



**BOSCH**

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



# Einbaubackofen

**HMG6764.1**

[de]    Gebrauchs- und Montageanleitung

## Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



## Inhaltsverzeichnis

### GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit .....	2
2	Sachschäden vermeiden .....	7
3	Umweltschutz und Sparen .....	8
4	Kennenlernen .....	9
5	Betriebsarten .....	11
6	Zubehör .....	12
7	Vor dem ersten Gebrauch .....	14
8	Grundlegende Bedienung .....	14
9	Schnellaufheizen .....	15
10	Zeitfunktionen .....	16
11	Mikrowelle .....	17
12	Bratenthermometer .....	19
13	Assist .....	21
14	Kindersicherung .....	23
15	Sabbateinstellung .....	23
16	Grundeinstellungen .....	24
17	Reinigen und Pflegen .....	25
18	Reinigungsfunktion Pyrolyse .....	27
19	Reinigungsunterstützung .....	28
20	Trocknen .....	28
21	Gestelle .....	29
22	Gerätetür .....	30
23	Störungen beheben .....	31
24	Entsorgen .....	33
25	Kundendienst .....	33
26	So gelingt's .....	34
27	<b>MONTAGEANLEITUNG</b> .....	42
27.1	<b>Allgemeine Montagehinweise</b> .....	43



## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

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

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B. Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Ge-

brauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

#### 1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 12

##### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

##### **⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Geräts heiß.

- ▶ Heiße Teleskopauszüge vor dem Berühren abkühlen lassen.
- ▶ Heiße Teleskopauszüge nur mit Topflappen berühren.

##### **⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

##### **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern.

→ "Sachschäden vermeiden", Seite 7

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

### **⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

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

### **⚠ 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.

### **⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

## **1.5 Mikrowelle**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

### **⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

Lebensmittel und deren Verpackungen und Behälter können sich entzünden.

- ▶ Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
- ▶ Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
- ▶ Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
- ▶ Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.

- ▶ Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl kann sich entzünden.

- ▶ Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

### **⚠ WARNUNG – Explosionsgefahr!**

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können leicht explodieren.

- ▶ Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

### **⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.

- ▶ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- ▶ Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- ▶ Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen.
- ▶ Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig.

- ▶ Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen.
- ▶ Immer den Deckel oder den Sauger entfernen.
- ▶ Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln.
- ▶ Temperatur überprüfen, bevor dem Kind die Nahrung gegeben wird.

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

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

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

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

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

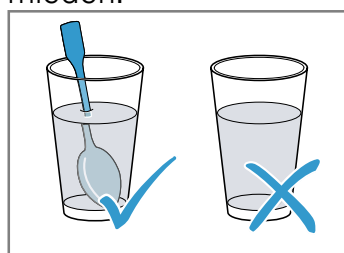
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

### **⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

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

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



### **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.

- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt.

- ▶ Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden.
- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

#### **⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

- ▶ Nie das Gehäuse entfernen.

#### **⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Mangelhafte Reinigung kann die Oberfläche des Geräts zerstören, die Gebrauchsdauer verringern und zu gefährlichen Situationen, wie zum Beispiel austretende Mikrowellen-Energie, führen.

- ▶ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.
- ▶ Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten.

→ "Reinigen und Pflegen", Seite 25

Nie das Gerät betreiben, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten.

- ▶ Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist.
- ▶ Nur durch den Kundendienst reparieren lassen.

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

- ▶ Nie die Gehäuseabdeckung entfernen.
- ▶ Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

### **1.6 Bratenthermometer**

#### **⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.

- ▶ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

### **1.7 Reinigungsfunktion**

#### **⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

#### **⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.

- ▶ Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

#### **⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

#### **⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

## 2 Sachschäden vermeiden

### 2.1 Generell

#### **ACHTUNG!**

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

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

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

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über 50 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▶ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter 50 °C eingestellt ist.

Durch Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör kann der Backsensor beschädigt werden. Schäden können auch entstehen, wenn der Backsensor nicht aktiv ist.

- ▶ Keine Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör verwenden.
- ▶ Nie Gegenstände aus Silikon im Garraum lagern.

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

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

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.

- ▶ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▶ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

- ▶ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▶ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

### 2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

#### **ACHTUNG!**

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

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

Direkt aufeinander eingeschobenes Zubehör erzeugt Funken.

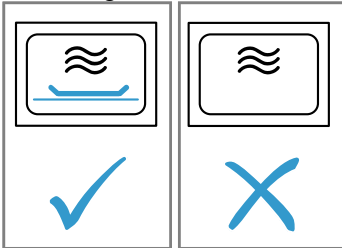
- ▶ Den Rost nicht mit der Universalpfanne kombinieren.
- ▶ Zubehör nur jeweils in eigener Höhe einschieben.

Beim Betrieb nur mit Mikrowelle ist die Universalpfanne oder das Backblech ungeeignet. Es kann zu Funkenbildung kommen und der Garraum wird beschädigt.

- ▶ Den mitgelieferten Rost als Stellfläche verwenden. Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursachen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- ▶ Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden.

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

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



Bei der Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann die Türscheibe durch Überbelastung springen.

- ▶ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Maximal 600 Watt verwenden.
- ▶ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen.

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### 3.2 Energie sparen

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

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

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

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

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

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

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

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

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

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

#### **Hinweis:**

Das Gerät benötigt:

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

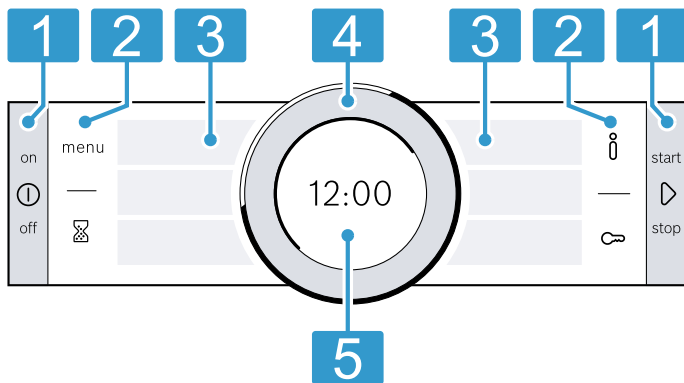


## 4 Kennenlernen

### 4.1 Bedienfeld

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

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



- 1 Tasten**  
Die Tasten links und rechts am Bedienfeld haben einen Druckpunkt. Um eine Taste zu betätigen, die Taste drücken. Bei Geräten ohne Edelstahlfront sind die Tasten ebenfalls Touch-Felder.
- 2 Touch-Felder**  
Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken.
- 3 Touch-Displays**  
In den Touch-Displays sehen Sie aktuelle Auswahlmöglichkeiten. Um eine Funktion zu wählen, direkt auf das entsprechende Textfeld drücken. Abhängig von der Auswahl, ändern sich die Textfelder.
- 4 Bedienering**  
Den Bedienering können Sie unbegrenzt nach links oder rechts drehen. Leicht auf den Bedienering drücken und in die gewünschte Richtung bewegen.
- 5 Display**  
Im Display sehen Sie aktuelle Einstellwerte oder Hinweistexte.

### 4.2 Tasten

Mit den Tasten links und rechts am Bedienfeld schalten Sie Ihr Gerät oder den Betrieb ein und aus.

Taste	Funktion	Verwendung
Ⓛ	on/off	Gerät einschalten oder ausschalten.
▶	start/stop	Kurz drücken: Betrieb starten oder unterbrechen. Ca. 3 Sekunden gedrückt halten: Betrieb abbrechen.

### 4.3 Touch-Felder

Mit den Touch-Feldern wählen Sie verschiedene Funktionen direkt aus. Das Touch-Feld der aktuell gewählten Funktion leuchtet rot.

Touch-Feld	Funktion	Verwendung
menu	Menü	Menü der Betriebsarten öffnen. → "Betriebsarten", Seite 11
⌚	Wecker	Wecker wählen.
ℹ	Information	Zusätzliche Informationen zu einer Funktion oder Einstellung anzeigen lassen.
🔒	Kindersicherung	Ca. 4 Sekunden gedrückt halten: Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren.

### 4.4 Touch-Displays

Die Touch-Displays sind sowohl Anzeigen als auch Bedienelemente. Die Touch-Displays sind in mehrere Textfelder unterteilt. Die Textfelder zeigen Ihnen aktuelle Auswahlmöglichkeiten und bereits vorgenommene Einstellungen. Um eine Funktion zu wählen, auf das entsprechende Textfeld drücken.

Die ausgewählte Funktion ist an der Seite des Textfeldes mit einem roten senkrechten Balken gekennzeichnet. Der Wert dazu wird im Display → Seite 10 weiß hervorgehoben. Zu welcher Funktion Sie zurückblättern können, ist an der Seite des Textfeldes mit einem kleinen roten Pfeil gekennzeichnet.

## 4.5 Bedienring

Mit dem Bedienring ändern Sie die Einstellwerte, die im Display angezeigt werden und blättern in den Touch-Displays.

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

## 4.6 Display

Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellwerte auf verschiedenen Ebenen.

Wert im Vordergrund	Der Wert im Vordergrund ist weiß hervorgehoben. Sie können den Wert mit dem Bedienring direkt ändern. Nach einem Betriebsstart ist die Temperatur oder Stufe im Vordergrund. Bei Mikrowelle ist die Dauer im Vordergrund.
Wert im Hintergrund	Werte im Hintergrund sind grau dargestellt. Um den Wert mit dem Bedienring zu ändern, wählen Sie vorher die gewünschte Funktion.
Vergrößerung	Solange Sie mit dem Bedienring einen Wert ändern, wird vergrößert nur dieser Wert angezeigt.

## Ringlinie

Außen im Display befindet sich die Ringlinie.

- Positionsanzeige  
Wenn Sie einen Wert ändern, zeigt die Ringlinie an, an welcher Stelle in der Auswahlliste Sie sich befinden. Je nach Einstellbereich und Länge der Auswahlliste ist die Ringlinie durchgängig oder in Segmente unterteilt.
- Fortschrittsanzeige  
Während des Betriebs zeigt die Ringlinie den Fortschritt und füllt sich im Sekundentakt rot. Bei einer ablaufenden Dauer erlischt jede Sekunde ein Segment der Ringlinie.

## Temperaturanzeige

Die Aufheizlinie und die Restwärme-Anzeige zeigen Ihnen die Temperatur im Garraum.

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

- Aufheizlinie  
Nach dem Betriebsstart füllt sich die weiße Linie unter der Temperatur 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 ist die Aufheizlinie sofort rot gefüllt, z. B. bei Grillstufen. Bei Mikrowelle erscheint die Aufheizlinie nicht.
- Restwärme-Anzeige  
Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt die Ringlinie die Restwärme im Garraum an. Je geringer die Restwärme wird, desto dunkler wird die Ringlinie und verschwindet irgendwann.

## 4.7 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

### Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.

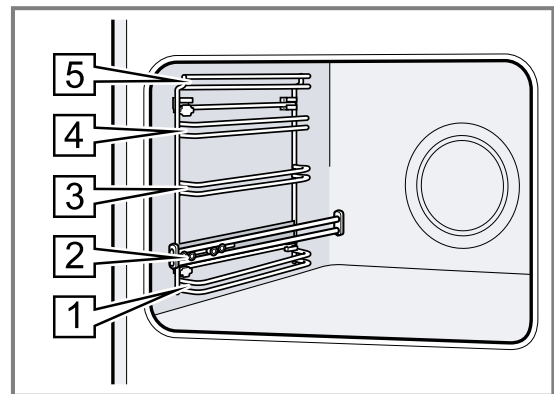
→ "Zubehör", Seite 12

Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Die Gestelle sind je nach Gerätetyp auf einer oder mehreren Ebenen mit Auszügen ausgestattet.

Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.

→ "Gestelle", Seite 29



### Beleuchtung

Eine oder mehrere Backofenlampen leuchten den Garraum aus.

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 15 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Beleuchtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Beleuchtung aus.

### Kühlgebläse

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

### ACHTUNG!

Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.

- ▶ Lüftungsschlitze frei halten.

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

### Gerätetür

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

Wenn Sie bei der Betriebsart Mikrowelle die Gerätetür schließen, müssen Sie den Betrieb mit ▷ fortsetzen.

