



**BOSCH**

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



# Einbauherd

**HEH.79C.6**

[de]    Gebrauchs- und Montageanleitung

## Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



## Inhaltsverzeichnis

### GEBRAUCHSANLEITUNG

|      |                                  |    |
|------|----------------------------------|----|
| 1    | Sicherheit .....                 | 2  |
| 2    | Sachschäden vermeiden .....      | 5  |
| 3    | Umweltschutz und Sparen .....    | 6  |
| 4    | Kennenlernen .....               | 6  |
| 5    | Zubehör .....                    | 9  |
| 6    | Vor dem ersten Gebrauch .....    | 10 |
| 7    | Grundlegende Bedienung .....     | 10 |
| 8    | Schnellaufheizen.....            | 11 |
| 9    | Zeitfunktionen .....             | 11 |
| 10   | Bratenthermometer.....           | 12 |
| 11   | Programme.....                   | 13 |
| 12   | Kindersicherung .....            | 17 |
| 13   | Sabbateinstellung .....          | 17 |
| 14   | Grundeinstellungen .....         | 17 |
| 15   | Home Connect .....               | 18 |
| 16   | Reinigen und Pflegen .....       | 20 |
| 17   | Pyrolyse .....                   | 21 |
| 18   | Reinigungsunterstützung.....     | 23 |
| 19   | Gerätetür.....                   | 23 |
| 20   | Störungen beheben .....          | 25 |
| 21   | Entsorgen .....                  | 27 |
| 22   | Konformitätserklärung .....      | 27 |
| 23   | Kundendienst.....                | 28 |
| 24   | So gelingt's.....                | 28 |
| 25   | MONTAGEANLEITUNG.....            | 32 |
| 25.2 | Allgemeine Montagehinweise ..... | 32 |



## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

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

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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

#### 1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 9

#### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

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

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

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

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

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

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

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

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. 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.

#### **⚠️ 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 5

- ▶ 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 geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

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

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 28

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

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

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

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

## 1.5 Halogenlampe

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

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- ▶ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▶ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

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

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

## 1.6 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 Antihafbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.

- ▶ Nie antihafbeschichtete 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 zer springen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  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  $120\text{ °C}$  verursacht Emails chäden.

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

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über  $50\text{ °C}$  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  $50\text{ °C}$  eingestellt ist.

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

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

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

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

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

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

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

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

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

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

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

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

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

## 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 Zubehöerteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

#### Hinweis:

Das Gerät benötigt:

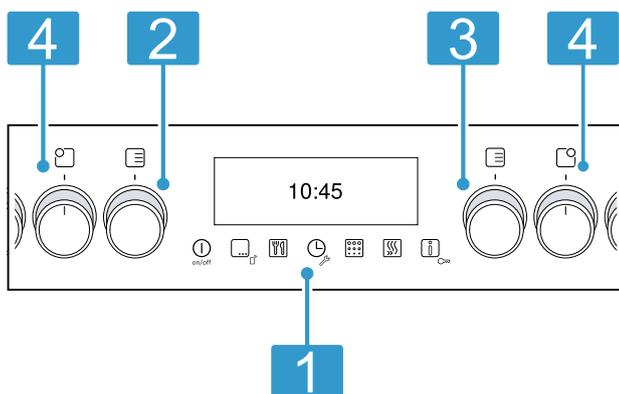
- im vernetzten Bereitschaftsbetrieb max. 2 W
- im nicht vernetzten Betrieb mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im nicht vernetzten Betrieb mit ausgeschaltetem Display max 0,5 W

## 4 Kennenlernen

### 4.1 Bedienelemente

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

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



#### 1 Tasten und Display

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

#### 2 Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie frei nach rechts und links drehen, er hat keine Nullstellung.

Je nach Gerätetyp ist der Funktionswähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten auf den Funktionswähler drücken.

### 3 Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein und wählen Einstellungen für weitere Funktionen.

Den Temperaturwähler können Sie frei nach rechts und links drehen, er hat keine Nullstellung.

Je nach Gerätetyp ist der Temperaturwähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten auf den Temperaturwähler drücken.

### 4 Kochstellen-Schalter

Mit den 4 Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Leistung der einzelnen Kochstellen ein.

Das Symbol über dem jeweiligen Schalter zeigt Ihnen, welche Kochstelle Sie damit einstellen. Je nach Gerätetyp sind die Kochstellen-Schalter versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung auf den Kochstellen-Schalter drücken.

→ "Kochfeld", Seite 8

## 4.2 Tasten und Display

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

Im Display wird die gewählte Heiz- oder Betriebsart zusammen mit der eingestellten Garraumtemperatur oder Stufe angezeigt.

Sie können die Einstellungen zu den aktiven Zeitfunktionen je links und rechts neben der aktuellen Uhrzeit ablesen.

| Symbol  | Funktion           | Verwendung   |
|---|--------------------|--|
|    | an/aus             | Gerät einschalten und ausschalten.   |
|    | Menü               | Menü für Heizarten und Betriebsarten öffnen.   |
|    | Home Connect       | Das Gerät ist Wi-Fi-fähig und über ein Mobiles Gerät steuerbar. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪  Heimnetzwerk und Home Connect-Server verbunden<br/>Anzahl der Linien zeigt Signalstärke des Heimnetzwerks</li> <li>▪  Heimnetzwerk nicht verbunden</li> <li>▪  Home Connect-Server nicht verbunden</li> <li>▪  Fernstart aktiviert</li> <li>▪  Ferndiagnose aktiviert</li> </ul> |
|  | Programme          | Programme mit abgestimmten Einstellwerten öffnen.  |
|  | Zeitfunktionen     | Wecker, Dauer oder Ende einstellen.  |
|  | Grundeinstellungen | Geräteeinstellungen individuell anpassen.  |
|  | Reinigung          | Reinigungsfunktion Pyrolyse öffnen.  |
|  | Schnell aufheizen  | Schnell aufheizen für den Garraum starten oder abbrechen.  |
|  | Information        | Hinweise anzeigen lassen.  |
|  | Kindersicherung    | Backofenfunktionen am Bedienfeld sperren und entsperren.   |

## 4.3 Heizarten und Funktionen

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

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

| Symbol  | Heizart und Temperaturbereich   | Verwendung und Funktionsweise  |
|---|---------------------------------|--|
|  | 3D Heißluft<br>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<br>30 - 275 °C | Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet. |

| Symbol   | Heizart und Temperaturbereich  | Verwendung und Funktionsweise   |
|--|--|---|
|    | Sanfte Heißluft<br>125 - 275 °C  | Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet. |
|    | Intensivhitze<br>30 - 275 °C   | Speisen mit knusprigem Boden zubereiten. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.  |
|    | Umluftgrillen<br>30 - 275 °C   | Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.  |
|    | Grill, große Fläche<br>Grillstufen:<br>1 = schwach<br>2 = mittel<br>3 = stark  | Flaches Grillgut grillen, wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.  |
|    | Grill, kleine Fläche<br>Grillstufen:<br>1 = schwach<br>2 = mittel<br>3 = stark | Kleinen Mengen grillen, wie Steak, Würstchen oder Toast. Kleine Mengen gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.  |
|    | Pizzastufe<br>30 - 275 °C  | Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.   |
|    | Sanftgaren<br>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<br>30 - 250 °C  | Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten.  |
|  | Auftauen<br>30 - 60 °C   | Gefrorene Speisen schonend auftauen.  |
|  | Warmhalten<br>60 - 100 °C  | Gegarte Speisen warmhalten.   |
|  | Geschirr vorwärmen<br>30 - 70 °C   | Geschirr vorwärmen.   |
|  | Backofenlampe  | Beleuchtung im Garraum einschalten.   |

## 4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

Die Einstellungen erscheinen im Display.

