechts und links mit den Fingern unter Blende greifen und Blende herausziehen
Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf	Gerät wird automatisch kalibriert	Normaler Vorgang

Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen und Kalibrierung wiederholen
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost bedingt durch den Wasserdampf	Nicht möglich

⚠️ Warnung
Stromschlaggefahr!

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

Fehlermeldungen im Display

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

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

Maximale Betriebsdauer


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

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

Maximale Betriebsdauer erreicht

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

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

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

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

Garraumlampen

Als Garraumbeleuchtung hat Ihr Gerät eine oder mehrere langlebige LED-Lampen.

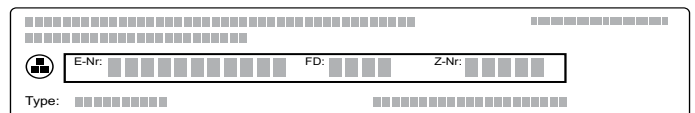
Sollte eine LED-Lampe oder die Glasabdeckung der Lampe trotzdem einmal defekt sein, rufen Sie den Kundendienst. Die Lampenabdeckung darf nicht entfernt werden.

 **Kundendienst**


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

E-Nummer und FD-Nummer

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



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

E-Nr.	FD-Nr.	
Kundendienst 		

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

Gerichte

Mit der Betriebsart "Gerichte" können Sie die verschiedensten Speisen zubereiten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Einstellung aus.

Hinweise zu den Einstellungen

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und von der Größe und Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.
- Bei einigen Speisen wird eine Temperatur, Heizart und Gardauer vorgeschlagen. Die Temperatur und die Gardauer können Sie nach Ihren Bedürfnissen verändern
- Bei anderen Gerichten werden Sie aufgefordert das Gewicht einzugeben. Geben Sie immer das Gesamtgewicht ein, es sei denn das Gerät fordert Sie zu etwas anderem auf. Hier übernimmt das Gerät die Zeit- und Temperatureinstellungen für Sie. Das Einstellen von Gewichten außerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs ist nicht möglich.
- Bei Braten Gerichten, bei denen das Gerät für Sie die Temperature Auswahl übernimmt, können Temperaturen bis 300 °C hinterlegt sein. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie ein ausreichend hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Es werden Ihnen Hinweise z. B. zu Geschirr, Einschubhöhe oder Flüssigkeitszugabe bei Fleisch gegeben. Bei manchen Speisen ist während des Garens z. B. ein Wenden oder Umrühren erforderlich. Dies wird Ihnen kurz nach dem Start im Display angezeigt. Ein Signal erinnert Sie zur richtigen Zeit daran.
- Hinweise zu geeignetem Geschirr und zu Tipps und Tricks für die Zubereitung finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 36

Dampf

Bei einigen Speisen wird die Dampffunktion automatisch aktiviert. Das Gerät weist Sie auf das Auffüllen des Wassertanks hin. Allgemeine Hinweise zur Dampffunktion finden Sie im jeweiligen Kapitel. → "Dampf" auf Seite 18

Nach dem Start wird die Garzeit angezeigt. Sie läuft erst nach Erreichen der eingestellten Temperatur ab.

Warnung

Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.


Gericht mit Assist einstellen

Gehen Sie die Ebenen durch, um zu sehen, welche Gerichte Ihnen mit Assist bereitstehen und ob Sie für Ihr Gericht ein Gewicht eingeben müssen. Wiegen Sie dazu vorher Ihre Lebensmittel.


Die Gerichte sind nach einer einheitlichen Struktur aufgebaut:

- Kategorie
- Speise
- Gericht

Zum Blättern in den einzelnen Ebenen verwenden Sie den Bedienring.


1. Auf Feld **menu** tippen.
Es erscheint die Auswahl der Betriebsarten.
2. Auf Textfeld "Assist" tippen.
Es erscheinen die Kategorien.
3. Auf die gewünschte Kategorie tippen.
Es erscheinen die Speisen zu der Kategorie.
4. Auf die gewünschte Speise tippen.
Es erscheinen die einzelnen Gerichte.
5. Auf das gewünschte Gericht tippen.
Im Display erscheinen die Einstellungen dazu. Bei vielen Gerichten können Sie die Einstellungen nach Ihren Wünschen anpassen.
Bei einigen Gerichten müssen Sie stattdessen das Gewicht einstellen.
6. Mit Taste start/stop  starten.
Im Display läuft die Dauer ab.
Das Gerät beginnt zu heizen.

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

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

Nachgaren

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

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

Hinweis: Sie können beliebig oft nachgaren.

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

Schalten Sie das Gerät mit Taste on/off  aus.



Endezeit verschieben

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

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

Ändern und Abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

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

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

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

Beim Dämpfen oder einer Anwendung mit Dampfunterstützung ist es gewünscht, dass viel Wasserdampf im Garraum entsteht. Wischen Sie nach dem Garen den Garraum aus, wenn er abgekühlt ist.

Silikonformen

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

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

Zur Zubereitung mit Dampfunterstützung und beim Dämpfen sind Silikonformen ungeeignet.

Kuchen und Kleingebäck

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

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

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

Backen mit Dampfunterstützung

Bestimmte Gebäcke (z. B. Hefengebäck) erhalten mit Dampfunterstützung eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche. Das Gebäck trocknet weniger aus.

Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

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

Backen auf mehreren Ebenen

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

Backen auf zwei Ebenen:

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

Backen auf drei Ebenen:

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

Backen auf vier Ebenen:

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

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

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

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

Zum Backen mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Backpapier

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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




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

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

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





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

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Kuchen in Formen						
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		150-170	-	50-70
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		150-160	1	50-70
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz-/Kastenform	3+1		140-160	-	50-70
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	-	60-80
* vorheizen						

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupfform	2		160-180	-	40-60
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3		160-180	-	20-30
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	2		150-160	1	20-30
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø26 cm	2		170-190	-	60-80
Schweizer Wähe	Pizzablech	3		220-240	-	35-45
Tarte	Tarteform, Weißblech	3		190-210	-	30-45
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-170	-	50-70
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-160	1	60-70
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	3		150-170*	-	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	2		150-160	1	20-35
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	30-35

Kuchen auf dem Blech

Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		160-180	-	20-40
Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		160-170	1	30-40
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	-	30-50
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		170-190	-	20-30
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	-	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160-180	-	55-65
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		150-170	-	55-85
Schweizer Wähe	Universalpfanne	3		200-210	-	40-50
Hefekuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		160-180*	-	10-15
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		150-160	1	20-30
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	20-30
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	-	30-40
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	45-60
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		160-170	-	25-35
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		150-160	2	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200*	-	8-15
Biskuitrolle	Backblech	3		180-190*	1	10-15
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	2		150-170	-	45-60
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3		140-150	2	80-90
Strudel, süß	Universalpfanne	2		170-180	-	50-60
Strudel, süß	Universalpfanne	3		180-190	2	50-60
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		200-220	-	35-45
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		180-200	1	35-45

* vorheizen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Kleingebäck						
Small Cakes (5 Min. vorheizen)	Backblech	3		150*	-	25-35
Small Cakes (5 Min. vorheizen)	Backblech	3		150*	-	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen (5 Min. vorheizen)	Universalpfanne + Backblech	3+1		150*	-	30-40
Small Cakes, 3 Ebenen (5 Min. vorheizen)	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140*	-	35-55
Muffins	Muffinblech	3		170-190	-	15-20
Muffins	Muffinblech	3		150-160	1	25-30
Muffins, 2 Ebenen	Muffinbleche	3+1		160-180*	-	15-40
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	-	25-35
Hefekleingebäck	Backblech	3		150-170	-	25-35
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-170	2	20-30
Hefekleingebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	25-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190*	-	20-35
Blätterteiggebäck	Backblech	3		200-220*	1	15-25
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190*	-	20-45
Blätterteiggebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		170-190*	-	20-45
Blätterteiggebäck, flach, 4 Ebenen	4 Roste	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220	-	30-40
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220*	1	25-35
Brandteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	-	35-45
Plundergebäck	Backblech	3		160-180	-	20-30
Plundergebäck	Backblech	3		160-170	1	20-30

Plätzchen

Spritzgebäck (5 Min. vorheizen)	Backblech	3		140-150*	-	25-40
Spritzgebäck (5 Min. vorheizen)	Backblech	3		140-150*	-	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen (5 Min. vorheizen)	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150*	-	30-40
Spritzgebäck, 3 Ebenen (5 Min. vorheizen)	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140*	-	35-55
Plätzchen	Backblech	3		140-160	-	15-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	-	15-30
Plätzchen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140-160	-	15-30
Baiser	Backblech	3		90-100*	-	100-130
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-100*	-	100-150
Makronen	Backblech	3		90-110	-	20-40
Makronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-110	-	25-45

* vorheizen

Tipps zu Kuchen und Kleingebäck

Sie möchten feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Der Kuchen ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Der Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Der Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Der Form- oder Kasten Kuchen wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Der Kuchen ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Brot und Brötchen

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

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

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

Backen mit Dampfunterstützung

Brot und Brötchen erhalten mit Dampfunterstützung eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche. Das Gebäck trocknet weniger aus.

Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

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

Backen auf zwei Ebenen

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

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

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

Zum Backen mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Backpapier

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

Tiefkühlprodukte

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

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

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






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

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

Achtung!










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

Verwendete Heizarten:

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

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Brot						
Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		180-200*	-	25-40
Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Mischbrot, 1,5 kg	Kastenform	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne	2		200-210*	-	40-50
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne oder Kastenform	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	2		200-210*	-	40-50
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Fladenbrot	Universalpfanne	3		240-250	-	20-25
Fladenbrot	Universalpfanne	3		220-230	3	25-35

* vorheizen

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Brötchen						
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	3		180-200	-	10-15
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Backblech	3		200-220	2	10-15
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		170-190*	-	15-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		150-160	2	25-35
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170*	-	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	3		180-200	-	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	3		200-220	2	20-25
Baguette, vorgebacken, gekühlt	Universalpfanne	3		180-200	-	20-30
Baguette, vorgebacken, gekühlt	Backblech	3		200-220	1	10-20
Brötchen, gefroren						
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	3		180-200	-	10-15
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Backblech	3		180-200	1	15-25
Laugengebäck, Teiglinge	Universalpfanne	3		180-200	-	20-25
Laugengebäck, Teiglinge	Backblech	3		210-230	1	18-25
Croissant, Teiglinge	Universalpfanne	3		170-190	-	30-35
Croissant, Teiglinge	Backblech	3		180-200	1	20-25
Toast						
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	3		190-210	-	10-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	3		230-250	-	10-15
Toast bräunen (nicht vorheizen)	Rost	5		3	-	4-6
* vorheizen						

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

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

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

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

Backen mit Dampfunterstützung

Bestimmte Gebäcke (z. B. Hefengebäck) erhalten mit Dampfunterstützung eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche. Das Gebäck trocknet weniger aus.

Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

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

Backen auf mehreren Ebenen

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

Backen auf zwei Ebenen:

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

Backen auf vier Ebenen:

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

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

Verwenden Sie bei Pizza mit viel Belag die Universalpfanne.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

Zum Backen mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Backpapier

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

Tiefkühlprodukte

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

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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




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

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

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












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

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Pizza						
Pizza, frisch	Backblech	3		200-220	-	25-35
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	2		220-230	-	20-30
Pizza, gekühlt	Rost	3		190-210	-	10-15
Pizza, gefroren						
Pizza, dünner Boden, 1 Stück	Rost	3		190-210	-	15-20
Pizza, dünner Boden, 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, dicker Boden, 1 Stück	Rost	3		180-200	-	20-25
Pizza, dicker Boden, 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-Baguette	Rost	3		200-220	-	15-20
Mini-Pizzen	Universalpfanne	3		180-200	-	15-20
Mini-Pizzen, Ø7 cm, 4 Ebenen	4 Roste	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
* vorheizen						

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Pikante Kuchen & Quiche						
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	2		170-190	-	65-75
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	2		170-180	1	60-70
Quiche	Tarteform, Weißblech	3		190-210	-	35-45
Flammkuchen	Universalpfanne	3		240-250*	-	10-18
Flammkuchen	Universalpfanne	2		200-210*	2	15-25
Pirogge	Auflaufform	2		170-190	-	50-70
Empanada	Universalpfanne	3		180-190	-	30-45
Empanada	Universalpfanne	2		170-180	2	30-40
Börek	Universalpfanne	1		200-220*	-	20-30

* vorheizen

Auflauf und Soufflé

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

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

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

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

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

Für Soufflés verwenden Sie die Dampffunktion. Sie benötigen kein Wasserbad. Stellen Sie kleine Förmchen auf den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, oder auf den Rost.

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne

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

Geschirr

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

Zum Zubereiten mit Dampfunterstützung müssen die Formen hitze- und dampfbeständig sein.

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

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

Verwendete Heizarten:

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

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Auflauf, pikant, gegarten Zutaten	Auflaufform	2		200-220	-	30-50
Auflauf, pikant, gegarten Zutaten	Auflaufform	2		150-170	2	40-45
Auflauf, süß	Auflaufform	2		170-190	-	40-60
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	2		170-180	2	35-45
Lasagne, gefroren, 400 g	Rost	2		190-210	-	30-35
Lasagne, gefroren, 400 g	Geschirr offen	2		180-190	2	40-50
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160-190	-	50-70
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160-170	3	50-60
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch, 2 Ebenen	Auflaufform	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Auflaufform	2		170-190*	-	35-45
Soufflé	Auflaufform	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Portionsformen	3		100	-	40-45

* vorheizen

Geflügel

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

Braten auf dem Rost

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

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 12

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

Braten im Geschirr

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

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

Geschlossenes Geschirr

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

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

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

Braten mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger. Sie erhalten eine glänzendere Oberfläche und trocknen weniger aus.

Verwenden Sie offenes Geschirr. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Einstelltable angegeben. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gegart werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Dämpfen

Im Gegensatz zur Dampfunterstützung werden mit der Funktion Dämpfen Geflügelstücke schonender gegart. Sie bleiben besonders saftig. Als Geschmacksvariante können Sie Geflügelstücke vor dem Dämpfen anbraten, die Gardauer verkürzt sich.

Größere Stücke brauchen eine längere Aufheizzeit und längere Gardauer. Wenn Sie mehrere gleich schwere Stücke verwenden, verlängert sich die Aufheizzeit, nicht die Gardauer.

Geflügelstücke müssen nicht gewendet werden.

Verwenden Sie den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, und schieben Sie die Universalpfanne darunter ein. Sie können auch eine Glasschale verwenden und diese auf den Rost stellen.

Grillen

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

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Abtropfendes Fett wird aufgefangen. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 12

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

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

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

Hinweise

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

Wenden Sie Geflügel nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.