## 5 Betriebsarten

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

Betriebsart	Verwendung
Heizarten	Fein abgestimmte Heizarten für eine optimale Zubereitung Ihrer Speise wählen. → "Heizarten", Seite 11
Assist	Programmierte, empfohlene Einstellungen für verschiedene Speisen nutzen. → "Assist", Seite 21
Mikrowelle	Mit Mikrowelle schneller garen, erhitzen oder auftauen. → "Mikrowelle", Seite 17

### 5.1 Heizarten








Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.






Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

Betriebsart	Verwendung
Mikrokombi	Um die Garzeit zu verkürzen, Mikrowelle zu einer Heizart zuschalten. → "Mikrokombi", Seite 18
Reinigen	Reinigungsfunktion für den Garraum wählen. → "Reinigungsfunktion 'Pyrolyse'", Seite 27 → "Reinigungsunterstützung", Seite 28
Grundeinstellungen	Grundeinstellungen anpassen. Grundeinstellungen → Seite 24

Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

Bei Temperatureinstellungen über 275 °C und Grillstufe 3 senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 40 Minuten auf ca. 275 °C bzw. Grillstufe 1 ab.

Symbol	Heizart	Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise Mögliche Zusatzfunktionen
	4D Heißluft	30 - 275 °C	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Ober-/Unterhitze	30 - 300 °C	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Heißluft Eco	30 - 275 °C	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 125 - 275 °C. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Ober-/Unterhitze Eco	30 - 300 °C	Ausgewählte Speisen schonend garen. Die Hitze kommt von oben und unten. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 150 - 250 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
	Umluftgrillen	30 - 300 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Grill, große Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill, kleine Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Kleine Mengen grillen, wie Steak, Würstchen oder Toast. Kleine Mengen gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.

Symbol	Heizart	Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise Mögliche Zusatzfunktionen
	Pizzastufe	30 - 275 °C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Sanftgaren	70 - 120 °C	Angebratene, zarte Fleischstücke in offenem Geschirr schonend und langsam garen. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	Unterhitze	30 - 250 °C	Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten.
	Warmhalten	60 - 100 °C	Gegarte Speisen warmhalten.
	Geschirr vorwärmen	30 - 70 °C	Geschirr vorwärmen.

## 5.2 Mikrowellenleistungen

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

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

**Hinweis:** Die Mikrowellenleistung max ist nicht zum Erhitzen von Speisen vorgesehen. Zum Schutz des Geräts wird die maximale Leistung der Mikrowelle in den


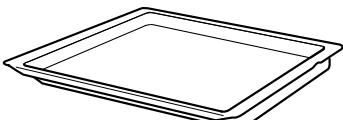
ersten Minuten stufenweise auf 600 Watt reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

## 6 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

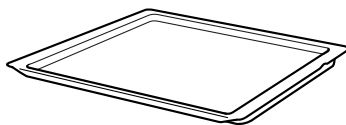
**Hinweis:** Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör	Verwendung
Rost 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kuchenformen</li> <li>■ Auflaufformen</li> <li>■ Geschirr</li> <li>■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke</li> <li>■ Tiefkühlgerichte</li> </ul>
Universalpfanne 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saftige Kuchen</li> <li>■ Gebäck</li> <li>■ Brot</li> <li>■ Große Braten</li> <li>■ Tiefkühlgerichte</li> <li>■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.</li> </ul>

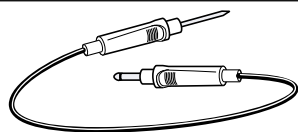
**Zubehör**

Backblech

**Verwendung**

- Blechkuchen
- Kleingebäck

Bratenthermometer



Punktgenaues Braten oder Garen.  
→ "Bratenthermometer", Seite 19

**6.1 Hinweise zum Zubehör**

Manches Zubehör ist nur für bestimmte Betriebsarten geeignet.

**Mikrowellenzubehör**

Für den reinen Mikrowellenbetrieb ist nur der mitgelieferte Rost geeignet.

Bleche, z. B. die Universalpfanne oder das Backblech, können Funken bilden und sind ungeeignet.

Beachten Sie die Hinweise zur Mikrowelle.

→ "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 17

**6.2 Rastfunktion**

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

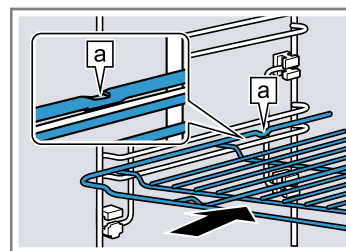
**6.3 Zubehör in den Garraum schieben**

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

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

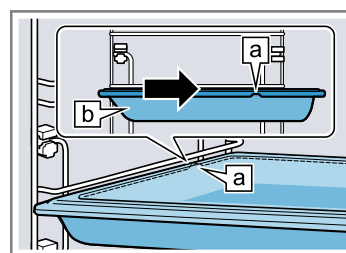
Rost

Den Rost mit der Krümmung ~ nach unten einschieben. Der Schriftzug "microwave" muss vorne bei der Gerätetür sein.



Blech  
z. B. Uni-  
versalpfanne  
oder  
Backblech

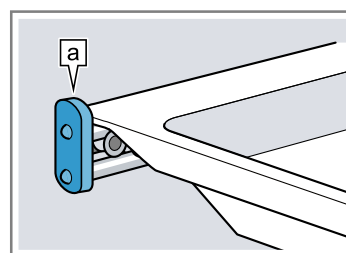
Das Blech mit der Abschrägung [b] zur Gerätetür einschieben.



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

Rost oder Blech

Das Zubehör so auflegen, dass der Zubehörrand hinter der Lasche [a] auf der Auszugsschiene sitzt.



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

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

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

## 6.4 Weiteres Zubehör

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

www.bosch-home.com

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

# 7 Vor dem ersten Gebrauch

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

## 7.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen


Nach dem Stromanschluss oder nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts vornehmen. Es kann einige Sekunden dauern, bis im Display die Einstellungen erscheinen.

1. Auf das Textfeld der gewünschten Einstellung drücken.  
Mögliche Einstellungen:
  - Sprache
  - Uhrzeit
2. Die Einstellung bei Bedarf mit dem Bedienring ändern.
3. Zum Schluss mit "Einstellungen abschließen" bestätigen.
- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.
4. Damit sich das Gerät vor dem ersten Heizen überprüft, Gerätetür einmal öffnen und schließen.

## 7.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkügelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Das Gerät mit ① einschalten.
4. Folgende Einstellungen vornehmen:

Heizart	4D Heißluft 
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

→ "Grundlegende Bedienung", Seite 14

5. Den Betrieb mit  $\triangleright$  starten.
  - Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
6. Das Gerät mit ① ausschalten.
7. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
8. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste gründlich reinigen.

# 8 Grundlegende Bedienung

## 8.1 Gerät einschalten

- ▶ Das Gerät mit ① einschalten.
- ✓ Im Display erscheint das Bosch Logo. Anschließend erscheinen die Heizarten.

## 8.2 Gerät ausschalten

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

- ▶ Das Gerät mit ① ausschalten.
- ✓ Das Gerät schaltet aus. Laufende Funktionen werden abgebrochen.
- ✓ Im Display erscheint die Uhrzeit oder die Restwärme-Anzeige.

## 8.3 Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie starten.

### ACHTUNG!

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

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.
- ▶ Den Betrieb mit  $\triangleright$  starten.
- ✓ Im Display erscheinen die Einstellungen, die Laufzeit, die Ringlinie und die Aufheizlinie.

## 8.4 Betrieb unterbrechen oder abbrechen

Sie können den Betrieb kurz anhalten und wieder fortsetzen. Wenn Sie den Betrieb vollständig abbrechen, werden die Einstellungen zurückgesetzt.

1. Um den Betrieb kurz zu unterbrechen:
  - Auf  $\triangleright$  kurz drücken.
  - Um den Betrieb fortzusetzen, auf  $\triangleright$  drücken.

2. Um den Betrieb abubrechen, ▷ ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen zurückgesetzt.

## 8.5 Betriebsart einstellen

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, schlägt das Gerät eine Betriebsart vor, z. B. Heizarten.

1. Wenn Sie eine andere, als die vorgeschlagene, Betriebsart auswählen wollen, auf **menu** drücken.
- ✓ Die Auswahl der Betriebsarten erscheint.  
→ "Betriebsarten", Seite 11
2. Auf die gewünschte Betriebsart drücken.
3. Um weitere Einstellungen vorzunehmen, auf die entsprechenden Textfelder drücken.
4. Die Werte mit dem Bedienring ändern.
5. Den Betrieb mit ▷ starten.

## 8.6 Heizart und Temperatur einstellen

**Voraussetzung:** Die Betriebsart "Heizarten" ist gewählt.

1. Auf die gewünschte Heizart drücken.  
Wenn die Heizart nicht in den Touch-Displays sichtbar ist, mit dem Bedienring in der Auswahlliste blättern.
- ✓ Die Temperatur ist weiß hervorgehoben.
2. Die Temperatur mit dem Bedienring einstellen.
3. Den Betrieb mit ▷ starten.
- ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
- ✓ Im Display steht die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft, und die Zieltemperatur.

4. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⓪ ausschalten.

**Tipp:** Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.

**Hinweis:** Sie können am Gerät Dauer und Ende für den Betrieb einstellen.

→ "Zeitfunktionen", Seite 16

## Heizart ändern

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

1. Den Betrieb mit ▷ unterbrechen.
2. Auf "Heizarten" drücken.
3. Auf die gewünschte Heizart drücken.
- ✓ Im Display erscheint die zugehörige Vorschlagstemperatur.

## Temperatur ändern

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

- ▶ Die Temperatur mit dem Bedienring ändern.
- ✓ Die Temperatur wird direkt übernommen.



## 8.7 Informationen anzeigen

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

1. Auf ⓘ drücken.
- ✓ Wenn vorhanden, werden Informationen für einige Sekunden angezeigt.
2. Bei längeren Texten mit dem Bedienring blättern.

# 9 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie bei eingestellten Temperaturen ab 100 °C die Aufheizdauer verkürzen. Bei diesen Heizarten können Sie Schnellaufheizen verwenden:

- 4D Heißluft 
- Ober-/Unterhitze 

## 9.1 Schnellaufheizen einstellen

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

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

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
2. Auf "Schnellaufheizen" drücken.
- ✓ Im Textfeld steht "Ein".
3. Den Betrieb mit ▷ starten.
- ✓ Das Schnellaufheizen startet.
- ✓ Wenn das Schnellaufheizen endet, ertönt ein Signal. Im Textfeld steht "Aus".
4. Die Speise in den Garraum geben.

## Schnellaufheizen abbrechen

- ▶ Auf "Schnellaufheizen" drücken.
- ✓ Im Textfeld steht "Aus".

## 10 Zeitfunktionen

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

### 10.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Zu einem Betrieb können Sie Dauer und Ende einstellen. Der Wecker ist unabhängig vom Betrieb einstellbar.

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

### 10.2 Wecker einstellen

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

- Auf ☹ drücken.
  - Das Symbol leuchtet rot.
- Die Weckerzeit mit dem Bedienring einstellen.
- Den Wecker mit ☹ starten.
  - Nach einigen Sekunden startet der Wecker automatisch.
  - Die Weckerzeit läuft ab.
  - Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, bleibt die Weckerzeit im Display sichtbar.
  - Wenn das Gerät eingeschaltet ist, stehen die Einstellungen des laufenden Betriebs im Display. Um die Weckerzeit für einige Sekunden anzuzeigen, auf ☹ drücken.
  - Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Das rote Symbol erlischt.
- Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist:
  - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf ein beliebiges Touch-Feld drücken.
  - Um erneut eine Weckerzeit einzustellen, auf ☹ drücken und die Weckerzeit mit dem Bedienring einstellen.

#### Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

- Auf ☹ drücken.
- Die Weckerzeit mit dem Bedienring ändern.
- Mit ☹ bestätigen.

#### Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

- Auf ☹ drücken.