### Hinweise

- Bis 100 °C ist die Temperatur in 1-Grad-Schritten einstellbar, darüber in 5-Grad-Schritten.
- Bei der Einstellung Grillstufe 3 senkt das Gerät nach ca. 20 Minuten auf Grillstufe 1 ab.

### Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.

Die Linie im Display füllt sich von links nach rechts je weiter der Garraum aufgeheizt ist.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschleiben Ihrer Speise erreicht, sobald die Linie gefüllt ist.

### Restwärme-Anzeige

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt die Linie im Display die Restwärme im Garraum an. Je heller die Linie, desto höher die Restwärme.

### Hinweise

- Die Aufheizanzeige füllt sich nur bei Heizarten, bei denen eine Temperatur eingestellt wird. Bei Grillstufen z.B. ist die Aufheizanzeige sofort gefüllt.
- Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

## 4.5 Kochfeld

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung zur sicheren und richtigen Bedienung sorgfältig durch.

Sie finden darin Wichtiges zur Sicherheit, eine Anleitung zum Einstellen und Informationen zur Pflege und Reinigung des Kochfelds.

## 4.6 Garraum

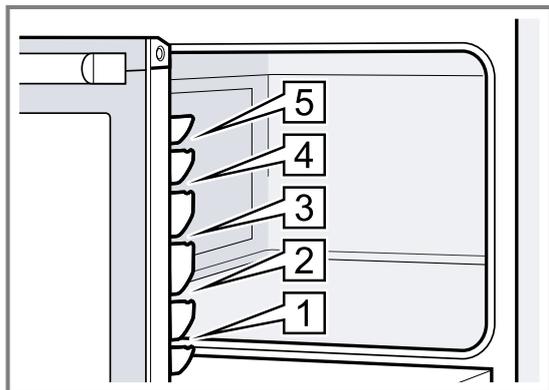
Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

### Einschubhöhen

Die Gerätetür hat 5 Einschubhöhen.

Die Einschubhöhe 1 befindet sich unten. Die Einschubhöhe 5 befindet sich oben.

Bei manchen Geräten ist am Garraum die oberste Einschubhöhe mit einem Grillsymbol gekennzeichnet.



Die Gerätetür ist mit einem gedämpften Schließmechanismus ausgestattet. Um die Gerätetür sanft zu schließen, tippen Sie die Gerätetür nur leicht an.

### Beleuchtung

Die Backofenlampe leuchtet den Garraum aus.

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Beleuchtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs schaltet sich die Beleuchtung aus. Mit der Option Backofenlampe im Menü können Sie die Beleuchtung ohne die Heizung einschalten. Nach ca. 15 Minuten schaltet sich die Beleuchtung automatisch wieder 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.

## 5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

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

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

| Zubehör           | Verwendung   |
|-------------------|--|
| Rost              | <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> |
| Bratenthermometer | <p>Punktgenaues Braten oder Garen.<br/>→ "Bratenthermometer", Seite 12</p>   |

### 5.1 Zubehör einsetzen

1. Das Zubehör in die Haken links und rechts einsetzen und einrasten.

Um ein optimales Kochergebnis zu erzielen, neigt sich das Zubehör sich in Richtung der Gerätetür. Diese Neigung reduziert sich mit dem zunehmenden Gewicht der Speisen.

2. Nicht benötigtes Zubehör aus dem Gerät entnehmen.

### 5.2 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:

## 6 Vor dem ersten Gebrauch

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

### 6.1 Erste Inbetriebnahme

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

#### Sprache einstellen

Die Sprache Deutsch ist voreingestellt.

1. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Sprache einstellen
2. Mit dem Funktionswähler zur nächsten Einstellung wechseln.

#### Home Connect einrichten

Dieses Gerät ist Wi-Fi-fähig und über ein mobiles Endgerät fernsteuerbar.

1. Um Home Connect einzurichten, "Mit Assistent einstellen" wählen.
2. Den Anweisungen am Gerät folgen.  
Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt Home Connect → Seite 18.

**Hinweis:** Sie können die Einrichtung für Home Connect auch überspringen und später in den Grundeinstellungen vornehmen. → Seite 17

Mit dem Funktionswähler wechseln Sie zur nächsten Einstellung der ersten Inbetriebnahme.

#### Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr.

1. Mit dem Temperaturwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen
2. Mit dem Funktionswähler zur nächsten Einstellung wechseln.

## 7 Grundlegende Bedienung

### 7.1 Gerät einschalten

- ▶ Auf Taste die  tippen.
- ✓ Das Gerät ist eingeschaltet.

### 7.2 Gerät ausschalten

- ▶ Auf Taste die  tippen.
- ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet.

### 7.3 Heizart und Temperatur einstellen

1. Die Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die Temperatur oder Grillstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.  
✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
3. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

### Datum einstellen

Um das Datum einzustellen, geben Sie nacheinander das Jahr, den Monat und den Tag an.

1. Mit dem Temperaturwähler das Jahr einstellen.
  2. Mit dem Funktionswähler zur Einstellung "Monat" wechseln.
  3. Mit dem Temperaturwähler den Monat einstellen.
  4. Mit dem Funktionswähler zur Einstellung "Tag" wechseln.
  5. Mit dem Temperaturwähler den Tag einstellen.
  6. Taste  für 3 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

### Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Das Zubehör und die Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum nehmen.
2. Vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
4. Die Heizart und die Temperatur einstellen.  
→ "Grundlegende Bedienung", Seite 10

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

5. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
6. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
7. Die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
8. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

**Hinweis:** Das Gerät startet im Menü Heizarten. Wenn sie sich in einem anderem Menü befinden, tippen sie auf die Taste .

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

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

→ "Heizarten und Funktionen", Seite 7

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

→ "Zeitfunktionen", Seite 11

### Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern.

- ▶ Die gewünschte Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.

## Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- ▶ Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.

# 8 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie mit dem Schnellaufheizen die Aufheizdauer verkürzen.

Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

Bei diesen Heizarten können Sie Schnellaufheizen verwenden:

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

## 8.1 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 die Taste  drücken.
  - ✓ Im Display erscheint .
  - ✓ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.
  - ✓ Wenn das Schnellaufheizen endet, ertönt ein Signal und im Display erlischt das Symbol .
3. Die Speise in den Garraum geben.

# 9 Zeitfunktionen

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

## 9.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Mit der Taste  wählen Sie die verschiedenen Zeitfunktionen.

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

- ✓ Nach einigen Sekunden startet der Wecker und die Weckerzeit läuft ab.
- ✓ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Weckerzeit auf null.
- 4. Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist:
  - Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

## Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

**Voraussetzung:** Im Display ist  markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit dem Temperaturwähler ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

## Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

**Voraussetzung:** Im Display ist  markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit dem Temperaturwähler auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und  erlischt.

## 9.2 Wecker einstellen

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

1. Auf die Taste  tippen.
  - ✓ Im Display erscheint .
2. Die Weckerzeit mit dem Temperaturwähler einstellen.
 

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

## 9.3 Dauer einstellen

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

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

1. Auf die Taste  tippen.
2. Mit dem Funktionswähler Dauer  auswählen.
3. Die Dauer mit dem Temperaturwähler einstellen.
 

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

  - ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen. Im Display läuft die Dauer ab.

- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht "Betrieb beendet".
- 4. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät mit  ausschalten.

### Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

**Voraussetzung:** Im Display ist  markiert.

- ▶ Die Dauer mit dem Temperaturwähler ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

### Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

**Voraussetzung:** Im Display ist  markiert.

- ▶ Die Dauer mit dem Temperaturwähler auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und heizt ohne Dauer weiter.

## 9.4 Ende einstellen

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

### Hinweise

- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

### Voraussetzungen

- Eine Heizart und eine Temperatur ist eingestellt
- Eine Dauer ist eingestellt.

1. Auf die Taste  tippen.
2. Mit dem Funktionswähler Ende  auswählen.
3. Mit dem Temperaturwähler das Ende einstellen.
  - ✓ Das Display zeigt das berechnete Ende.
4. Mit der Taste  bestätigen.
5. Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellung und das Display zeigt das eingestellte Ende.
  - ✓ Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
6. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - ertönt ein Signal und im Display steht "Betrieb beendet".
  - Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät mit  ausschalten.

### Ende ändern

Sie können die Endzeit auch im laufenden Betrieb ändern. Der Betrieb wird dann gestoppt und startet entsprechend der eingestellten Dauer und Endzeit neu.

**Voraussetzung:** Im Display ist  markiert.

- ▶ Das Ende mit dem Temperaturwähler verschieben.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

### Ende abbrechen

Sie können das eingestellte Ende jederzeit löschen.

**Voraussetzung:** Im Display ist  markiert.

- ▶ Das Ende mit dem Temperaturwähler auf die aktuelle Uhrzeit plus eingestellter Dauer zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und beginnt zu heizen. Die Dauer läuft ab.

---

# 10 Bratenthermometer

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

## 10.1 Geeignete Heizarten mit Bratenthermometer

Nur bestimmte Heizarten sind für den Betrieb mit dem Bratenthermometer geeignet.

Geeignete Heizarten sind:

- 3D Heißluft 
- Sanfte Heißluft 
- Pizzastufe 
- Umluftgrillen 
- Ober-/Unterhitze 

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

## 10.2 Bratenthermometer einstecken

### WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden.

- ▶ Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

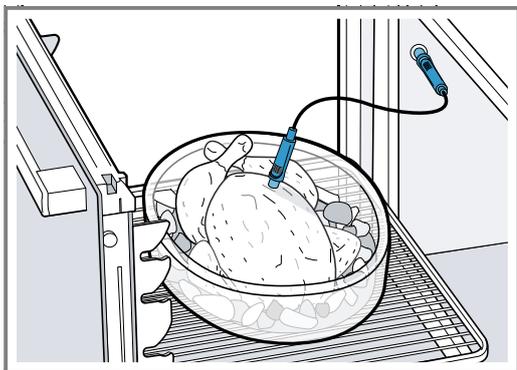
### ACHTUNG!

Das Bratenthermometer kann beschädigt werden.

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

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

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



#### Hinweise

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

### 10.3 Bratenthermometer einstellen

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

#### Voraussetzungen

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

- Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.  
✓ Im Display erscheint und die Kerntemperaturanzeige.
- Die Kerntemperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
- Auf tippen.
- Die Garraumtemperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.  
Die Garraumtemperatur mindestens 10 °C höher einstellen als die Kerntemperatur.  
Die Garraumtemperatur nicht höher als 250 °C einstellen.  
✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.  
✓ Links erscheint die aktuelle Kerntemperatur im Gargut, rechts steht die eingestellte, z. B. 15 °C | 75 °C. Die aktuelle Kerntemperatur erscheint erst ab 10 °C.  
✓ Wenn die Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.
- ⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**  
Garraum, Zubehör und Bratenthermometer werden sehr heiß.  
▶ Heißes Zubehör und Bratenthermometer immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.  
Wenn die Kerntemperatur erreicht ist:  
– Das Gerät ausschalten.  
– Das Bratenthermometer aus der Buchse im Garraum ziehen.  
– Das Bratenthermometer aus dem Gargut ziehen und aus dem Garraum nehmen.
- Die Garraumtemperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.

## 11 Programme

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

### 11.1 Geschirr für Programme

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist.

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Der Braten sollte den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.

Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:

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

### 11.2 Speise für Programm vorbereiten

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

- Die Speise wiegen.  
Das Gewicht der Speise ist notwendig, um das Programm richtig einzustellen.
- Die Speise in das Geschirr geben.

- Das Geschirr auf den Rost stellen.  
Immer in den kalten Garraum stellen.

### 11.3 Programm einstellen

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

#### Hinweise

- Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.
  - Nach dem Programmstart können Sie das Programm und das Gewicht nicht mehr ändern.
- Auf Taste tippen..
  - Das gewünschte Programm mit dem Funktionswähler einstellen.
  - Das Gewicht Ihrer Speise mit dem Temperaturwähler einstellen. Immer das nächsthöhere Gewicht einstellen.  
– Auf die Taste tippen.  
– Ein Hinweistext erscheint.
  - Auf die Taste tippen.  
Ein Hinweistext erscheint.  
✓ Nach einigen Sekunden startet das Programm und die Dauer läuft ab.
  - Wenn das Programm beendet ist:

- Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf die Taste  tippen.
- Um das Nachgaren einzustellen, auf die Taste  tippen.
- Sie können mit dem Temperaturwähler die Dauer zum Nachgaren einstellen.
- Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

## 11.4 Programmtabelle

Die Programmnummern sind bestimmten Speisen zugeordnet.