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

Tipps

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










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





















Verwendete Heizarten:

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

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Hähnchen						
Hähnchen, 1 kg	Rost	2		200-220	-	60-70
Hähnchen, 1 kg	Rost	2		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Hähnchenbrustfilet, je 150 g (grillen, 5 Min. vorheizen)	Rost	4		3*	-	15-20
Hähnchenbrustfilet (dämpfen)	Dampfgarbehälter	3		100	-	15-25
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		220-230	-	30-35
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		200-220	1	30-45
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	3		190-210	-	20-25
Poularde, 1,5 kg	Rost	2		200-220	-	70-90
* vorheizen						

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Poularde, 1,5 kg	Rost	2		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Ente & Gans						
Ente, ungefüllt, 2 kg	Rost	1		180-200	-	90-110
Ente, ungefüllt, 2 kg	Rost	2		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Entenbrust, je 300 g	Rost	3		230-250	-	17-20
Entenbrust, je 300 g	Rost	4		210-230	2	15-20
Gans, 3 kg	Rost	2		160-180	-	120-150
Gans, 3 kg	Rost	2		140-150	1	110-120
				170-180	1	20-30
				170-180	-	30-40
Gänsekeulen, je 350 g	Rost	2		210-230	-	40-50
Gänsekeulen, je 350 g	Rost	3		190-200	1	45-55
Pute						
Babypute, 2,5 kg	Rost	2		180-200	-	70-90
Babypute, 2,5 kg	Rost	2		140-150	1	110-140
				170-180	1	20-30
				170-180	-	10-20
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	2		240-250	-	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	2		180-200	-	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	2		170-180	1	80-100

* vorheizen

Fleisch

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

Braten und Schmoren

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

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

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

Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Fleisch von allen Seiten besonders knusprig.

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

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 12

Braten und Schmoren im Geschirr

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

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

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

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

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

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

Geschlossenes Geschirr

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

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

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

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

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

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

Braten und Schmoren mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger und trocknen weniger aus.

Verwenden Sie offenes Geschirr. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Die Braten müssen nicht gewendet werden.

Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Einstelltabelle angegeben. Manche Speise gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gegart werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Dämpfen

Im Gegensatz zur Dampfunterstützung wird mit der Funktion Dämpfen das Fleisch schonender gegart, erhält aber keine Kruste. Es bleibt besonders saftig. Als Geschmacksvariante können Sie Fleischstücke vor dem Dämpfen anbraten, die Gardauer verkürzt sich.

Größere Stücke brauchen eine längere Aufheizzeit und eine längere Gardauer. Wenn Sie mehrere gleich schwere Stücke verwenden, verlängert sich die Aufheizzeit, nicht die Gardauer.

Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.

Verwenden Sie den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, und schieben Sie die Universalpfanne darunter ein. Sie können auch eine Glasschale verwenden und diese auf den Rost stellen.

Grillen

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

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Abtropfendes Fett wird aufgefangen. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 12

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

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

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

Hinweise

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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






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

Wenden Sie Braten und Grillgut nach ca. $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ der angegebenen Zeit.

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



























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

Verwendete Heizarten:

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

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Schweinefleisch						
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	-	100-120
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	1	130-150
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Rost	2		190-200	-	130-140
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Geschirr offen	2		100	-	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	60-70
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		220-230	-	70-80
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	1	80-90
Schweinefilet, 400 g	Rost	3		220-230	-	20-25
Schweinefilet, 400 g	Geschirr offen	3		210-220*	1	25-30
Schweinefilet, 400 g	Dampfgarbehälter	3		100	-	18-20
Kasseler mit Knochen, 1 kg (mit etwas Wasserzugabe)	Geschirr geschlossen	2		210-230	-	70-90
Kasseler mit Knochen, 1 kg	Geschirr offen	2		160-170	1	70-80
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	5		2	-	16-20
Schweinemedallions, 3 cm dick (5 Min. vorheizen)	Rost	5		3*	-	8-12
Rindfleisch						
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2		210-220	-	40-50
Rinderfilet, medium, 1 kg	Geschirr offen	2		190-200	1	50-60
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-220	-	130-160
Rinderschmorbraten, 1,5 kg**	Geschirr offen	2		150	3	30
				130	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	2		220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		190-200	1	65-80
Tafelspitz**	Geschirr offen	2		95	-	120-150
Steak, 3 cm dick, medium	Rost	5		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		3	-	25-30
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		160-170	-	100-120
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	1	90-110

* vorheizen

** zu Beginn ca. 200 ml Flüssigkeit in das Geschirr zugeben; Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden

*** Sehnen ablösen, längs vom Knochen einschneiden, ohne wenden

**** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		200-210	-	100-120
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	1	100-120

Lammfleisch

Lammkeule ohne Knochen, medium	Geschirr offen	2		170-190	-	50-80
Lammkeule ohne Knochen, medium	Geschirr offen	2		170-180	1	80-90
Lammrücken mit Knochen***	Rost	2		180-190	-	40-50
Lammrücken mit Knochen	Geschirr offen	3		200-210*	1	25-30
Lammkotelett****	Rost	5		3	-	12-16

Würste

Grillwürste	Rost	4		3	-	10-15
Wiener Würstchen	Dampfgarbehälter	3		80	-	14-20
Weißwürste	Dampfgarbehälter	3		80	-	12-20

Fleischgerichte

Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		170-180	-	60-70
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		190-200	1	70-80

* vorheizen

** zu Beginn ca. 200 ml Flüssigkeit in das Geschirr zugeben; Wassertank muss während des Betriebs nachgefüllt werden

*** Sehnen ablösen, längs vom Knochen einschneiden, ohne wenden

**** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

Tipps zum Braten, Schmoren und Grillen

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

Fisch

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

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

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

Braten und Grillen auf dem Rost

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 12

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

Geben Sie je nach Größe und Art des Fisches bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Es entsteht weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

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

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

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

Hinweise

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

Braten und Dünsten im Geschirr

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

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

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

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

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

Geschlossenes Geschirr

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

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

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

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

Braten mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger und trocknen weniger aus.