- Die Weckerzeit mit dem Bedienring auf null zurückstellen.
- Mit ☹ bestätigen.
  - Das rote Symbol erlischt.

### 10.3 Dauer einstellen

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

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

- Auf "Dauer" drücken.
- Die Dauer mit dem Bedienring einstellen.

Drehrichtung	Vorschlagswert
Links	10 Minuten
Rechts	30 Minuten

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten. Die Endezeit wird automatisch berechnet.

- Den Betrieb mit ▷ starten.
  - Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.
- Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf ein beliebiges Touch-Feld drücken.
  - Um erneut eine Dauer einzustellen, auf "Dauer" drücken und die Dauer mit dem Bedienring einstellen.
  - Um den Betrieb ohne Dauer fortzusetzen, mit ▷ starten.
  - Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit Ⓛ ausschalten.

#### Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

- Auf drücken.
- Die Dauer mit dem Bedienring ändern.
  - Die Änderung wird direkt übernommen.

#### Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

- Auf "Dauer" drücken.
- Die Dauer mit dem Bedienring auf null zurückstellen.
  - Die Änderung wird direkt übernommen.
  - Das Gerät setzt den Betrieb ohne Dauer fort.

### 10.4 Ende einstellen

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

#### Hinweise

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



**Voraussetzungen**

- Eine Betriebsart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
  - Eine Dauer ist eingestellt.
1. Auf "Ende" drücken.
  2. Das Ende mit dem Bedienring verschieben. Das Ende kann nach dem Start nicht mehr geändert werden.
  3. Den Betrieb mit ▷ starten.
- ✓ Das Display zeigt die Startzeit. Das Gerät ist in Warteposition.
  - ✓ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.
4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:

- Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf ein beliebiges Touch-Feld drücken.
- Um erneut eine Dauer einzustellen, auf "Dauer" drücken und die Dauer mit dem Bedienring einstellen.
- Um den Betrieb ohne Dauer fortzusetzen, mit ▷ starten.
- Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ① ausschalten.

**Ende abbrechen**

Sie können das eingestellte Ende und die Dauer jederzeit löschen.

1. Den Betrieb mit ▷ unterbrechen.
2. Um den Betrieb ohne Dauer und Ende fortzusetzen, mit ▷ starten.

# 11 Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen besonders schnell garen, erhitzen, backen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit einer Heizart einsetzen.

## 11.1 Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle

Um Ihre Speisen gleichmäßig zu erwärmen und Ihr Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur geeignetes Geschirr und Zubehör.

Beachten Sie die Herstellerangaben von Ihrem Geschirr.

Wenn nicht anders angegeben, Geschirr und Zubehör auf Höhe 2 einschieben.

**Mikrowellengeeignet**

<b>Geschirr und Zubehör</b>	<b>Hinweise</b>
Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material:	Diese Materialien lassen Mikrowellen durch und werden nicht beschädigt.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Glas</li> <li>■ Glaskeramik</li> <li>■ Porzellan</li> <li>■ Temperaturfester Kunststoff</li> <li>■ Vollständig glasierte Keramik ohne Risse</li> </ul>	
Serviergeschirr	Sie müssen Ihre Speise nicht umfüllen. <b>Hinweis:</b> Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor nur verwenden, wenn der Hersteller die Mikrowelleneignung garantiert.
Mitgelieferter Rost	Nur der mitgelieferte Rost ist für den reinen Mikrowellenbetrieb geeignet. <b>Hinweis:</b> Bleche, z. B. die Universalpfanne oder das Backblech, können Funken bilden und sind ungeeignet.

**Nicht mikrowellengeeignet**

**Hinweis:** Beachten Sie die Angaben zu Sachschäden vermeiden.

→ "Mikrowelle", Seite 7

<b>Geschirr und Zubehör</b>	<b>Hinweise</b>
Geschirr und Backformen aus Metall	Metall ist für Mikrowellen undurchlässig. Die Speisen werden nicht oder kaum erwärmt. <b>Hinweis:</b> Metall kann im reinen Mikrowellenbetrieb Funken bilden.

**Geschirr und Zubehör mit Mikrokombi**

Durch die Kombination aus Mikrowelle und einer Heizart ist auch Geschirr und Zubehör aus Metall möglich.

<b>Geschirr und Zubehör</b>	<b>Hinweise</b>
Geschirr und Backformen aus Metall	Mit Mikrokombi kann Metall verwendet werden. <b>Hinweis:</b> Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.
Mitgeliefertes Zubehör:	Das mitgelieferte Zubehör ist für Mikrokombi geeignet. Es bilden sich keine Funken.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rost</li> <li>■ Universalpfanne</li> <li>■ Backblech</li> </ul>	

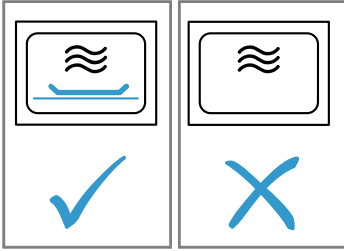
**Geschirr auf Mikrowelleneignung testen**

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

## ACHTUNG!

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

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



## ⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

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

## 11.2 Mikrowelle einstellen

### Hinweise

- Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:
  - → "Sicherheit", Seite 2
  - → "Sachschäden vermeiden", Seite 7
  - → "Mikrowellenleistungen", Seite 12
  - → "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 17
- Um Kondensat zu vermeiden, schaltet bei den Mikrowellenleistungen 600 Watt und max das Gerät automatisch einen Heizkörper zu. Der Garraum und das Zubehör werden heiß. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst. Diese Trocknungsfunktion können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten.
  - "Grundeinstellungen", Seite 24

## ⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

- ▶ Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
  - ▶ Kinder fernhalten.
1. Auf menu drücken.
  2. Auf "Mikrowelle" drücken.
  3. Auf die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.
  4. Die Dauer mit dem Bedienring einstellen.
  5. Den Betrieb mit ▷ starten.
  - ✓ Die Mikrowelle startet und die Dauer läuft ab. Die Aufheizlinie erscheint nicht.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.

6. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf ein beliebiges Touch-Feld drücken.
  - Bei Bedarf erneut eine Mikrowellenleistung und eine Dauer einstellen.
  - Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.
7. Wenn Sie die Trocknungsfunktion zur Mikrowelle in den Grundeinstellungen ausgeschaltet haben, den Garraum trocknen.
  - "Trocknen", Seite 28

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

→ "Grundeinstellungen", Seite 24

## Mikrowellenleistung ändern

Wenn Sie die Mikrowellenleistung ändern, bleibt die eingestellte Dauer erhalten.

1. Den Betrieb mit ▷ unterbrechen.
2. Auf die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.
3. Den Betrieb mit ▷ fortsetzen.

## Dauer ändern

Nach dem Start des Mikrowellenbetriebs können Sie die Dauer direkt ändern.

- ▶ Die Dauer mit dem Bedienring ändern.
- ✓ Die Änderung wird direkt übernommen.

## 11.3 Mikrokombi

Um die Gardauer zu verkürzen, können Sie einige Heizarten in Kombination mit Mikrowelle verwenden.

Mögliche Heizarten sind:

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

Mögliche Mikrowellenleistungen sind:

- 90 Watt
- 180 Watt
- 360 Watt

## Mikrokombi einstellen

### Hinweis:

- Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:
- → "Sicherheit", Seite 2
  - → "Sachschäden vermeiden", Seite 7
  - → "Mikrowellenleistungen", Seite 12
  - → "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 17
1. Auf menu drücken.
  2. Auf "Mikrokombi" drücken.
  3. Auf die gewünschte Heizart drücken.
  4. Auf die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.
  5. Die Temperatur mit dem Bedienring einstellen.
  6. Auf Dauer drücken und die Dauer mit dem Bedienring einstellen.
  7. Den Betrieb mit ▷ starten.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.

8. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
- Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf ein beliebiges Touch-Feld drücken.
  - Bei Bedarf erneut eine Kombination einstellen.
  - Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ① ausschalten.

### Temperatur ändern

Nach dem Start des Mikrokombi-Betriebs können Sie die Temperatur direkt ändern.

- ▶ Die Temperatur mit dem Bedienring ändern.
- ✓ Die Änderung wird direkt übernommen.

### Dauer ändern

Nach dem Start des Mikrokombi-Betriebs können Sie die Dauer jederzeit ändern.

1. Auf "Dauer" drücken.
2. Die Dauer mit dem Bedienring ändern.
- ✓ Die Änderung wird direkt übernommen.

### Kombination ändern

Wenn Sie die Kombination aus Heizart und Mikrowellenleistung ändern, werden alle anderen Einstellungen zurückgesetzt.

1. Den Betrieb mit ▷ unterbrechen.
2. Heizart oder Mikrowellenleistung ändern.
  - Um die Mikrowellenleistung zu ändern, auf Mikrowelle drücken und die Mikrowellenleistung ändern.
  - Um die Heizart zu ändern, auf Heizart drücken und die Heizart ändern. Danach die Mikrowellenleistung einstellen.
3. Den Betrieb mit ▷ fortsetzen.

## 12 Bratenthermometer

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

### 12.1 Geeignete Heizarten mit Bratenthermometer

Für den Betrieb mit dem Bratenthermometer sind nur bestimmte Heizarten geeignet.

Wenn das Bratenthermometer im Garraum eingesteckt ist, stehen folgende Heizarten zur Verfügung.

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

### 12.2 Bratenthermometer einstecken

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

#### **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.

- ▶ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

#### **ACHTUNG!**

Das Bratenthermometer kann beschädigt werden.

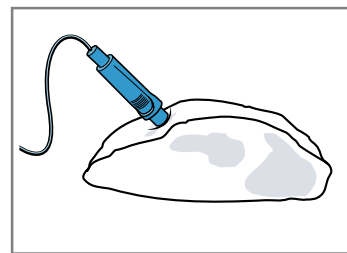
- ▶ Kabel des Bratenthermometers nicht einklemmen.
- ▶ Kein geschlossenes Geschirr verwenden.
- ▶ Damit das Bratenthermometer nicht durch zu große Hitze beschädigt wird, muss der Abstand zwischen Grillheizkörper und Bratenthermometer einige Zentimeter sein. Das Fleisch kann während des Garens aufgehen.

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

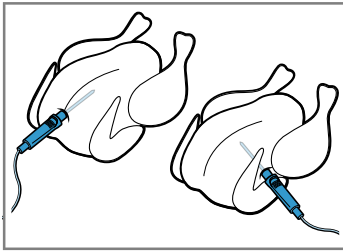
- ▶ Das Bratenthermometer vollständig in das Gargut stecken.

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

Dünne Fleischstücke	Das Bratenthermometer seitlich an der dicksten Stelle in das Fleisch stecken.
Dicke Fleischstücke	Das Bratenthermometer von oben schräg bis zum Anschlag in das Fleisch stecken.

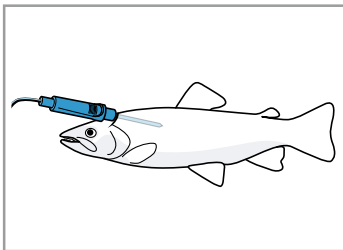


**Geflügel** Das Bratenthermometer durch die dickste Stelle der Geflügelbrust bis zum Anschlag einstecken. Je nach Beschaffenheit des Geflügels das Bratenthermometer quer oder längs einstecken.



Das Geflügel drehen und mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen.

**Fisch** Bei ganzem Fisch das Bratenthermometer hinter dem Fischkopf in Richtung der Mittelgräten bis zum Anschlag einstecken.



Den Fisch ohne Wenden in Schwimmposition auf den Rost stellen, z. B. mit einer halben Kartoffel als Stütze.

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

**Hinweise**

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

**12.3 Bratenthermometer einstellen**

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

**Voraussetzungen**

- Das Gargut mit dem Bratenthermometer steht im Garraum.
  - Das Bratenthermometer ist im Garraum eingesteckt.
1. Auf die gewünschte Heizart drücken.
    - ✓ Die Garraumtemperatur  $\text{⌂}$  ist weiß hervorgehoben.
  2. Die Garraumtemperatur mit dem Bedienring einstellen.
    - Die Garraumtemperatur mindestens 10 °C höher einstellen als die Kerntemperatur.
    - Die Garraumtemperatur nicht höher als 250 °C einstellen.
  3. Auf "Kerntemperatur" drücken.
    - ✓ Die Kerntemperatur  $\text{Ⓕ}$  ist weiß hervorgehoben.
  4. Die Kerntemperatur mit dem Bedienring einstellen.