| Nr. | Speise   | Geschirr                          | Gewichtsbereich<br>Einstellgewicht            | Flüssigkeit<br>zugeben  | Ein-<br>schub-<br>höhe | Hinweise   |
|-----|--|-----------------------------------|---|-------------------------|------------------------|--|
| 01  | <b>Pizza, dünner Boden</b><br>tiefgekühlt, vorgebacken                     | Universalpfanne<br>mit Backpapier | 0,28-0,4 kg<br>Gesamtgewicht                  | nein                    | 3                      | für eine zweite Pizza<br>den Verpackungsan-<br>gaben folgen  |
| 02  | <b>Pizza, dicker Boden</b><br>tiefgekühlt, vorgebacken                     | Universalpfanne<br>mit Backpapier | 0,28-0,6 kg<br>Gesamtgewicht                  | nein                    | 3                      | für eine zweite Pizza<br>den Verpackungsan-<br>gaben folgen  |
| 03  | <b>Lasagne</b><br>tiefgekühlt  | Originalverpackung                | 0,3-1,2 kg<br>Gesamtgewicht                   | nein                    | 3                      | -  |
| 04  | <b>Pommes frites</b><br>tiefgekühlt  | Universalpfanne<br>mit Backpapier | 0,2-0,75 kg<br>Gesamtgewicht                  | nein                    | 3                      | nebeneinander auf<br>die Universalpfanne<br>legen  |
| 05  | <b>Aufback-Brötchen</b><br>tiefgekühlt, vorgebacken                        | Universalpfanne<br>mit Backpapier | 0,1-0,8 kg<br>Gesamtgewicht                   | nein                    | 3                      | -  |
| 06  | <b>Kartoffelgratin</b>   | Auflaufform ohne<br>Deckel        | 0,5-3,0 kg<br>Gesamtgewicht                   | nein                    | 2                      | -  |
| 07  | <b>Nudelauflauf</b><br>mit vorgegarten Nu-<br>deln                         | Auflaufform ohne<br>Deckel        | 0,4-3,0 kg<br>Gesamtgewicht                   | nein                    | 2                      | -  |
| 08  | <b>Crumble</b><br>frische oder gefrorene<br>Früchte mit Streuseln          | Form auf Rost                     | 0,5-2,5 kg<br>Gesamtgewicht                   | nein                    | 3                      | Streusel mit Haferflo-<br>cken oder Nüssen<br>werden besonders<br>knusprig   |
| 09  | <b>Backofenkartoffeln,<br/>ganz</b><br>ungeschälte, mehlig<br>Kartoffeln   | Universalpfanne                   | 0,3-1,5 kg<br>Gesamtgewicht                   | nein                    | 3                      | -  |
| 10  | <b>Eintopf, mit Gemüse</b><br>vegetarisch                                  | hoher Bräter mit<br>Deckel        | 0,5-2,5 kg<br>Gesamtgewicht                   | nach Rezept             | 2                      | Gemüse mit langer<br>Garzeit (z. B. Möhren)<br>in kleinere Stücke<br>schneiden als Gemü-<br>se mit kurzer Garzeit<br>(z. B. Tomaten) |
| 11  | <b>Eintopf, mit Fleisch</b>  | hoher Bräter mit<br>Deckel        | 0,5-3,0 kg<br>Gesamtgewicht                   | nach Rezept             | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 12  | <b>Gulasch</b><br>Rind- oder Schweine-<br>fleisch, gewürfelt mit<br>Gemüse | hoher Bräter mit<br>Deckel        | 0,5-2,5 kg<br>Gesamtgewicht                   | nach Rezept             | 2                      | Fleisch unten einle-<br>gen und mit Gemüse<br>bedecken<br>Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 13  | <b>Fisch, ganz</b><br>küchenfertig, gewürzt                                | Bräter mit Deckel                 | 0,3-1,5 kg<br>Fischgewicht                    | Bräterboden<br>bedecken | 2                      | -  |
| 14  | <b>Hähnchen, ungefüllt</b><br>küchenfertig, gewürzt                        | Bräter mit Glasde-<br>ckel        | 0,6-2,5 kg<br>Hähnchengewicht                 | nein                    | 2                      | mit der Brust nach<br>oben ins Geschirr le-<br>gen   |
| 15  | <b>Hähnchenteile</b><br>küchenfertig, gewürzt                              | Bräter mit Deckel                 | 0,1-0,8 kg<br>Gewicht des<br>schwersten Teils | Bräterboden<br>bedecken | 2                      | -  |

| Nr. | Speise  | Geschirr                   | Gewichtsbereich<br>Einstellgewicht                  | Flüssigkeit<br>zugeben   | Ein-<br>schub-<br>höhe | Hinweise   |
|-----|---|----------------------------|---|--|------------------------|--|
| 16  | <b>Ente, ungefüllt</b><br>küchenfertig, gewürzt                                     | Bräter ohne Deckel         | 1,0-2,7 kg<br>Entengewicht                          | nein   | 2                      | -  |
| 17  | <b>Gans, ungefüllt</b><br>küchenfertig, gewürzt                                     | Bräter ohne Deckel         | 2,5-3,5 kg<br>Gansgewicht                           | nein   | 2                      | -  |
| 18  | <b>Gänsekeulen</b><br>küchenfertig, gewürzt   | Bräter ohne Deckel         | 0,3-0,8 kg<br>Hähnchengewicht                       | Bräterboden<br>bedecken  | 2                      | -  |
| 19  | <b>Ungefüllte Babypute</b><br>küchenfertig, gewürzt                                 | Bräter ohne Deckel         | 2,0-3,5 kg<br>Fleischgewicht                        | nein   | 2                      | -  |
| 20  | <b>Putenbrust</b><br>am Stück, gewürzt  | Bräter mit Glasde-<br>ckel | 0,5-2,5 kg<br>Putenbrustgewicht                     | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | -  |
| 21  | <b>Rinderschmorbraten</b><br>z. B. Hochrippe, Bug,<br>Kugel oder Sauerbra-<br>ten   | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht                        | Fleisch mit<br>Flüssigkeit<br>fast bede-<br>cken                   | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 22  | <b>Roastbeef, englisch</b><br>küchenfertig, gewürzt                                 | Bräter ohne Deckel         | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht                        | nein   | 2                      | mit der Fettseite nach<br>oben ins Geschirr le-<br>gen<br>Fleisch vorher nicht<br>anbraten |
| 23  | <b>Roastbeef, medium</b><br>küchenfertig, gewürzt                                   | Bräter ohne Deckel         | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht                        | nein   | 2                      | mit der Fettseite nach<br>oben ins Geschirr le-<br>gen<br>Fleisch vorher nicht<br>anbraten |
| 24  | <b>Rinderrouladen</b><br>mit Gemüse oder<br>Fleisch gefüllt                         | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,5 kg<br>Gewicht aller ge-<br>füllten Rouladen | Rouladen<br>fast bede-<br>cken, z. B.<br>mit Brühe<br>oder Wasser  | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 25  | <b>Hackbraten, frisch</b><br>Hackteig aus Rind-,<br>Schweine- oder Lamm-<br>fleisch | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,5 kg<br>Bratengewicht                         | nein   | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 26  | <b>Lammkeule ohne<br/>Knochen, medium</b><br>küchenfertig gewürzt                   | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht                        | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 27  | <b>Lammkeule ohne<br/>Knochen, durchge-<br/>gart</b><br>küchenfertig gewürzt        | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht                        | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 28  | <b>Lammkeule mit Kno-<br/>chen, durchgegart</b><br>küchenfertig gewürzt             | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht                        | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 29  | <b>Kalbsbraten, durch-<br/>wachsen</b><br>z. B. Rücken oder Hüf-<br>te              | Bräter mit Deckel          | 0,5-3,0 kg<br>Fleischgewicht                        | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |

| Nr. | Speise   | Geschirr                   | Gewichtsbereich<br>Einstellgewicht | Flüssigkeit<br>zugeben   | Ein-<br>schub-<br>höhe | Hinweise   |
|-----|--|----------------------------|------------------------------------|--|------------------------|--|
| 30  | <b>Kalbsbraten, mager</b><br>z. B. Lende oder Nuss   | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 31  | <b>Kalbshaxe</b>   | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 32  | <b>Kalbs-Osso-bucco</b>  | Bräter mit Deckel          | 0,5-3,5 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 33  | <b>Hirschkeule ohne<br/>Knochen</b>  | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | -  |
| 34  | <b>Rehkeule ohne Kno-<br/>chen</b><br>gesalzen   | Bräter mit Deckel          | 0,5-2,0 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | -  |
| 35  | <b>Kaninchen, ganz</b><br>küchenfertig, gewürzt  | Bräter mit Glasde-<br>ckel | 1,0-2,5 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | -  |
| 36  | <b>Wildschweinbraten</b><br>küchenfertig gewürzt   | Bräter mit Glasde-<br>ckel | 0,5-3,0 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | -  |
| 37  | <b>Schweinenackenbra-<br/>ten ohne Knochen</b><br>küchenfertig gewürzt                               | Bräter mit Glasde-<br>ckel | 0,5-3,0 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 38  | <b>Schweinebraten, mit<br/>Kruste</b><br>z. B. Schulter, gewürzt<br>und Schwarte einge-<br>schnitten | Bräter mit Glasde-<br>ckel | 0,5-3,0 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | mit der Fettseite nach<br>oben ins Geschirr le-<br>gen, Schwarte gut<br>salzen |
| 39  | <b>Schweinelendenbra-<br/>ten</b><br>gewürzt   | Bräter mit Glasde-<br>ckel | 0,5-2,5 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |
| 40  | <b>Schweinerollbraten</b><br>küchenfertig gewürzt  | Bräter mit Glasde-<br>ckel | 0,5-3,0 kg<br>Fleischgewicht       | Bräterboden<br>bedecken,<br>evtl. bis<br>250 g Gemü-<br>se zugeben | 2                      | Fleisch vorher nicht<br>anbraten   |

## 12 Kindersicherung

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

### Hinweise

- Ob sich die Kindersicherung einstellen lässt, können Sie in den Grundeinstellungen → *Seite 17* einstellen.
- Wenn Sie ein Kochfeld an den Backofen angeschlossen haben, ist das Kochfeld nicht gesperrt.