Verwenden Sie offenes Geschirr. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Der Fisch muss nicht gewendet werden.

Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Einstelltabelle angegeben. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gegart werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Dämpfen

Mit der Funktion Dämpfen wird der Fisch schonender gegart und bleibt besonders saftig.

Größere Stücke brauchen eine längere Aufheizzeit und eine längere Gardauer. Wenn Sie mehrere gleich schwere Stücke verwenden, verlängert sich die Aufheizzeit, nicht die Gardauer.

Fisch muss nicht gewendet werden.

Verwenden Sie den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, und schieben Sie die Universalpfanne darunter ein. Sie können auch eine Glasschale verwenden und diese auf den Rost stellen.

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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

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

Wenden Sie Fisch, der nicht in Schwimmstellung ist, nach ca. $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ der angegebenen Zeit.

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

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

Verwendete Heizarten:

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

Die Stufen der Dampfintensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Fisch						
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		170-190	-	20-30
Fisch, gebraten, ganz 300 g, z. B. Forelle	Universalpfanne	2		170-180 160-170	1 -	15-20 5-10
Fisch, gedämpft, ganz 300 g, z. B. Forelle	Dampfgarbehälter	3		80-90	-	15-25
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	2		170-190	-	30-40
Fisch, gedämpft, ganz 1,5 kg, z. B. Kabeljau	Dampfgarbehälter	3		80-90	-	35-50
Fischfilets						
Fischfilet, natur, gegrillt	Rost	4		1*	-	15-25
Fischfilet, natur, gedämpft	Dampfgarbehälter	3		80-100	-	10-16
Fischkoteletts						
Fischkotelett, 3 cm dick**	Rost	4		3	-	10-20
Fisch, gefroren						
Fisch, ganz 300 g, z. B. Forelle	Dampfgarbehälter	3+1		80-100	-	20-25
Fischfilet, natur	Geschirr geschlossen	2		210-230	-	20-30
Fischfilet, überbacken	Rost	2		200-220	-	45-60
Fischfilet, überbacken	Geschirr offen	2		200-220	1	35-45
Fischstäbchen (zwischen durch wenden)	Universalpfanne	3		200-220	-	20-30
Fischgerichte						
Fischterrinen	Terrinenform	2		70-80	-	45-80

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

Gemüse, Beilagen und Ei

Hier finden Sie Angaben zum Dämpfen von frischem und gefrorenem Gemüse, Kartoffeln, Reis, Getreide und Eiern. Außerdem erhalten Sie auch Angaben zum Backen von z. B. Tiefkühl-Pommes frites.

Dämpfen

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Schieben Sie beim Dämpfen im gelochten Dampfbehälter, Größe XL, immer zusätzlich die Universalpfanne darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Dämpfen auf einer Ebene

Verwenden Sie die in den Einstelltabellen angegebenen Einschubhöhen.

Dämpfen auf zwei Ebenen

Dämpfen auf zwei Ebenen eignet sich hervorragend zum gleichzeitigen Garen von z. B. Brokkoli und Kartoffeln. Bei verschiedenen Garzeiten das Lebensmittel mit der kürzeren Garzeit später einschieben.

- Rost und eingehängte Dampfbehälter, Größe S, gelocht und/oder ungelocht: Höhe 5
- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 3

Geschirr

Wenn Sie Geschirr verwenden, stellen Sie es auf den Rost oder den gelochten Dampfbehälter, Größe XL.

Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Mit dickwandigem Geschirr verlängern sich die Garzeiten.

Garzeit und Menge

Die Garzeiten beim Dämpfen sind abhängig von der Stückgröße, aber unabhängig von der Gesamtmenge. Bei einer größeren Gesamtmenge verlängert sich die Aufheizzeit, nicht die Gardauer.

Größere Stücke brauchen eine längere Aufheizzeit und eine längere Gardauer. Wenn Sie mehrere gleich schwere Stücke verwenden, verlängert sich die Aufheizzeit, nicht die Gardauer.

Beachten Sie die in der Einstelltable angegebenen Stückgrößen. Bei kleineren Stücken verkürzt sich die Garzeit, bei größeren verlängert sie sich. Qualität und Reifegrad haben ebenfalls Einfluss auf die Garzeit. Daher sind die angegebenen Einstellwerte nur Richtlinien.

Verteilen Sie die Lebensmittel immer gleichmäßig im Geschirr. Bei unterschiedlichen Schichthöhen garen sie ungleichmäßig. Schichten Sie druckempfindliche Lebensmittel nicht zu hoch in den Garbehälter. Verwenden Sie besser zwei Behälter.

Reis und Getreide

Geben Sie Wasser bzw. Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zu. Z. B. bedeutet 1:1,5 je 100 g Reis 150 ml Flüssigkeit zugeben.

Backen und Grillen

Verwenden Sie nur Originalzubehör.

Zubereitung auf einer Ebene

Verwenden Sie die in den Einstelltabellen angegebenen Einschubhöhen.