5. Den Betrieb mit  $\text{⏏}$  starten.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
  - ✓ Im Display steht die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft, und die Kerntemperatur.
  - ✓ Links steht die aktuelle Kerntemperatur im Gargut, rechts steht die eingestellte, z. B. 15 | 75 °C. Die aktuelle Kerntemperatur erscheint erst ab ca. 10 °C. Die Aufheizlinie bezieht sich auf die Kerntemperatur.
  - ✓ Wenn das Gericht fertig ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display ist die aktuelle Kerntemperatur gleich der eingestellten Kerntemperatur, z. B. 75 | 75 °C.

**6. ⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Garraum, Zubehör und Bratenthermometer werden sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör und Bratenthermometer immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Wenn die Kerntemperatur erreicht ist:

- Das Gerät mit  $\text{⏏}$  ausschalten.
- Das Bratenthermometer aus der Buchse im Garraum ziehen.
- Das Bratenthermometer aus dem Gargut ziehen und aus dem Garraum nehmen.

**Tipp:** Sie können das Bratenthermometer auch mit einer anderen Betriebsart verwenden. Sobald das Bratenthermometer eingesteckt ist, stehen Ihnen nur noch die mit Bratenthermometer möglichen Betriebsarten zur Verfügung.

**Temperatur ändern**

1. Nach dem Start des Betriebs ist die Kerntemperatur weiß hervorgehoben. Sie können die Kerntemperatur direkt mit dem Bedienring ändern.
2. Um die Garraumtemperatur zu ändern, auf "Temperatur" drücken und die Garraumtemperatur mit dem Bedienring ändern.

**Heizart ändern**

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

1. Den Betrieb mit  $\text{⏏}$  unterbrechen.
2. Auf "Heizarten" drücken.
3. Auf die gewünschte Heizart drücken.
  - ✓ Im Display erscheint die zugehörige Vorschlagstemperatur.

**12.4 Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel**

Hier finden Sie Richtwerte für Kerntemperaturen verschiedener Lebensmittel.

Die Richtwerte hängen von der Qualität und der Beschaffenheit der Lebensmittel ab. Verwenden Sie kein tiefgekühltes Gargut.

Geflügel	Kerntemperatur in °C
Hähnchen	80 - 85
Hähnchenbrust	75 - 80
Ente	80 - 85
Entenbrust, rosa	55 - 60
Pute	80 - 85

Geflügel	Kerntemperatur in °C
Putenbrust	80 - 85
Gans	80 - 90
Schweinefleisch	Kerntemperatur in °C
Schweinenacken	85 - 90
Schweinefilet, rosa	62 - 70
Schweinerücken, durch	72 - 80
Rindfleisch	Kerntemperatur in °C
Rinderfilet oder Roastbeef, eng- lisch	45 - 52
Rinderfilet oder Roastbeef, rosa	55 - 62
Rinderfilet oder Roastbeef, durch	65 - 75
Kalbfleisch	Kerntemperatur in °C
Kalbsbraten oder Bug, mager	75 - 80

Kalbfleisch	Kerntemperatur in °C
Kalbsbraten, Schulter	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90
Lammfleisch	Kerntemperatur in °C
Lammkeule, rosa	60 - 65
Lammkeule, durch	70 - 80
Lammrücken, rosa	55 - 60
Fisch	Kerntemperatur in °C
Fisch, im Ganzen	65 - 70
Fischfilet	60 - 65
Sonstiges	Kerntemperatur in °C
Hackbraten, alle Fleischsorten	80 - 90
Speisen erhitzen, regenerieren	65 - 75

## 13 Assist

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

### 13.1 Geschirr

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

- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

**Hinweis:** Bei einigen Gerichten schaltet das Gerät die Mikrowelle zu. Es erscheint ein Hinweis im Display, mikrowellengeeignetes Geschirr zu verwenden.

→ "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 17

### 13.2 Einstellungen der Gerichte

Um die Gerichte optimal zuzubereiten, verwendet das Gerät verschiedene Einstellungen.


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

#### Tipps und Hinweise zu den Einstellungen

Wenn Sie ein Gericht einstellen, zeigt das Display für dieses Gericht relevante Informationen, z. B.:

- Passende Einschubhöhe
- Passendes Zubehör oder Geschirr
- Zugabe von Flüssigkeit

- Zeitpunkt zum Wenden oder Umrühren  
Sobald dieser Zeitpunkt erreicht ist, ertönt ein Signal.

Um die Informationen abzurufen, auf "Tipp" oder  drücken. Manche Hinweise erscheinen automatisch.

#### Programme

Bei Programmen sind die optimale Heizart, die Temperatur und die Dauer fest voreingestellt.

Um ein optimales Garergebnis zu erhalten, müssen Sie zusätzlich das Gewicht einstellen. Wenn nicht anders angegeben, stellen Sie das Gesamtgewicht Ihres Gerichts ein. Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.

#### Einstellempfehlungen

Bei Einstellempfehlungen ist die optimale Heizart fest voreingestellt. Das Display zeigt die Heizart.

Die voreingestellte Temperatur und die Dauer können Sie anpassen.

#### Bratenthermometer


Bei einigen Gerichten können Sie das Bratenthermometer verwenden.

Wenn das Bratenthermometer eingesteckt ist, stehen Ihnen nur noch die Gerichte zur Auswahl, die mit dem Bratenthermometer möglich sind. Für jedes Gericht erhalten Sie Einstellempfehlungen für Heizart, Temperatur und Kerntemperatur. Die Temperatur und die Kerntemperatur können Sie anpassen.

→ "Bratenthermometer", Seite 19

#### Backsensor

Einige Gerichte backt das Gerät automatisch mit Backsensor.

Im Display erscheint . Sie müssen keine weiteren Einstellungen vornehmen.

Beachten Sie die Informationen zum Backsensor.  
→ "Gerichte mit Backsensor", Seite 22

### Mikrowellen-Gerichte

Bei einigen Gerichten aktiviert das Gerät automatisch die Mikrowelle. Die Gardauer verkürzt sich dadurch erheblich.

Beachten Sie die Informationen zur Mikrowelle.  
→ "Mikrowelle", Seite 17

## 13.3 Übersicht der Gerichte

Welche einzelnen Gerichte Ihnen zur Verfügung stehen, sehen Sie am Gerät, wenn Sie die Betriebsart aufrufen. Die Gerichte sind nach Kategorien und Speisen sortiert.

Kategorie	Speisen
Kuchen, Brot	Kuchen Kleingebäck Plätzchen Brot, Brötchen Pikante Kuchen, Pizza, Quiche
Aufläufe, Soufflés	Auflauf, pikant, frisch, gare Zutaten Lasagne frisch Kartoffelgratin, rohe Zutaten, flach Auflauf, süß, frisch Soufflé in Portionsformen
Tiefkühlprodukte	Pizza Brötchen Aufläufe Kartoffelprodukte Geflügel, Fisch
Geflügel	Hähnchen Ente, Gans Pute
Fleisch	Schweinefleisch Rindfleisch Kalbfleisch Lammfleisch Wildfleisch Fleischgerichte
Fisch	Fisch
Beilagen, Gemüse	Gemüse Kartoffeln Reis Getreide
Speisen auftauen	Brot, Brötchen Kuchen Fleisch, Geflügel Fisch

## 13.4 Gerichte mit Backsensor

Wenn Sie ein Gericht wählen, das für den Backsensor geeignet ist, regelt das Gerät den Backprozess vollautomatisch.

Der Backsensor überwacht den Backprozess im Garraum und das Gerät regelt die Einstellungen selbstständig.

Folgende Gerichte backt das Gerät automatisch mit Backsensor.

Kategorie	Speisen/Gerichte
Kuchen, Brot	Kuchen <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuchen in Formen</li> <li>▪ Kuchen auf dem Blech</li> <li>▪ Wähe/Tart</li> </ul>
	Kleingebäck <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Blätterteiggebäck</li> <li>▪ Muffins</li> <li>▪ Hefeteiggebäck</li> </ul>
	Brot, Brötchen <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Brötchen</li> <li>▪ Brot</li> <li>▪ Fladenbrot</li> </ul>
	Pikante Kuchen, Pizza, Quiche <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pikante Kuchen, Quiche</li> <li>▪ Pizza</li> <li>▪ Flammkuchen</li> </ul>

### Geeignete Backformen

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

#### ACHTUNG!

Durch Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör kann der Backsensor beschädigt werden. Schäden können auch entstehen, wenn der Backsensor nicht aktiv ist.

- ▶ Keine Silikonformen oder silikonhaltige Folien, Abdeckungen oder Zubehör verwenden.
- ▶ Nie Gegenstände aus Silikon im Garraum lagern.

## 13.5 Gericht einstellen

Ihr Gerät bietet Ihnen viele verschiedene Gerichte an. Mit dem Bedienring können Sie in den verschiedenen Auswahllisten blättern.

**Hinweis:** Nach dem Start können Sie das Gericht und die Einstellungen nicht mehr ändern oder unterbrechen.

**Voraussetzung:** Um den Betrieb zu starten, muss der Garraum abgekühlt sein.

1. Auf **menu** drücken.
2. Auf "Assist" drücken.
3. Auf die gewünschte Kategorie drücken.
4. Auf die gewünschte Speise drücken.
5. Auf das gewünschte Gericht drücken.
  - ✓ Im Display erscheinen die Einstellungen zum Gericht.
  - ✓ Bei Gerichten mit Backsensorbetrieb erscheinen keine Einstellungen, es erscheint ein Hinweis auf den Backsensor.
6. Bei Bedarf die Einstellungen anpassen.
  - Bei einigen Gerichten können Sie die Temperatur und die Dauer anpassen, bei einigen stattdessen das Gewicht. Im Backsensorbetrieb steuert das Gerät die Einstellungen automatisch.
  - Bei einigen Gerichten können Sie zusätzlich das Ende verschieben.  
→ "Ende einstellen", Seite 16
7. Um Angaben zu Zubehör und Einschubhöhe zu erhalten, auf "Tipp" drücken.
8. Den Betrieb mit **▷** starten.

**Hinweis:** Öffnen Sie während des Betriebs mit Backsensor nicht die Gerätetür. Das Backergebnis würde nicht mehr stimmen und der Backsensorbetrieb bricht ab.

- ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Im Backsensorbetrieb wird keine Dauer angezeigt. Im Display steht die Zeit, wie lange der Betrieb bereits läuft.
  - ✓ Wenn das Gericht fertig ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.
9. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
- Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf ein beliebiges Touch-Feld drücken.
  - Bei einigen Gerichten können Sie bei Bedarf nachgaren.  
→ "Nachgaren", Seite 23
  - Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät mit ① ausschalten.

## Nachgaren

Bei einigen Gerichten bietet das Gerät nach Ablauf der Dauer nachgaren an. Sie können beliebig oft nachgaren.

1. Wenn Sie nicht nachgaren wollen, auf "Beenden" drücken und das Gerät mit ① ausschalten.
2. Um das Gericht nachzugaren auf "Nachgaren" drücken.
  - ✓ Im Display erscheint eine Dauer.
3. Bei Bedarf die Dauer mit dem Bedienring ändern.
4. Den Betrieb mit ▷ starten.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Der Hinweis zum Nachgaren erscheint erneut.
5. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf ein beliebiges Touch-Feld drücken.
  - Wenn Sie erneut nachgaren wollen, auf "Nachgaren" drücken.
  - Wenn das Gericht fertig ist, auf "Beenden" drücken und das Gerät mit ① ausschalten.

## 14 Kindersicherung

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

### 14.1 Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Sie können die Kindersicherung bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät aktivieren und deaktivieren.