### 12.1 Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

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

## 13 Sabbateinstellung

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

### 13.1 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.
- Das Ende für die Sabbateinstellung können Sie nicht verschieben.
- Wenn Sie die Sabbateinstellung abbrechen wollen, tippen Sie auf die Taste .

**Voraussetzung:** Die Sabbateinstellung ist in den Grundeinstellungen aktiviert.

→ "Grundeinstellungen", *Seite 17*

1. Auf die Taste  tippen.
2. Die Sabbateinstellung  mit dem Funktionswähler wählen.
3. Auf die Taste  tippen.
4. Mit dem Funktionswähler "Dauer" wählen.
5. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Dauer einstellen.
  - ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Dauer und die Sabbateinstellung erscheint.
6. Die Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
  - ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
7. Wenn die Dauer abgelaufen ist, steht die Dauer auf null. Das Gerät hört auf zu heizen und reagiert wieder wie außerhalb der Sabbateinstellung gewohnt.
  - Das Gerät ausschalten.
 Nach ca. 10 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch aus.

## 14 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

### 14.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

| Grundeinstellungen | Auswahl   |
|--------------------|---|
| Sprache            | Sprache auswählen   |
| Home Connect       | Einstellungen zu Home Connect vornehmen und Geräte verbinden.<br>Geräteinfo |
| Wi-Fi              | Aus<br>An   |
| Uhrzeit            | Aktuelle Uhrzeit einstellen   |

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

| Grundeinstellungen     | Auswahl  |
|------------------------|--|
| Signalton              | Kurze Dauer<br>Mittlere Dauer <sup>1</sup><br>Lange Dauer                      |
| Tastenton              | Ausgeschaltet <sup>1</sup><br>Eingeschaltet                                    |
| Display-Helligkeit     | Display-Helligkeit ist in 5 Stufen einstellbar                                 |
| Uhr                    | Anzeigen <sup>1</sup><br>nicht anzeigen  |
| Beleuchtung im Betrieb | Aus<br>An <sup>1</sup>   |
| Kindersicherung        | Nur Tastensperre <sup>1</sup><br>Türverriegelung + Tastensperre<br>Deaktiviert |
| Verstrichene Garzeit   | Nicht anzeigen<br>Ab Start <sup>1</sup><br>Nach Aufheizen                      |

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

| Grundeinstellungen   | Auswahl  |
|----------------------|--|
| Nachtabdunkelung     | Aus <sup>1</sup><br>An (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 05:59 Uhr)                                    |
| Einschalt-Animation  | Nicht anzeigen<br>Anzeigen <sup>1</sup>  |
| Gebläse-Nachlaufzeit | Minimal<br>Mittel<br>Empfohlen <sup>1</sup><br>Lang  |
| Auszugssystem        | Nicht nachgerüstet (bei Gestellen und 1-fach Auszug) <sup>1</sup><br>Nachgerüstet (bei 2- und 3-fach Auszug) |
| Sabbateinstellung    | Nicht anzeigen <sup>1</sup><br>Anzeigen  |
| Gerichte             | Alle <sup>1</sup><br>Nur koscher<br>Kein Schweinefleisch   |
| Werkseinstellungen   | Ja (zurücksetzen)<br>Nein  |

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

## 14.2 Grundeinstellung ändern

**Voraussetzung:** Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. Die Taste  ca. 3 Sekunden gedrückt halten.  
✓ Im Display erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Mit dem Funktionswähler zur nächsten oder vorigen Grundeinstellung wechseln.
3. Um Änderungen zu speichern, die Taste  ca. 3 Sekunden gedrückt halten.

## 14.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

- ▶ Auf Taste  tippen.
- ✓ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

# 15 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.

Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

### Tipps

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

### Hinweise

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

## 15.1 Home Connect einrichten

### Voraussetzungen

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



2. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.



3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

## 15.2 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.

Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

| Grundeinstellung                                | Mögliche Einstellungen | Erklärung   |
|---|------------------------|---|
| Mit Assistent einstellen                        | -                      | Ein Assistent führt Sie durch die Einrichtung und Einstellungen von Home Connect.   |
| Geräte Info                                     | -                      | Wenn Sie Geräte Info wählen, zeigt das Display Informationen zum Netzwerk oder zum Gerät.   |
| Wi-Fi   | Ein<br>Aus             | Wenn Wi-Fi aktiviert ist, können Sie Home Connect nutzen. Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 W.  |
| Netzwerk trennen                                | -                      | Wenn Sie Netzwerkverbindung trennen, bleiben die Netzwerkinformationen erhalten.<br>Nach dem Einschalten kann es ein paar Sekunden dauern, bis das Gerät die Verbindung zum Netzwerk hergestellt hat. |
| Mit App verbinden<br>Mit weiterer App verbinden | -                      | Die Einstellung startet die Verbindung zwischen der Home Connect App und dem Gerät.   |
| Software-Update                                 | -                      | Die Einstellung wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist.  |

## 15.3 Gerät mit Home Connect App bedienen

Wenn der Fernstart aktiviert ist, können Sie das Gerät mit der Home Connect App aus der Ferne einstellen und starten.

**Hinweis:** Einige Betriebsarten können Sie nur am Backofen starten.

### Voraussetzungen

- Das Gerät ist eingeschaltet.
  - Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
1. Um den Fernstart zu aktivieren,  gedrückt halten.
  - ✓ Wenn der Fernstart aktiviert ist, zeigt das Display .
  2. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.  
In folgenden Fällen deaktiviert das Gerät den Fernstart:
    - Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach dem Aktivieren die Backofentür öffnen.
    - Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach dem Betriebsende die Backofentür öffnen.
    - 24 Stunden nach dem Aktivieren des Fernstarts.

**Hinweis:** Wenn Sie den Backofenbetrieb am Gerät starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Sie können die Einstellungen über die Home Connect App ändern oder ein neues Programm starten.

## 15.4 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolg-

reichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

### Hinweise

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

## 15.5 Ferndiagnose

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

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

## 15.6 Datenschutz

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

- Eindeutige Geräteerkennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).

- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

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

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

## 16 Reinigen und Pflegen

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

### 16.1 Reinigungsmittel

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

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

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

#### **ACHTUNG!**

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

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

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

### Geeignete Reinigungsmittel

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

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.  
→ "Gerät reinigen", Seite 21

#### 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.   |

#### Gerätetür

| Bereich      | Geeignete Reinigungsmittel   | Hinweise  |
|--------------|--|---|
| Türscheiben  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>  | Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden.<br><b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. |
| 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.<br><b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen.    |
| Türgriff     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>  | Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.                        |

| Bereich     | Geeignete Reinigungsmittel   | Hinweise   |
|-------------|--|--|
| Türdichtung | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>                        | Nicht abnehmen und nicht scheuern.   |
| Türboden    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Essigwasser</li> </ul> | Mit einem Spültuch reinigen.<br>Keine scharfen Reinigungsmittel verwenden. |

## 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.</p> <p>Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen.</p> <p><b>Tipp:</b> Am besten die Reinigungsfunktion verwenden.<br/>→ "Pyrolyse ", Seite 21</p> <p><b>Hinweise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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 Lebensmittelrückstände 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.  |
| 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.<br>Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.  |
| Bratenthermometer               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>  | Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden.<br>Nicht im Geschirrspüler reinigen.  |

## 16.2 Gerät reinigen

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

### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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

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

### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

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

→ "Reinigungsmittel", Seite 20

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
  - Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.  
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 20
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

# 17 Pyrolyse

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

## 17.1 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

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

### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

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

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

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

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

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum 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 leer sein.

## 17.2 Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

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

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

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

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

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

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

**⚠️** Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

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

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

**Voraussetzung:** Das Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten. → Seite 22

1. Auf die Taste  tippen.
2. Die Reinigungsstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.

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

Bei stärkeren oder älteren Verschmutzungen eine höhere Reinigungsstufe wählen.

Die Dauer kann nicht geändert werden.

3. Auf die Taste  tippen.  
Hinweise im Display beachten.
4. Mit der Taste  die Reinigungsfunktion starten.
  - ✓ Nach einigen Sekunden startet die Reinigungsfunktion und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür kurz nach dem Start. Im Display erscheint .
  - ✓ Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist steht im Display die Dauer auf null.
5. Das Gerät mit  ausschalten.  
Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, entriegelt die Gerätetür und  erlischt.

## 17.3 Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Weiße Beläge mit Zitronensäure entfernen.

**Hinweis:** Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein.

## 18 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.

### 18.1 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 Heizart **Unterhitze**  mit dem Funktionswähler einstellen.
  4. 80°C mit dem Temperaturwähler einstellen.
  5. Auf die Taste  tippen und mit dem Funktionswähler Dauer  auswählen..
  6. Die Dauer mit dem Temperaturwähler auf 4 Minuten einstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.

- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
7. Das Gerät ausschalten und den Garraum ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

### 18.2 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. Wenn der Garraum ausreichend gereinigt ist:
  - Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) ca. 1 Stunde öffnen.

## 19 Gerätetür

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

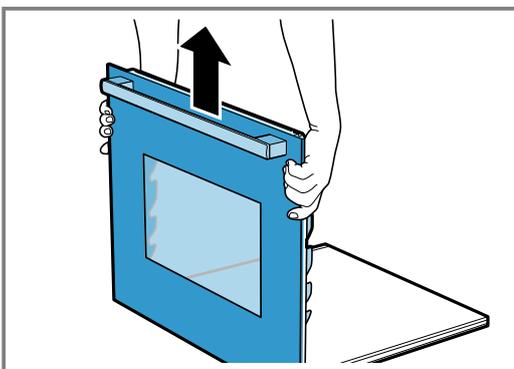
### 19.1 Gerätetür aushängen

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

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür bis zum Anschlag öffnen.
2. Die Gerätetür mit beiden Händen rechts und links fassen, leicht anheben und herausziehen.



3. Die Gerätetür vorsichtig auf einer ebenen Fläche absetzen. Auf der Unterseite der Gerätetür befinden sich empfindliche Bauteile.

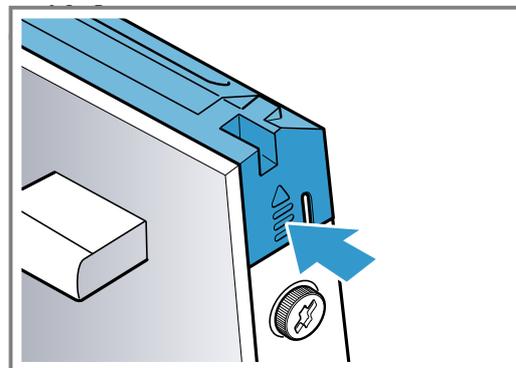
### 19.2 Gerätetür einhängen

- ▶ Die Gerätetür mit beiden Händen rechts und links fassen, leicht anheben und einsetzen.

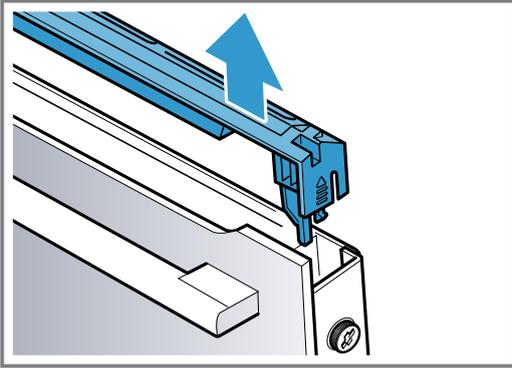
### 19.3 Türabdeckung abnehmen

Der Edelstahlblech in der Türabdeckung kann sich verfärben. Nehmen Sie die Türabdeckung ab, um den Edelstahlblech gründlich zu reinigen.

1. Die Gerätetür leicht öffnen.
2. An der Türabdeckung links und rechts drücken.



- Die Türabdeckung abnehmen und die Gerätetür vorsichtig schließen.



### 19.4 Edelstahlblech reinigen

- Den Edelstahlblech in der Türabdeckung mit Edelstahlreiniger reinigen.

### 19.5 Türabdeckung reinigen

- Die Türabdeckung mit Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

### 19.6 Türscheiben ausbauen

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

Zerkraatztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

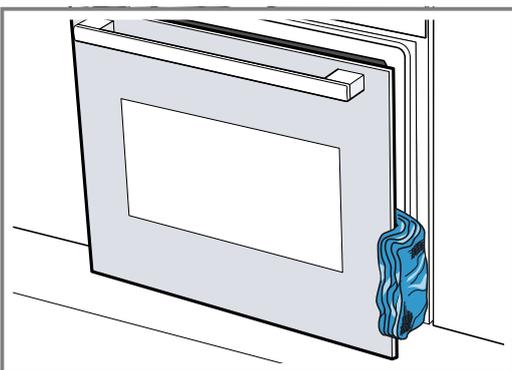
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- Schutzhandschuhe tragen.

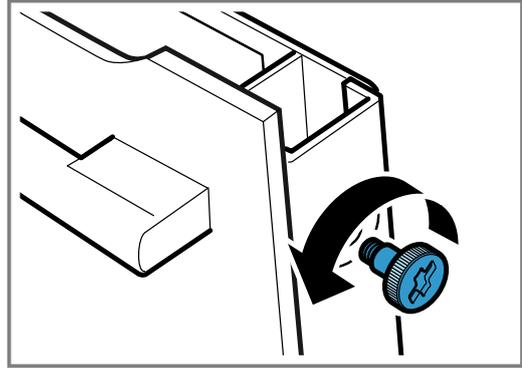
**Voraussetzung:** Die Türabdeckung ist abgenommen.