Zubereitung auf zwei Ebenen

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

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

Backpapier

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

Empfohlene Einstellwerte

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

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

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


















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
































Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Grill, große Fläche
-  Pizzastufe
-  Dämpfen

Die Stufen der Dampfindensität sind in der Tabelle als Zahlen angegeben:

- 1 = gering
- 2 = mittel
- 3 = hoch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Gemüse, frisch						
Artischocken, ganz, dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	30-35
Blumenkohl, ganz, dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	25-35
Brokkoliröschen dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	7-9
Grüne Bohnen dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	18-25
Karotten in Scheiben dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	10-20
Kohlrabi in Scheiben dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	17-20
Lauch in Ringen dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	6-9
Maiskolben dämpfen	Terrinenform	3		100	-	30-40
Rote Bete, ganz, dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	43-50
Rotkohl in Streifen dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	30-35
weißer Spargel, ganz dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	7-15
Spinat dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	2-3
Zucchini in Scheiben dämpfen	Dampfgarbehälter	3		100	-	3-4
Gemüse, gefroren						
Spinat	Dampfgarbehälter	3		100	-	10-25
Blumenkohl	Dampfgarbehälter	3		100	-	5-8
Grüne Bohnen	Dampfgarbehälter	3		100	-	6-10
Brokkoli	Dampfgarbehälter	3		100	-	6-10

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampfintensität	Dauer in Min.
Erbsen	Dampfgarbehälter	3		100	-	2-15
Karotten	Dampfgarbehälter	3		100	-	4-6
Rosenkohl	Dampfgarbehälter	3		100	-	8-12
Mischgemüse, 1 kg	Dampfgarbehälter	3		100	-	10-15
Gemüsegerichte						
Grillgemüse	Universalpfanne	5		3	-	10-15
Gemüseflan dämpfen	Portionsformen	2		100	-	50-70
Kartoffeln						
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		160-180	-	45-60
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		180-190	1	40-50
Pellkartoffeln, ganz	Dampfgarbehälter	3		100	-	35-45
Salzkartoffeln, geviertelt	Dampfgarbehälter	3		100	-	20-25
Klöße	Dampfgarbehälter	3		95	-	20-25
Kartoffelprodukte, gefroren						
Kartoffel-Rösti	Universalpfanne	3		200-220	-	25-35
Kartoffeltaschen, gefüllt	Universalpfanne	3		190-210	-	20-30
Kroketten	Universalpfanne	3		200-220	-	25-35
Pommes Frites	Universalpfanne	3		190-210	-	25-35
Pommes Frites, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	-	30-40
Reis						
Basmatireis, 1:1,5	Geschirr flach	3		100	-	20-30
Langkornreis, 1:1,5	Geschirr flach	3		100	-	20-30
Naturreis, 1:1,5	Geschirr flach	3		100	-	32-40
Parboiled Reis, 1:1,5	Geschirr flach	3		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Geschirr flach	3		100	-	25-35
Getreide						
Couscous, 1:1	Geschirr flach	3		100	-	6-10
Hirse ganz, 1:2,5	Geschirr flach	3		100	-	25-35
Polenta/Maisgrieß, für FS 1:5	Geschirr flach	3		100	-	7-10
Graupen, 1:3	Geschirr flach	3		80-100	-	20-45
Tellerlinsen, 1:2	Geschirr flach	3		100	-	32-45
Bohnenkerne, weiß, vorgeweicht; 1:2	Dampfgarbehälter	3		100	-	65-75
Grießnocken	Dampfgarbehälter	3		95	-	6-10
Ei						
Eierstich aus 2 Eiern	Geschirr offen	2		80	-	14-16
Eier, hartgekocht	Dampfgarbehälter	3		100	-	10-12
Eier, weichgekocht	Dampfgarbehälter	3		100	-	5-8

Dessert

Mit Ihrem Gerät können Sie verschiedene Desserts ganz einfach zubereiten.

Joghurt zubereiten

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

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen.
Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.
- 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
- In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
- Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
- Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Milchreis zubereiten

- Reis abwägen und 2,5-fache Menge an Milch zugeben.
- Reis und Milch max. 2,5 cm hoch in eine Schüssel füllen.
Für große Mengen können Sie auch die Universalpfanne verwenden.

- Einstellen wie in der Tabelle angegeben.
- Nach dem Garen umrühren.
Die restliche Milch wird schnell aufgesogen.

Kompott

Wiegen Sie die Früchte ab und geben Sie ca. 1/3 der Menge an Wasser zu. Nach Geschmack Zucker und Gewürze zugeben. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Crème Caramel

Stellen Sie die Förmchen direkt in den gelochten Dampfbehälter, Größe XL. Ein Wasserbad ist nicht notwendig. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.