1. Um die Kindersicherung zu aktivieren, ∞ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.

- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.
  - ✓ Das Bedienfeld ist gesperrt. Das Gerät kann nur mit ① ausgeschaltet werden.
  - ✓ Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet ∞. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, leuchtet ∞ nicht.
2. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, ∞ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

## 15 Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer bis 74 Stunden einstellen. Speisen lassen sich zwischen 85 °C und 140 °C mit Ober-/Unterhitze warmhalten, ohne dass Sie das Gerät einschalten oder ausschalten müssen.

### 15.1 Sabbateinstellung starten

#### Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, hört das Gerät auf zu heizen. Wenn Sie die Gerätetür schließen, heizt das Gerät weiter.
- Nach dem Start können Sie die Sabbateinstellung nicht mehr ändern oder unterbrechen.

#### Voraussetzungen

- Die Sabbateinstellung ist in den Grundeinstellungen aktiviert.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 24
- Die Betriebsart "Heizarten" ☐ ist ausgewählt.

1. Auf "Sabbateinstellung" drücken.  
Wenn die Heizart nicht in den Touch-Displays sichtbar ist, mit dem Bedienring in der Auswahlliste blättern.
  - ✓ Die Temperatur ist weiß hervorgehoben.
2. Die Temperatur mit dem Bedienring einstellen.
3. Auf "Dauer" drücken.
4. Die Dauer mit dem Bedienring einstellen.  
Das Ende kann nicht verschoben werden.
5. Den Betrieb mit ▷ starten.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
6. Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Die Dauer steht auf null. Das Gerät hört auf zu heizen und reagiert wieder wie außerhalb der Sabbateinstellung gewohnt.
  - Das Gerät mit ① ausschalten.  
Nach ca. 10 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch aus.

## 16 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

### 16.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

Grundeinstellung	Auswahl
Sprache	Siehe Auswahl am Gerät.
Uhrzeit	Uhrzeit im 24 h Format.
Werkseinstellung	Zurücksetzen Nicht zurücksetzen <sup>1</sup>
Signalton	Kurze Dauer (30 Sekunden) Mittlere Dauer (1 Minute) <sup>1</sup> Lange Dauer (5 Minuten)
Lautstärke	5 Stufen
Tastenton	Eingeschaltet Ausgeschaltet (Ton bei ① bleibt) <sup>1</sup>
Display Helligkeit	5 Stufen
Uhranzeige	Aus Digital <sup>1</sup> Analog
Beleuchtung	Im Betrieb aus Im Betrieb an <sup>1</sup>
Automatisches Fortsetzen (nur für Betriebsart Mikrowelle)	Mikrowelle nicht automatisch fortsetzen <sup>1</sup> Bei Tür schließen
Kindersicherung	Nur Tastensperre <sup>1</sup> Türverriegelung und Tastensperre
Betrieb nach Einschalten	Hauptmenü Heizarten <sup>1</sup> Mikrowelle Mikrokombi Assist
Warnung Mikrowelle Backblech	Anzeigen <sup>1</sup> Nicht anzeigen
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet <sup>1</sup> Eingeschaltet

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Grundeinstellung	Auswahl
Markenlogo	Anzeigen <sup>1</sup> Nicht anzeigen
Mikrowelle trocknen	Eingeschaltet <sup>1</sup> Ausgeschaltet
Gebläse-Nachlaufzeit	Empfohlen <sup>1</sup> Minimal
Sabbateinstellung	Eingeschaltet Ausgeschaltet <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

### 16.2 Grundeinstellungen ändern

**Voraussetzung:** Das Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf menu drücken.
2. Auf "Grundeinstellungen" drücken.
3. Auf die gewünschte Grundeinstellung drücken und mit dem Bedienring ändern.  
Welche Grundeinstellung ausgewählt ist, zeigt der rote Balken an der Seite des Textfelds. Im Display steht der Wert dazu.
4. Die Grundeinstellungen mit "Weitere Einstellungen" durchgehen und bei Bedarf mit dem Bedienring ändern..
5. Um die Änderungen zu speichern, auf menu drücken und mit "Speichern" bestätigen.

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

#### Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

- ▶ Auf menu drücken und mit "Nicht speichern" bestätigen.
- ✓ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

### 16.3 Uhrzeit einstellen

**Voraussetzung:** Das Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf menu drücken.
2. Auf "Grundeinstellungen" drücken.
3. Auf "Uhrzeit" drücken.
4. Die Uhrzeit mit dem Bedienring ändern.
5. Um die Änderungen zu speichern, auf menu drücken und mit "Speichern" bestätigen.



# 17 Reinigen und Pflegen

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

## 17.1 Reinigungsmittel

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

### **⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

### **ACHTUNG!**

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

## Geeignete Reinigungsmittel

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

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.  
→ "Gerät reinigen", Seite 26

### Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen</li> </ul>	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.

### Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. <b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → "Gerätetür", Seite 30
Türabdeckung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger</li> <li>▪ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge</li> </ul>	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. <b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → "Gerätetür", Seite 30
Türinnenrahmen aus Edelstahl	Edelstahl-Reiniger	Verfärbungen lassen sich mit Edelstahl-Reiniger entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.
Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

## Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emaillflächen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Essigwasser</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> </ul>	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen.</p> <p><b>Hinweise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. → "Reinigungsfunktion 'Pyrolyse'", Seite 27</li> <li>▪ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst.</li> <li>▪ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.</li> <li>▪ Durch Lebensmittlrückstände entsteht weißer Belag auf den Emaillflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.</li> </ul>
Glasabdeckung der Backofenlampe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	<p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p><b>Hinweis:</b> Zur gründlichen Reinigung die Gestelle aushängen. → "Gestelle", Seite 29</p>
Auszugssystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	<p>Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugsschienen eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p> <p><b>Hinweis:</b> Zur gründlichen Reinigung das Auszugssystem aushängen. → "Gestelle", Seite 29</p>
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> </ul>	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschineneeignet.
Bratenthermometer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

## 17.2 Gerät reinigen

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

### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

**Voraussetzung:** Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 25

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
  - Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.  
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 25
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

## 18 Reinigungsfunktion "Pyrolyse"

Mit der Reinigungsfunktion "Pyrolyse" reinigt sich der Garraum nahezu selbstständig. Reinigen Sie den Garraum alle 2 bis 3 Monate mit der Reinigungsfunktion. Bei Bedarf können Sie die Reinigungsfunktion öfter verwenden. Die Reinigungsfunktion benötigt ca. 2,5 - 4,7 Kilowattstunden.

### 18.1 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

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

#### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

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

### 18.2 Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

#### **WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**


Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

#### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

 Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

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






**Voraussetzung:** → "Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten", Seite 27.

1. Auf menu drücken.
2. Auf "Reinigen" drücken.
3. Auf "Pyrolyse" drücken.
4. Die Reinigungsstufe mit dem Bedienring einstellen.

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

Bei stärkeren oder älteren Verschmutzungen eine höhere Reinigungsstufe wählen.

Die Dauer kann nicht geändert werden.

5. Auf  drücken.
  - ✓ Im Display erscheint ein Hinweis auf die notwendigen Vorbereitungen zur Reinigungsfunktion.
6. Den Betrieb mit  starten.
  - ✓ Die Reinigungsfunktion startet und die Dauer läuft ab. Die Aufheizlinie erscheint nicht.
  - ✓ Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür ab einer bestimmten Temperatur im Garraum. Im Display erscheint .
  - ✓ Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
7. Das Gerät mit  ausschalten. Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, entriegelt die Gerätetür und  erlischt.
8. → "Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen", Seite 28.

### 18.3 Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Zurückgebliebene Asche im Garraum, an den Gestellen und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Die Auszüge mehrmals herausziehen und einschieben.  
Während der Reinigungsfunktion können Verfärbungen auf den Auszügen entstehen. Diese Verfärbungen schränken die Gerätefunktion nicht ein.

4. Weiße Beläge mit Zitronensäure entfernen.  
**Hinweis:** Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein.  
**Hinweis:** Während der Reinigungsfunktion verfärbt sich der Rahmen an der Innenseite der Gerätetür. Diese Verfärbungen schränken die Gerätefunktion nicht ein. Die Verfärbungen mit einem Edelstahlreiniger entfernen.

---

## 19 Reinigungsunterstützung

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


### 19.1 Reinigungsunterstützung einstellen


#### **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

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

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.  
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
3. Die Betriebsart "Heizarten" wählen.
4. Die Heizart Unterhitze  einstellen.
5. Die Temperatur mit dem Bedienring auf 80 °C einstellen.
6. Auf "Dauer" drücken.
7. Die Dauer mit dem Bedienring auf 4 Minuten einstellen.
8. Den Betrieb mit  starten.

- ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.
9. Das Gerät mit  ausschalten und den Garraum ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

### 19.2 Garraum nachreinigen

#### **ACHTUNG!**

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

**Voraussetzung:** Der Garraum ist abgekühlt.

1. Die Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränktem Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben, auch unter der Türdichtung.
4. Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) ca. 1 Stunde öffnen.

---

## 20 Trocknen

Um zurückbleibende Feuchtigkeit zu vermeiden, trocknen Sie den Garraum nach dem Betrieb.

#### **ACHTUNG!**

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

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

### 20.1 Garraum trocknen


Sie können den Garraum von Hand trocknen oder die Funktion "Trocknen" verwenden.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz aus dem Garraum entfernen.
3. Wasser im Garraum aufwischen.

4. Den Garraum trocknen.
  - Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen.
  - Um die Funktion "Trocknen" zu verwenden, "Trocknen" einstellen.  
→ "Trocknen einstellen", Seite 28

#### **Trocknen einstellen**

**Voraussetzung:** → "Garraum trocknen", Seite 28

1. Auf menu drücken.
2. Auf "Reinigen" drücken.
3. Auf "Trocknen" drücken.
  - ✓ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer kann nicht geändert werden.
4. Den Betrieb mit  starten.
  - ✓ Das Trocknen startet und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn das Trocknen beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.

5. Das Gerät mit ① ausschalten.

6. Um den Garraum vollständig zu trocknen, die Gerätetür 1 bis 2 Minuten geöffnet lassen.

## 21 Gestelle

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

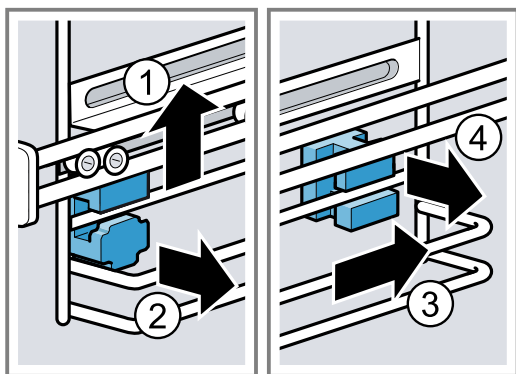
### 21.1 Gestelle aushängen

#### **⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß

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

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



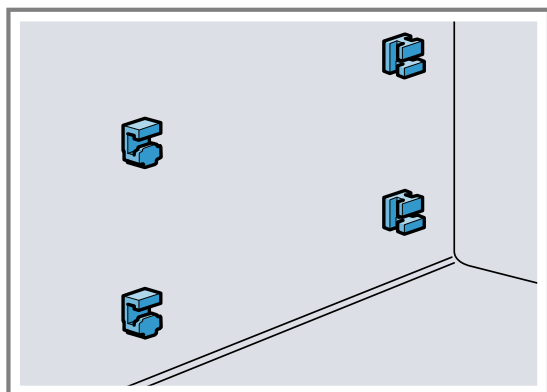
3. Das Gestell reinigen.  
→ "Reinigungsmittel", Seite 25

### 21.2 Halterungen einsetzen

Wenn Sie die Gestelle aushängen, können die Halterungen herausfallen.

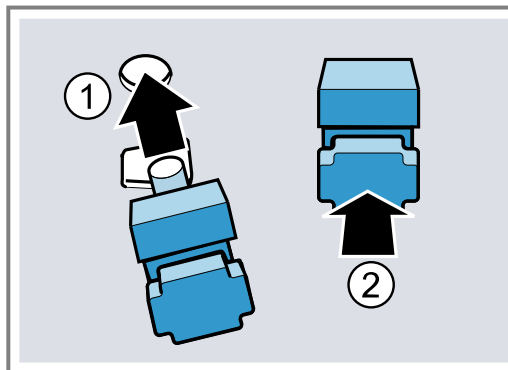
#### **Hinweis:**

Die Halterungen sind vorn und hinten verschieden.