→ "Türabdeckung abnehmen", Seite 23

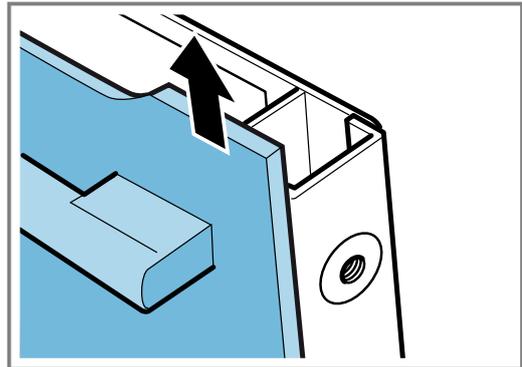
- Ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch in die Gerätetür klemmen.



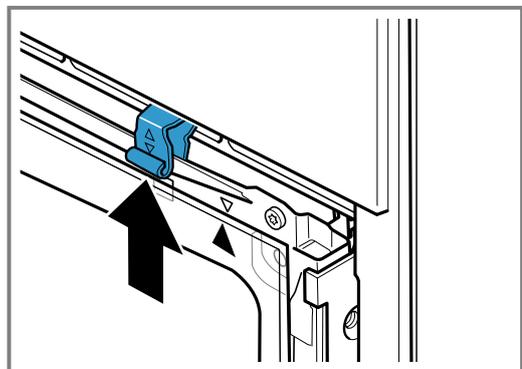
- An der Gerätetür die Schrauben links und rechts lösen und entfernen.



- Die Türscheibe nach oben herausziehen.



- Die Türscheibe mit dem Türgriff nach unten auf einer ebenen Fläche ablegen.
- Die Zwischenscheibe mit einer Hand festhalten und die beiden Halterungen oben an der Zwischenscheibe nach oben drücken.



- Die Zwischenscheibe herausnehmen.

### 19.7 Türscheiben reinigen

- Die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

### 19.8 Türscheiben einbauen

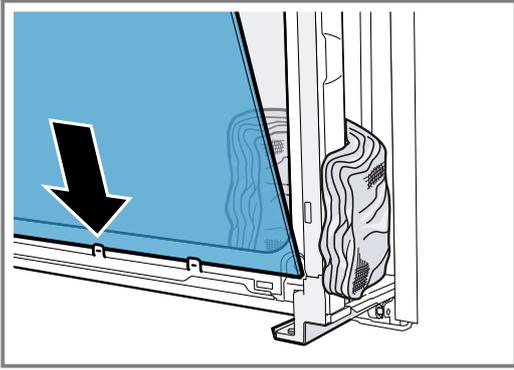
#### **ACHTUNG!**

Beim Betrieb des Geräts mit nicht ordnungsgemäß eingebauten Türscheiben wird die Vorderfront sehr heiß. Die Scheiben können zerspringen.

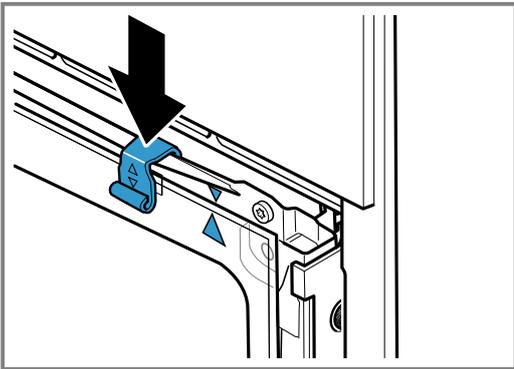
- Garraum erst wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

- Darauf achten, dass sich der Pfeil auf der Zwischenscheibe rechts oben an der Scheibe befindet und mit dem Pfeil auf dem Blech übereinstimmt.

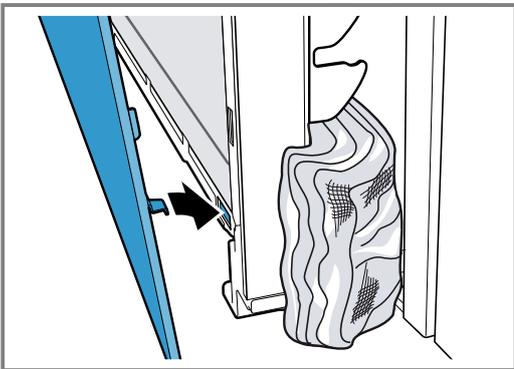
2. Die Zwischenscheibe unten in die Halterung einsetzen.



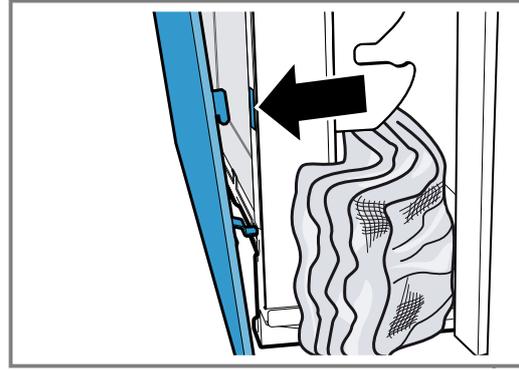
3. Die Zwischenscheibe oben andrücken.  
4. Die beiden Halterungen nach unten drücken.



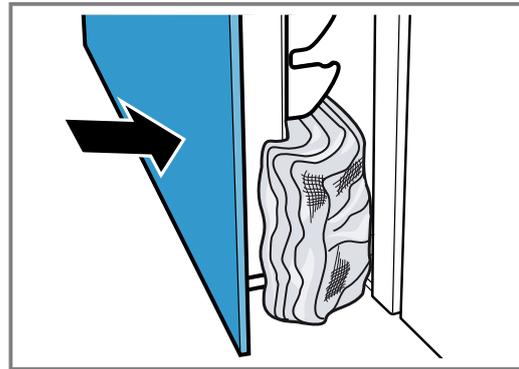
5. Die Frontscheibe unten in die Halterungen einführen.



6. Die Frontscheibe schließen, bis sich die oberen Haken gegenüber der Öffnung befinden.



7. Die Frontscheibe oben andrücken, bis sie hörbar einrastet.



8. Die Schrauben links und rechts an der Gerätetür eindrehen.  
9. Die Gerätetür leicht öffnen und das Küchentuch entfernen.  
10. Die Türabdeckung einsetzen.

## 20 Störungen beheben

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

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

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

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

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

## 20.1 Funktionsstörungen

| Störung  | Ursache und Störungsbehebung   |
|--|--|
| Gerät funktioniert nicht.  | <p>Sicherung ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.</li> </ul> <hr/> <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> <hr/> <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.<br/>→ "Grundeinstellungen", Seite 17</li> </ol> |
| Das Gerät fordert Sie erneut zur ersten Inbetriebnahme auf.  | <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Erneut erste Inbetriebnahme durchführen</li> </ul>  |
| Gerät lässt sich nicht einstellen. Im Display leuchtet  . | <p>Kindersicherung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste .</li> </ul>  |
| Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet  . | <p>Kindersicherung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste .</li> </ul>  |
| Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet  . | <p>Reinigungsfunktion verriegelt die Gerätetür.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das Gerät abkühlen lassen bis im Display  erlischt.<br/>→ "Pyrolyse ", Seite 21</li> </ul>   |
| Gerät heizt nicht, das Display zeigt das Symbol  .       | <p>Demo-Modus ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gerät vom Netz trennen. Deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus in den Grundeinstellungen innerhalb von 5 Minuten.</li> </ul>   |
| Maximale Betriebsdauer erreicht  | <p>Maximale Betriebsdauer ist erreicht. Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schalten Sie das Gerät aus.<br/>Bei Bedarf können Sie neu einstellen.</li> </ul> <p><b> Tipp:</b> Damit bei sehr langen Zubereitungszeiten das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein.<br/>→ "Zeitfunktionen", Seite 11</p>   |
| Im Display erscheint Meldung mit "E" z.B. E0502  | <p>Elektronikstörung</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drücken Sie auf die Taste . <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein.</li> </ul> </li> <li>✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung.</li> <li>2. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an.<br/>→ "Kundendienst", Seite 28</li> </ol>   |
| Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.   | <p>Unterschiedliche Ursachen sind möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gehen Sie auf <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>   |