Dampfnudeln

Bereiten Sie den Hefeteig nach Ihrem Rezept ohne Gärzeit zu. Legen Sie die geformten Kugeln in einen gefetteten, gelochten Dampfbehälter, Größe XL, und lassen Sie sie gehen. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Empfohlene Einstellwerte

Verwendete Heizarten:

-  Dämpfen
-  Gärstufe

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Crème caramel	Dampfgarbehälter	3		80-95	15-25
Dampfnudeln	Universalpfanne	3		100	20-30
Joghurt	Portionenformen	Garraumboden		35-40	300-360
Milchreis, 1:2,5	Universalpfanne	3		100	25-35
Früchtekompott, 1/3 Wasser	Universalpfanne	3		100	10-20

Energiesparen mit den Eco-Heizarten

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

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

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

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

Zubehör

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

Rost

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

Universalpfanne oder Backblech

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

Backformen und Geschirr

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

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

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

Backpapier



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




























Empfohlene Einstellwerte

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

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

Verwendete Heizarten:

-  Heißluft Eco
-  Ober-/Unterhitze Eco

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kuchen in Formen					
Rührkuchen in der Form	Kranz-/Kastenform	2		140-160	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	2		150-170	20-30
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	2		150-170	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		160-170	25-40
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-160	50-60
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	2		150-170	50-70
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		150-170	25-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		170-180	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3		180-190	15-20
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	3		160-170	25-35
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		160-180	15-20
Kleingebäck					
Muffins	Muffinblech	2		160-180	15-25
Small Cakes	Backblech	3		150-160	25-35
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220	35-45
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-30
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150	30-45
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	25-35
Brot & Brötchen					
Mischbrot, 1,5 kg	Kastenform	2		200-210	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	3		240-250	20-25
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		170-190	15-20
Brötchen, frisch	Backblech	3		180-200	20-30
Fleisch					
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		180-190	120-140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		200-220	140-160
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		170-180	110-130
Fisch					
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	2		190-210	25-35
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	2		190-210	45-55
Fischfilet, natur, gedünstet	Geschirr geschlossen	2		190-210	15-25

Acrylamid in Lebensmitteln

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

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung

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

Sanftgaren

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

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

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

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

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

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

Geschirr

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

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

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


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




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

Empfohlene Einstellwerte

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

Verwendete Heizart:

-  Sanftgaren

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

* vorheizen

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

* vorheizen

Tipps zum Sanftgaren

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

Dörren

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

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

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

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

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

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3+1

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

Empfohlene Einstellwerte


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

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

Verwendete Heizart:

- 4D Heißluft

Gericht	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	1-2 Roste		80	5-9
Steinobst (Pflaumen)	1-2 Roste		80	8-10
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	1-2 Roste		80	5-8

Gericht	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Pilze in Scheiben	1-2 Roste		60	6-9
Kräuter, geputzt	1-2 Roste		60	2-6

Einkochen, Entsaften und Desinfizieren

Ihr Gerät ist auch zum Einkochen, Entsaften und Desinfizieren geeignet.

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

Warnung

Verletzungsgefahr!

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

Gläser

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

Tip: Zum Reinigen der Gläser können Sie die Funktion Desinfizieren verwenden.

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

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

Obst und Gemüse vorbereiten

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

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

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

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

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

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

Einkochen beenden

Nach der angegebenen Garzeit die Gerätetür öffnen. Die Einmachgläser erst aus dem Garraum nehmen, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

Wischen Sie den Garraum danach aus.

Entsaften

Die Beeren vor dem Entsaften in eine Schüssel geben und zuckern. Mindestens eine Stunde stehen lassen, damit sie Saft ziehen.

Die Beeren anschließend in den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, füllen und auf Höhe 2 einschieben. Zum Auffangen des Saftes die Universalpfanne darunter einschieben. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Nach der Garzeit die Beeren in ein Tuch füllen und den restlichen Saft auspressen.

Wischen Sie den Garraum danach aus.

Desinfizieren

Der zu desinfizierende Gegenstand muss sichtbar sauber sein. Stellen Sie ihn auf den Rost.


Wählen Sie das Programm "Fläschchen desinfizieren".




Wischen Sie den Garraum danach aus.



Empfohlene Einstellwerte

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse und zum Entsaften von Obst. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glaseinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser.

Verwendete Heizart:

-  Dämpfen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Einkochen					
Gemüse, z. B. Karotten	1 Liter Einmachgläser	2		100	30-120
Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen	1 Liter Einmachgläser	2		100	25-30
Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren	1 Liter Einmachgläser	2		100	25-30

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Entsaften					
Himbeeren	Dampfgarbehälter XL	3		100	30-45
Johannisbeeren	Dampfgarbehälter XL	3		100	40-50

Teig gehen lassen mit Gärstufe

Mit der Heizart Gärstufe geht Hefeteig deutlich schneller auf, als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

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

Teiggare

Für die Teiggare stellen Sie die Teigschüssel auf den Rost. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

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

Stückgare

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





Vor dem Backen die Feuchtigkeit aus dem Garraum wischen.

Empfohlene Einstellwerte


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

Verwendete Heizart:







-  Gärstufe

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, süß						
Z. B. Hefeteilchen	Schüssel	2		Teiggare	35-40	30-45
	Backblech	2		Stückgare	35-40	10-20
fettereicher Teig, z. B. Panettone	Schüssel	2		Teiggare	40-45	40-90
	Backblech	2		Stückgare	40-45	30-60

Hefeteig, pikant

Z. B. Pizza	Schüssel	2		Teiggare	35-40	20-30
	Backblech	2		Stückgare	35-40	10-15

Brotteig

Weißbrot	Schüssel	2		Teiggare	35-40	30-40
	Backblech	2		Stückgare	35-40	15-25
Mischbrot	Schüssel	2		Teiggare	35-40	25-40
	Backblech	2		Stückgare	35-40	10-20
Brötchen	Schüssel	2		Teiggare	35-40	30-40
	Backblech	3		Stückgare	35-40	15-25

Auftauen

Die Dampffunktion Auftauen ist zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst und Gemüse geeignet. Zum Auftauen von Gebäck verwenden Sie die Heizart 4D-Heißluft. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen.