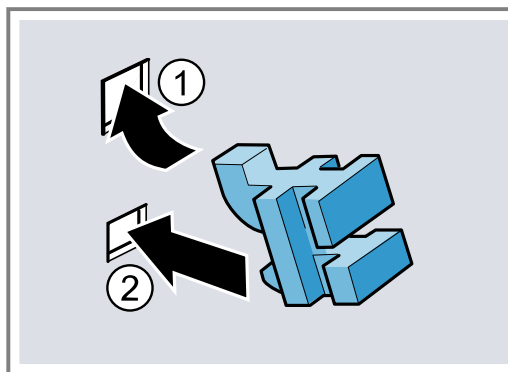


1. Die vorderen Halterungen mit dem Haken oben in das runde Loch einfädeln und etwas schräg stellen ①.

2. Die vorderen Halterungen unten einhängen und gerade stellen ②.



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

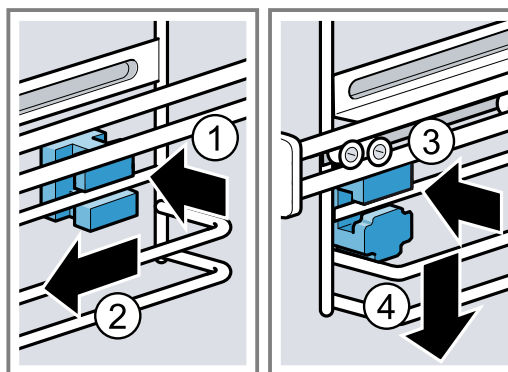


### 21.3 Gestelle einhängen

#### **Hinweise**

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

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



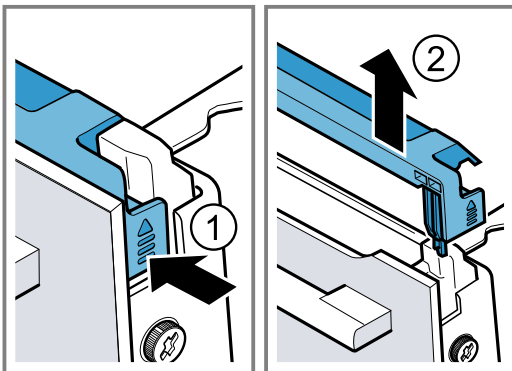
## 22 Gerätetür

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

### 22.1 Türabdeckung abnehmen

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

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



### 22.2 Türscheiben ausbauen

#### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

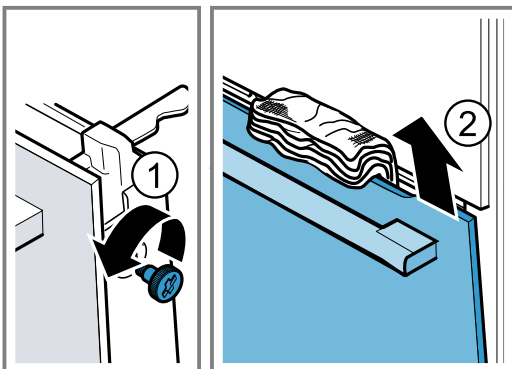
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

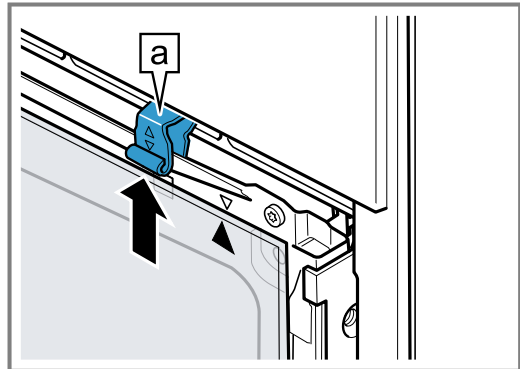
**Voraussetzung:** Die Türabdeckung wurde abgenommen.

1. Die Schrauben links und rechts an der Gerätetür lösen und entfernen.
2. Ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch in die Gerätetür klemmen.



3. Die Gerätetür schließen.

4. Die Frontscheibe nach oben herausziehen.
5. Die Frontscheibe mit dem Türgriff nach unten auf eine ebene Fläche legen.
6. Die Zwischenscheibe mit einer Hand gegen das Gerät drücken, währenddessen die linke und rechte Halterungen **a** nach oben drücken. Die Halterungen **a** nicht abnehmen.



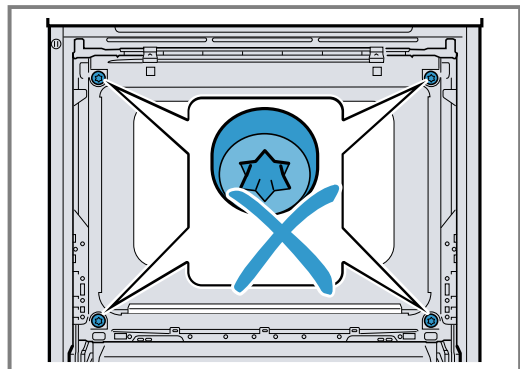
7. Die Zwischenscheibe herausnehmen.

#### 8. ⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Durch das Öffnen der Schrauben ist die Sicherheit des Geräts nicht mehr gewährleistet. Mikrowellen-Energie kann austreten.

- ▶ Schrauben nie aufdrehen.

Nie die 4 schwarzen Schrauben am Rahmen abschrauben.



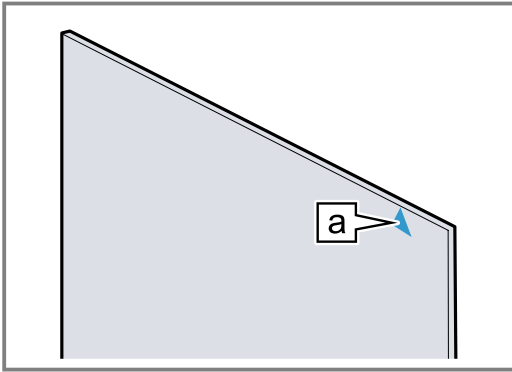
### 22.3 Türscheiben einbauen

#### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

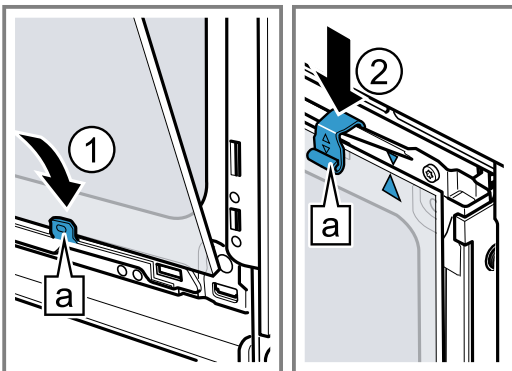
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

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

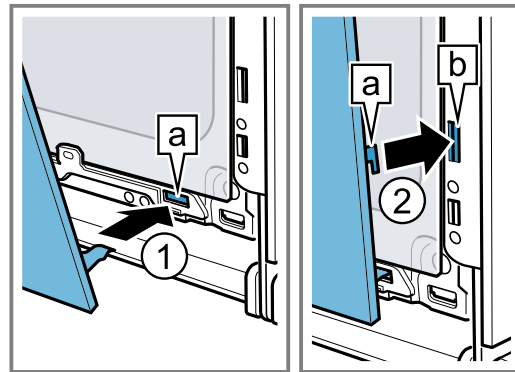


2. Die Zwischenscheibe unten in die Halterung **a** einsetzen **1** und oben andrücken und festhalten.  
3. Die linke und rechte Halterung **a** nach unten drücken, bis die Zwischenscheibe eingeklemmt ist **2**.

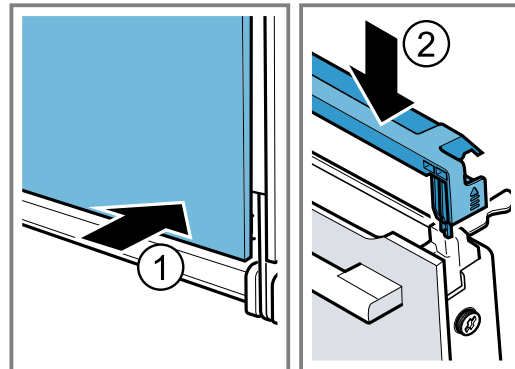


4. Die Frontscheibe unten in die linke und rechte Halterung **a** einhängen **1**.

5. Die Frontscheibe zum Gerät drücken, bis der linke und rechte Haken **a** gegenüber der Aufnahme **b** ist **2**.



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



10. Die Gerätetür schließen.

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

## 23 Störungen beheben

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

### **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.





### **⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

### 23.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung ist defekt. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	<p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.</li> </ul> <p>Elektronikfehler</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät kurzzeitig vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten.</li> <li>2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → "Grundeinstellungen", Seite 24</li> </ol>
Im Display erscheint "Sprache Deutsch".	<p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sprache</li> <li>- Uhrzeit</li> </ul> </li> </ul>
Betrieb startet nicht oder unterbricht.	<p>Unterschiedliche Ursachen sind möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie Hinweise, die im Display erscheinen. → "Informationen anzeigen", Seite 15</li> </ul> <p>Funktionsstörung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 33</li> </ul>
Gerät heizt nicht.	<p>Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert, im Display erscheint .</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten.</li> <li>2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den → "Grundeinstellungen", Seite 24.</li> </ol> <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal.</li> <li>✓ Das Gerät überprüft sich und ist einsatzbereit.</li> </ul>
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	<p>Grundeinstellung wurde geändert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige. → "Grundeinstellungen", Seite 24</li> </ul>
Gerätetür lässt sich nicht öffnen.	<p>Reinigungsfunktion verriegelt die Gerätetür, im Display leuchtet .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen bis im Display  erlischt. → "Reinigungsfunktion 'Pyrolyse'", Seite 27</li> </ul> <p>Kindersicherung verriegelt die Gerätetür.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste .</li> <li>→ "Kindersicherung", Seite 23</li> <li>Die Verriegelung können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten. → "Grundeinstellungen", Seite 24</li> </ul>
Bedienring ist aus der Lagerung im Bedienfeld gefallen.	<p>Bedienring wurde entrastet.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legen Sie den Bedienring in die Lagerung im Bedienfeld.</li> <li>2. Drücken Sie den Bedienring in die Lagerung, sodass er einrastet und sich drehen lässt.</li> </ol>
Bedienring lässt sich nur schwer drehen.	<p>Schmutz ist unter dem Bedienring. Der Bedienring ist abnehmbar.</p> <p><b>Hinweis:</b> Nehmen Sie den Bedienring nicht zu oft ab, damit die Lagerung stabil bleibt.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Um den Bedienring zu lösen, drücken Sie auf den äußeren Rand des Bedienrings.</li> <li>✓ Der Bedienring kippt und lässt sich leichter greifen.</li> <li>2. Nehmen Sie den Bedienring aus der Lagerung.</li> <li>3. Reinigen Sie den Bedienring und dessen Lagerung am Gerät vorsichtig mit Spüllauge und einem Spültuch. Mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Weichen Sie den Bedienring nicht ein. Reinigen Sie den Bedienring nicht in einem Geschirrspüler.</li> </ol>



Störung	Ursache und Störungsbehebung
Beim reinen Mikrowellenbetrieb wird der Garraum heiß.	Trocknungsfunktion ist eingeschaltet. Um beim reinen Mikrowellenbetrieb Kondensat zu vermeiden, schaltet das Gerät bei den Stufen 600 W und max automatisch die Oberhitze zu. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst. ▶ Sie können die Grundeinstellung zur Trocknungsfunktion beim Mikrowellenbetrieb ändern. → "Grundeinstellungen", Seite 24 - Beachten Sie die Informationen zur Mikrowelle. → "Mikrowelle", Seite 17
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	LED-Lampe ist defekt. <b>Hinweis:</b> Entfernen Sie nicht die Glasabdeckung. ▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 33
Maximale Betriebsdauer erreicht.	Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind. Ein Hinweis erscheint im Display. Wann die maximale Betriebsdauer erreicht ist, richtet sich nach den jeweiligen Einstellungen zu einer Betriebsart. <b>1.</b> Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie auf ein beliebiges Touch-Feld oder drehen Sie den Bedienring. <b>2.</b> Wenn Sie das Gerät nicht brauchen, schalten Sie es mit $\text{\textcircled{1}}$ aus. <b>Tipp:</b> Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. → "Dauer einstellen", Seite 16
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. <b>1.</b> Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. <b>2.</b> Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 33
Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Einstellungen waren unpassend. Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig. ▶ Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein. <b>Tipp:</b> Viele Angaben zur Zubereitung und zu passenden Einstellwerten finden Sie auf unserer Homepage <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a> .

## 24 Entsorgen

### 24.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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



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

## 25 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

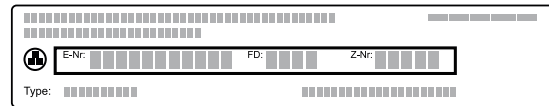
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

## 25.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

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



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

# 26 So gelingt's

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

## 26.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

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

## 26.2 Zubereitungshinweise zum Backen

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

### ACHTUNG!

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

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

### Einschubhöhen

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

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

Backen auf mehreren Ebenen	Höhe
2 Ebenen	
■ Universalpfanne	3
■ Backblech	1
2 Ebenen	
■ 2 Roste mit Formen darauf	3
	1
3 Ebenen	
■ Backblech	5
■ Universalpfanne	3
■ Backblech	1
4 Ebenen	
■ 4 Roste mit Backpapier	5
	3
	2
	1

Verwenden Sie die Heizart 4D Heißluft.

### Hinweise

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

## 26.3 Zubereitungshinweise zum Braten, Schmoren und Grillen

- Die Einstellempfehlungen gelten für Bratgut mit Kühlschranktemperatur sowie für ungefülltes, bratfertigtes Geflügel.
- Legen Sie Geflügel mit der Brustseite oder mit der Hautseite nach unten auf das Geschirr.
- Wenden Sie Braten, Grillgut oder ganzen Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Beachten Sie die wichtigen Informationen zur richtigen Verwendung. → Seite 19

### Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Bratgut von allen Seiten besonders knusprig. Braten Sie zum Beispiel großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.

- Braten Sie Stücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie das Bratgut direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene unter dem Rost ein.

- Geben Sie je nach Größe und Art des Bratguts bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.

### Braten in Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

#### Allgemeines zum Braten in Geschirr

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

#### Braten in offenem Geschirr

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

#### Braten in geschlossenem Geschirr

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

#### **⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

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

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

### Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

#### **ACHTUNG!**

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▶ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.
- Grillen Sie Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne mindestens eine Ebene unter dem Rost ein.

#### Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

#### **Hinweis für Nickelallergiker**

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

## 26.4 Zubereitung mit Mikrowelle

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

#### Allgemeines

- Die Gardauer richtet sich bei der Zubereitung mit Mikrowelle nach dem Gesamtgewicht. Wenn Sie eine andere als die angegebene Menge zubereiten wollen, hilft die Grundregel: **Eine doppelte Menge benötigt nahezu die doppelte Gardauer.**
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden.
- Im Hauptteil der Gebrauchsanleitung finden Sie Informationen dazu, wie Sie die Mikrowelle und Mikrokombi einstellen.
  - → "Mikrokombi", Seite 18
  - → "Mikrowelle", Seite 17

#### Garen oder Dünsten mit Mikrowelle

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

## 26.5 Zubereitung von Tiefkühlprodukten

- Keine stark vereisten Tiefkühlprodukte verwenden.
- Eis entfernen.
- Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.
























## 26.6 Zubereitung von Fertiggerichten

- Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Wenn Sie das Fertiggericht in Geschirr erwärmen oder garen, hitzebeständiges Geschirr verwenden.

## 26.7 Speisenauswahl




























Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

### Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen








Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C	Mikrowellen- leistung in W	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	2		160 - 180	90	30 - 40
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kranzform oder Kastenform	3+1		140 - 150	-	60 - 80
Rührkuchen, fein	Kastenform	2		150 - 170	-	60 - 80
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		150 - 170	-	65 - 85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		<b>1.</b> 160 - 180 <b>2.</b> 100	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 0	<b>1.</b> 30 - 40 <b>2.</b> 20
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 <sup>1</sup>	-	30 - 50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160 - 180	-	55 - 75
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180 - 200	-	30 - 40
Biskuitrolle	Backblech	3		180 - 190 <sup>1</sup>	-	15 - 20
Muffins	Muffinblech	3		170 - 190	-	15 - 20
Hefekleingebäck	Backblech	3		160 - 180	-	25 - 40
Plätzchen	Backblech	3		140 - 160	-	15 - 30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Plätzchen, 3 Ebenen	1x Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Brot, freigeschoben, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 25 - 35
Brot, freigeschoben, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50
Brot, freigeschoben, 1500 g	Kastenform	2		200 - 210	-	35 - 45
Fladenbrot	Universalpfanne	3		250 - 270	-	20 - 25
Brötchen, frisch	Backblech	3		180 - 200	-	20 - 30
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Backblech	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, frisch - auf dem Backblech, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	2		220 - 230	-	20 - 30

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

<sup>2</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C	Mikrowellen- leistung in W	Dauer in Min.
Quiche	Tarteform , Schwarzblech	3		190 - 210	-	30 - 40
Flammkuchen	Universalpfanne	3		260 - 280 <sup>1</sup>	-	10 - 15
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200 - 220	-	30 - 50
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		150 - 170	360	20 - 30
Lasagne, gefroren, 400 g	Offenes Geschirr	2		200 - 210	180	20 - 25
Kartoffelgratin, rohe Zuta- ten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160 - 190	-	50 - 70
Kartoffelgratin, rohe Zuta- ten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		170 - 190	360	20 - 25
Hähnchen, 1 kg, unge- füllt	Rost	2		200 - 220	-	60 - 70
Hähnchen, 1 kg, unge- füllt	Geschlossenes Ge- schirr	2		230 - 250	360	25 - 35
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		220 - 230	-	30 - 35
Hähnchenkleinteile, 4 Stück je 250 g	Offenes Geschirr	2		190 - 210	360	20 - 30
Gans, ungefüllt, 3 kg	Rost	2		160 - 180	-	120 - 150
Gans, ungefüllt, 3 kg	Rost	2		170 - 190	180	80 - 90
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		180 - 190	-	110 - 130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschlossenes Ge- schirr	2		220 - 240	360	55 - 65
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		190 - 200	-	120 - 140
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2		210 - 220	-	40 - 50
Rinderfilet, medium, 1 kg	Geschlossenes Ge- schirr	2		240 - 260	90	30 - 40
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Ge- schirr	2		200 - 220	-	130 - 160
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Ge- schirr	2		200 - 220	-	140 - 160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	2		220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		240 - 260	180	30 - 40
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		3	-	25 - 30
Lammkeule ohne Kno- chen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		170 - 190	-	50 - 80
Lammkeule ohne Kno- chen, medium, 1,5 kg	Geschlossenes Ge- schirr	2		240 - 260	<b>1. 360</b> <b>2. 180</b>	<b>1. 30</b> <b>2. 35 - 40</b>
Hackbraten, 1 kg; + 20 ml Wasser	Offenes Geschirr	2		170 - 190	360	30 - 40
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		170 - 190	-	20 - 30

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.<sup>2</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	3		2	90	15 - 20
Gemüse, frisch, 250 g	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	6 - 10 <sup>2</sup>
Gebackene Kartoffeln, halbiert, 1 kg	Universalpfanne	3		200 - 220	360	15 - 20
Salzkartoffeln, geviertelt, 500 g	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	12 - 15 <sup>2</sup>
Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 7 - 9 <b>2.</b> 13 - 16
Hirse ganz, 250 g + 600 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 8 - 10 <b>2.</b> 5 - 10
Polenta oder Maisgrieß, 125 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	6 - 8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

<sup>2</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

## Dessert

### Popcorn mit Mikrowelle zubereiten

#### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.

- ▶ Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- ▶ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.






1. Hitzbeständiges, flaches Glasgeschirr verwenden, z. B. den Deckel einer Auflaufform. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.
2. Die Popcorn-Tüte nach Packungsangabe auf das Geschirr legen.
3. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
4. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung notwendig sein.
5. Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorn-Tüte nach 1½ Minuten entnehmen und schütteln.

6. Die Popcorn-Tüte zurück in den Ofen legen und weiter puffen lassen.
7. Wenn nur noch alle 2-3 Sekunden Pop-Geräusche zu hören sind, das Gerät ausschalten und die Popcorn-Tüte aus dem Ofen nehmen.
8. Nach der Zubereitung den Garraum auswischen.

#### **Joghurt zubereiten**

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

### Einstellempfehlungen für Desserts und Kompott

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Pudding aus Puddingpulver	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	5 - 8 <sup>1</sup>
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		40 - 45	-	8-9h
Milchreis, 125 g + 500 ml Milch	Geschlossenes Geschirr	2		<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 2	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20 - 25 <sup>1</sup>
Früchtekompott, 500 g	Geschlossenes Geschirr	2		<b>1.</b> 1 <b>2.</b> 1	600	9 - 12
Popcorn für die Mikrowelle, 1 Tüte je 100 g <sup>2</sup>	Offenes Geschirr	2		-	600	4 - 6

<sup>1</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

<sup>2</sup> Die geschlossene Tüte auf das Geschirr legen.

## 26.8 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

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

### Sanftgaren

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






### Geflügel oder Fleisch sanftgaren

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

**Voraussetzung:** Der Garraum ist kalt.

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

### Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Anbratdauer in Min.	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Entenbrust, rosa je 300 g	Offenes Geschirr	2	6 - 8		90 <sup>1</sup>	45 - 60
Schweinefilet, ganz	Offenes Geschirr	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	45 - 70
Rinderfilet, 1 kg	Offenes Geschirr	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	90 - 120
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Offenes Geschirr	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 50
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Offenes Geschirr	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 45

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

### Auftauen






Tauen Sie tiefgefrorene Speisen mit Ihrem Gerät auf.

#### Zubereitungshinweise zum Auftauen

- Mit der Betriebsart "Mikrowelle" können Sie tiefgefrorenes Obst, Gemüse, Geflügel, Fleisch, Fisch oder Gebäck auftauen.
- Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel zum Auftauen aus der Verpackung.
- Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Die Einstellempfehlungen gelten für Speisen mit Gefriertemperatur (-18 °C).

- Auftauen gelingt besser in mehreren Schritten. Die Schritte sind in den Einstellempfehlungen untereinander angegeben.
- Rühren oder wenden Sie die Speisen zwischendurch 1-2 Mal. Wenden Sie große Stücke mehrmals. Zerteilen Sie die Speise zwischendurch. Nehmen Sie bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum.
- Lassen Sie aufgetaute Speisen noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

### Einstellempfehlungen zum Auftauen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Brot, 500 g	Offenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10 - 15
Brötchen	Rost	2		140 - 160	90	2 - 4
Kuchen, saftig, 500 g	Offenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 10 - 15
Kuchen, trocken, 750 g	Offenes Geschirr	2		-	90	10 - 15
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten, rohes Fleisch, 1 kg	Offenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 15 <b>2.</b> 20 - 30 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Hackfleisch, gemischt, 500 g	Offenes Geschirr	2		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 †
Hähnchen, ganz, 1,2 kg	Offenes Geschirr	2		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 †
Fisch, ganz, 300 g	Offenes Geschirr	2		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 †
Beerenobst, 300 g	Offenes Geschirr	2		-	180	5 - 10
Butter antauen, 125 g	Offenes Geschirr	2		-	90	7 - 9

† Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

### Erwärmen mit Mikrowelle

Mit Mikrowelle können Sie Speisen erwärmen oder in einem Schritt auftauen und erwärmen.