Nehmen Sie zum Auftauen das gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung.

Legen Sie tiefgefrorenes Obst und Gemüse in den gelochten Dampfbehälter, Größe XL, und schieben Sie die Universalpfanne darunter ein. So bleibt das Lebensmittel nicht im Auftauwasser und abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Für Tiefgefrorenes, bei dem Flüssigkeit in der Speise behalten werden soll, z. B. Tiefkühl-Rahmspinat, verwenden Sie die Universalpfanne oder ein Geschirr auf dem Rost.

Legen Sie Gebäck auf den Rost.






Empfohlene Einstellwerte

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

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

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Auftauen

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, Brötchen					
Brot & Brötchen allgemein	Backblech	2		50	40-70
Kuchen					
Kuchen, saftig	Backblech	2		50	70-90
Kuchen, trocken	Backblech	2		60	60-75
Obst, Gemüse					
Beerenobst	Dampfgarbehälter	3		40-50	15-20
Gemüse	Dampfgarbehälter	3		40-50	15-50

Regenerieren

Mit der Heizart Regenerieren werden Speisen schonend mit Dampfunterstützung wieder erhitzt. Sie schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet. Auch Backwaren vom Vortag können so gut aufgebacken werden.

Verwenden Sie möglichst flache, weite und temperaturbeständige Gefäße. Kalte Gefäße verlängern den Regenerationsprozess.

Regenerieren Sie, wenn möglich, nur gleichartige und gleich große Speisen. Wenn das nicht möglich ist, richtet sich die Zeit nach der Speisekomponente mit der längsten Regenerationszeit.

Decken Sie die Speisen während des Regenerierens nicht ab.

Stellen Sie die Speise in einem Geschirr auf den Rost oder legen Sie sie direkt auf den Rost in Höhe 2.

Während des Betriebs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst viel Dampf entweicht.

Empfohlene Einstellwerte








In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Einstellung. Die Zeitangaben sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben.





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

Verwendete Heizart:

-  Regenerieren

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, gekühlt					
1 kg	Geschirr offen	2		120-130	15-25
250 g	Geschirr offen	2		120-130	5-15
Gerichte, gekühlt					
Tellergericht, 1 Portion	Geschirr offen	2		120-130	15-25
Suppe, Eintopf, 400 ml	Geschirr offen	2		120-130	10-25
Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis	Geschirr offen	2		120-130	8-25
Aufläufe, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Geschirr offen	2		120-140	10-25
Pizza, gebacken	Rost	2		170-180*	5-15

* vorheizen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gebäck					
Brötchen, Baguette, gebacken	Rost	2		150-160	10-20
Pasteten (Vol au vents)	Rost	2		180*	4-10
Gebäck, gefroren					
Pizza, gebacken	Rost	2		170-180*	5-15
Brötchen, Baguette, gebacken	Rost	2		160-170*	10-20
* vorheizen					

Warmhalten

Mit der Heizart Warmhalten können Sie fertiggegarnte Speisen warmhalten. Durch die verschiedenen Feuchtstufen können Sie verhindern, dass die bereits fertiggegarnten Speisen austrocknen.

Decken Sie die Speisen nicht ab.

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

Die verschiedenen Dampf-Stufen eignen sich zum Warmhalten von:

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

Prüfgerichte

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

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

Backen

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

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

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

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

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

Gedeckter Apfelkuchen

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




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








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






Hinweise

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

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe

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

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Small Cakes, 3 Ebenen (5 Min. vorheizen)	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140*	35-55
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	2		160-170*	20-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø26 cm	3+1		150-170*	30-50
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	2		170-180	60-80
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	2		180-200	60-80
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	3+1		170-190	70-90

* vorheizen

Dämpfen

Schieben Sie immer die Universalpfanne unter dem gelochten Dampfbehälter, Größe XL, ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.


Einschubhöhen beim Dämpfen auf einer Ebene (maximal 2,5 kg verwenden):

- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 3

Einschubhöhen beim Dämpfen auf zwei Ebenen (maximal 1,8 kg pro Ebene verwenden):




- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 5
- Gelochter Dampfbehälter, Größe XL: Höhe 3

Verwendete Heizart:

-  Dämpfen

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
---------	---------	--------------	---------	------------------	---------------


Dämpfen

Erbsen, gefroren, zwei Behälter, je 1,8 kg	2x Dampfgarbehälter XL + Universalpfanne	5+3+1		100	8-15
Brokkoli, frisch, 300 g	Dampfgarbehälter XL + Universalpfanne	3		100	7-8
Brokkoli, frisch, ein Behälter	Dampfgarbehälter XL + Universalpfanne	3		100	7-8

Grillen


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

Verwendete Heizart:

-  Grill, große Fläche

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
---------	---------	--------------	---------	------------	---------------

Grillen

Toast bräunen*	Rost	5		3	4-6
Beefburger, 12 Stück**	Rost	4		3	25-30

* nicht vorheizen

** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000885288

941110