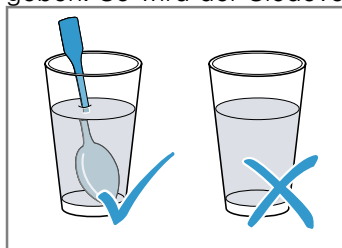
#### Zubereitungshinweise zum Erwärmen mit Mikrowelle

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

### WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

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



### ACHTUNG!

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

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

### Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Getränke erwärmen, 200 ml	Offenes Geschirr	2		-	900	1 - 3 <sup>1</sup>
Babykost erhitzen, z. B. Milchfläschchen, 150 ml	Offenes Geschirr	2		-	360	1 - 3 <sup>1</sup>
Gemüse, gekühlt, 250 g	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	3 - 8
Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis gekühlt	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	5 - 10
Suppe, Eintopf, 400 ml gekühlt	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	5 - 7 <sup>1</sup>
Tellergericht, 1 Portion gekühlt	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	4 - 8

<sup>1</sup> Die Speise gut umrühren.



Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C	Mikrowellen- leistung in W	Dauer in Min.
Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Offenes Geschirr	2		180 - 200	180	20 - 25
Beilagen, 500 g, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis gefroren	Geschlossenes Ge- schirr	2		-	600	7 - 15
Suppe, Eintopf, 200 ml gefroren	Geschlossenes Ge- schirr	2		-	600	6 - 8 <sup>1</sup>
Tellergericht, 1 Portion gefroren	Geschlossenes Ge- schirr	2		-	600	11 - 15

<sup>1</sup> Die Speise gut umrühren.

## Warmhalten

### Zubereitungshinweise zum Warmhalten

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

## 26.9 Prüfgerichte

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich an Prüfinstitute, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 oder IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

## Backen

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

### Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3		140 - 150 <sup>1</sup>	25 - 40
Spritzgebäck	Backblech	3		140 - 150 <sup>1</sup>	25 - 40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140 - 150 <sup>1</sup>	30 - 40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	2x Backblech + 1x Universalpfanne	5+3+1		130 - 140 <sup>1</sup>	35 - 55
Small Cakes	Backblech	3		160 <sup>1</sup>	20 - 30
Small Cakes	Backblech	3		150 <sup>1</sup>	25 - 35

<sup>1</sup> Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

<sup>2</sup> Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150 <sup>1</sup>	25 - 35
Small Cakes, 3 Ebenen	2x Backblech + 1x Universalpfanne	5+3+1		140 <sup>1</sup>	35 - 45
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 <sup>2</sup>	25 - 35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 <sup>2</sup>	25 - 35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150 - 170 <sup>2</sup>	30 - 50

<sup>1</sup> Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

<sup>2</sup> Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

### Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5		3 <sup>1</sup>	3 - 5

<sup>1</sup> Das Gerät nicht vorheizen.

### Zubereitung mit Mikrowelle

- Wenn Sie den Rost verwenden, schieben Sie den Rost mit der Prägung **Microwave** zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in den Garraum.
- Schalten Sie zur Prüfung mit reinem Mikrowellenbetrieb die Trocknungsfunktion in den Grundeinstellungen aus. → Seite 24

### Einstellempfehlungen zum Auftauen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Fleisch	Offenes Geschirr	2		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

### Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Eiermilch	Offenes Geschirr	2		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Biskuit	Offenes Geschirr	2		600	7 - 9
Hackbraten	Offenes Geschirr	2		600	22 - 27

### Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle kombiniert

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 11	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Kartoffelgratin	Offenes Geschirr	2		170 - 190	360	25 - 30
Kuchen	Offenes Geschirr	2		180 - 200	180	18 - 23
Hähnchen	Rost	2		200 - 220	360	25 - 35 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

## 27 Montageanleitung

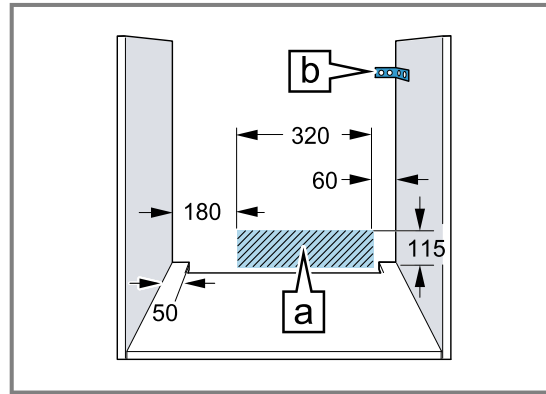
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



## **⚠ 27.1 Allgemeine Montagehinweise**

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

- Der Einbauschränk darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben. Zwischen Wand und Schrankboden bzw. Rückwand des darüberliegenden Schrankes muss ein Abstand von mindestens 35 mm eingehalten werden.
- Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Den Türgriff nicht zum Transport oder Einbau nutzen.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche **a** oder außerhalb des Einbauraumes liegen. Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel **b** an der Wand befestigt werden.



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

### **⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!**

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

- ▶ Als Träger von elektronischen Implantaten bei der Montage 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld oder zu den Bedienelementen einhalten.

### **⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**

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

- ▶ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

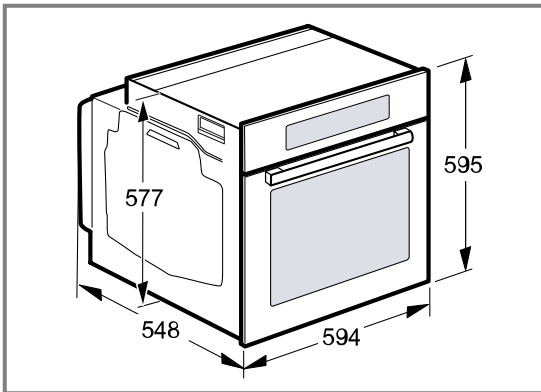
### **ACHTUNG!**

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

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

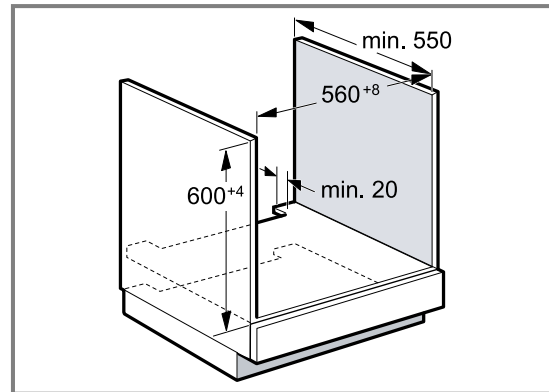
## 27.2 Gerätegröße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



## 27.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

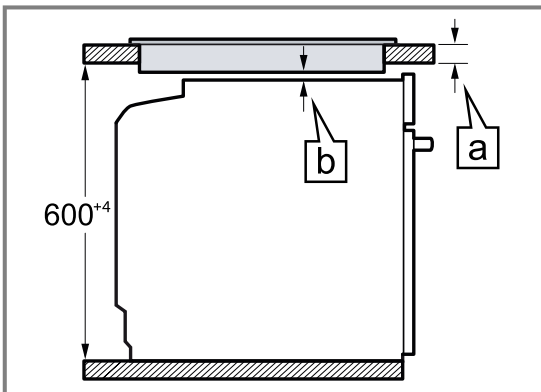
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

## 27.4 Einbau unter einem Kochfeld

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



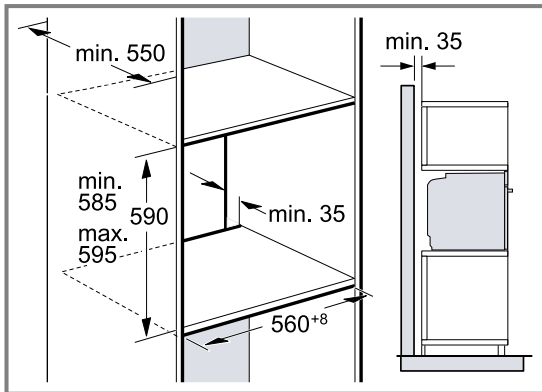
Aufgrund des notwendigen Mindestabstands [a] ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke [b].

Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	37	38	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	47	48	5
Gaskochfeld	27	38	5 <sup>1</sup>
Elektrokochfeld	27	30	2

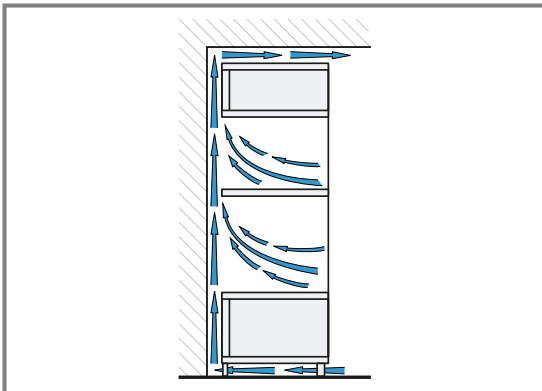
<sup>1</sup> Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

## 27.5 Einbau in einen Hochschrank

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



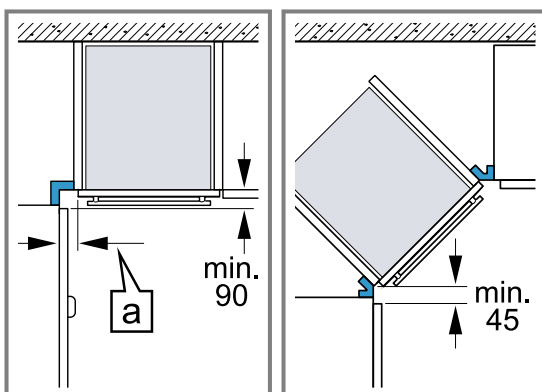
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung des Gerätes zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm<sup>2</sup> im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen. Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



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

## 27.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



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

## 27.7 Elektrischer Anschluss

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

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

### Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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

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

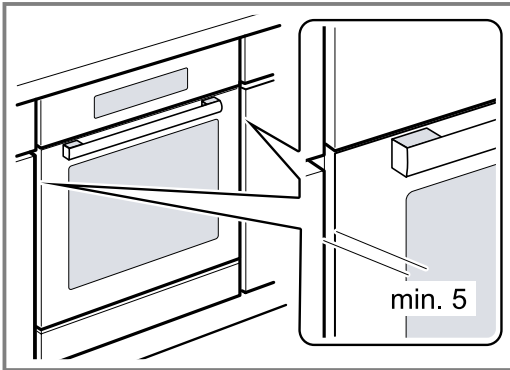
### Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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

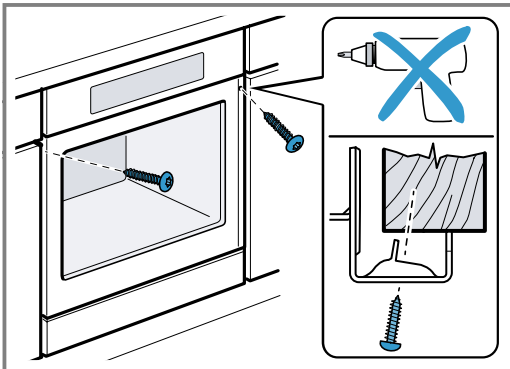
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.  
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.  
Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
  - grün-gelb = Schutzleiter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

## 27.8 Gerät einbauen

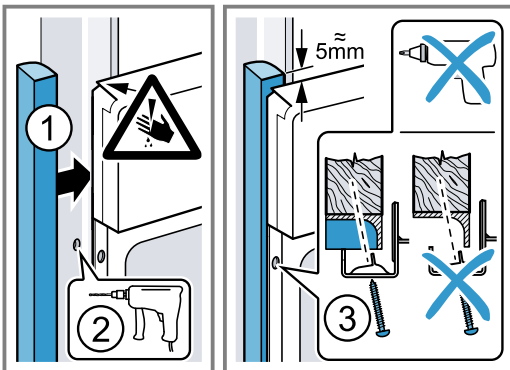
1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



2. Das Gerät festschrauben.



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



**Hinweis:** Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

## 27.9 Gerät ausbauen

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





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001672933** (021011)

de