## 20.2 Backofenlampe auswechseln

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

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

### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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

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

**⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

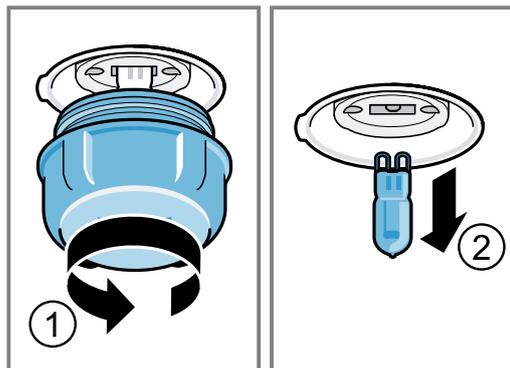
Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

**Voraussetzungen**

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
  - Der Garraum ist abgekühlt.
  - Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
  2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.

3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



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

## 21 Entsorgen

### 21.1 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.

## 22 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

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



|  |    |    |    |    |    |         |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | DE | EE      | IE | EL | ES |
|  | FR | HR | IT | CY | LI | LV      | LT | LU | HU |
|  | MT | NL | AT | PL | PT | RO      | SI | SK | FI |
|  | SE | NO | CH | TR | IS | UK (NI) |    |    |    |

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

|    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

## 23 Kundendienst

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

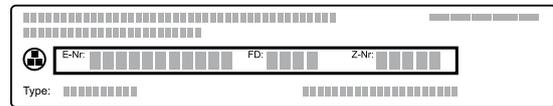
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

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

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



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

## 24 So gelingt's

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

### 24.1 Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten von Speisen.

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

### 24.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

| Backen auf einer Ebene              | Höhe |
|-------------------------------------|------|
| hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost | 2    |
| flache Gebäcke bzw. im Backblech    | 3    |
| Backen auf zwei Ebenen              | Höhe |
| Universalpfanne                     | 3    |
| Backblech                           | 1    |
| Formen auf dem Rost:                | Höhe |
| erster Rost                         | 3    |
| zweiter Rost                        | 1    |
| Backen auf drei Ebenen              | Höhe |
| Backblech                           | 5    |
| Universalpfanne                     | 3    |
| Backblech                           | 1    |

### Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

### 24.3 Hinweise zum Braten und Grillen

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

#### 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.

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

#### Hinweis für Nickelallergiker

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

#### Braten und Grillen auf dem Rost

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

- Je nach Größe und Art des Bratguts bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne geben. Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.

- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter ein. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

### Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

### Offenes Geschirr

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

### Geschlossenes Geschirr

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

### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

### ⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

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

## 24.4 Speisenauswahl

| Speise  | Zubehör / Geschirr            | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C / Grillstufe  | Dauer in Min.                        |
|---|-------------------------------|--------------|---------|--------------------------------|--------------------------------------|
| Rührkuchen, fein                                    | Kastenform                    | 2            |         | 150-170                        | 60-80                                |
| Rührkuchen, 2 Ebenen                                | Kastenform                    | 3+1          |         | 140-150                        | 70-85                                |
| Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden            | Springform Ø 26 cm            | 2            |         | 160-180                        | 70-90                                |
| Biskuittorte, 6 Eier                                | Springform Ø 28 cm            | 2            |         | 150-160 <sup>1</sup>           | 30-40                                |
| Biskuitrolle  | Backblech                     | 3            |         | 180-200 <sup>1</sup>           | 10-15                                |
| Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag                  | Universalpfanne               | 3            |         | 170-180                        | 50-60                                |
| Hefekuchen mit saftigem Belag                       | Universalpfanne               | 3            |         | 180-200                        | 30-55                                |
| Muffins   | Muffinblech auf Rost          | 2            |         | 170-190                        | 20-40                                |
| Hefekleingebäck                                     | Backblech                     | 3            |         | 150-170                        | 20-30                                |
| Plätzchen   | Backblech                     | 3            |         | 140-160                        | 15-25                                |
| Plätzchen, 2 oder 3 Ebenen                          | Universalpfanne<br>Backblech  | 3+1<br>5+3+1 |         | 140-160                        | 15-25                                |
| Brot, 1000 g (in Kastenform, freigeschoben)         | Universalpfanne<br>Kastenform | 2            |         | 200-220                        | 35-50                                |
| Pizza, frisch                                       | Backblech                     | 3            |         | 190-210                        | 20-30                                |
| Pizza, frisch, dünner Boden                         | Rundes Pizzablech             | 2            |         | 250-270 <sup>1</sup>           | 8-13                                 |
| Quiche  | Tarteform                     | 1            |         | 190-210                        | 40-50                                |
| Auflauf, pikant, gegarte Zutaten                    | Auflaufform                   | 2            |         | 200-220                        | 30-60                                |
| Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt                         | Offenes Geschirr              | 2            |         | 200-220                        | 60-70                                |
| Hähnchenkleinteile, je 250 g                        | Offenes Geschirr              | 3            |         | 220-230                        | 30-35                                |
| Gans, ungefüllt, 3 kg                               | Offenes Geschirr              | 2            |         | <b>1.</b> 140<br><b>2.</b> 160 | <b>1.</b> 130-140<br><b>2.</b> 50-60 |
| Schweinebraten, ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg | Offenes Geschirr              | 2            |         | 160-170                        | 150-160                              |

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

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

<sup>3</sup> Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

<sup>4</sup> Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

<sup>5</sup> Die Speise nicht wenden. Den Boden mit Wasser bedecken.

<sup>6</sup> Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

| Speise                                      | Zubehör / Geschirr      | Einschubhöhe | Heizart   | Temperatur in °C / Grillstufe | Dauer in Min.        |
|---|-------------------------|--------------|---|-------------------------------|----------------------|
| Rinderfilet, medium, 1 kg                   | Rost<br>Universalpfanne | 3            |  | 210-220                       | 40-50 <sup>2</sup>   |
| Rinderschmorbraten, 1,5 kg                  | Geschlossenes Geschirr  | 2            |  | 200-220                       | 130-150 <sup>3</sup> |
| Roastbeef, medium, 1,5 kg                   | Rost<br>Universalpfanne | 3            |  | 200-220                       | 60-70 <sup>2</sup>   |
| Burger, 3-4 cm hoch                         | Rost                    | 4            |  | 3                             | 25-30 <sup>4</sup>   |
| Lammkeule, ohne Knochen, medium, 1,0 kg     | Offenes Geschirr        | 2            |  | 170-190                       | 70-80 <sup>5</sup>   |
| Fisch, gegrillt, ganz, 300 g, z. B. Forelle | Rost                    | 2            |  | 160-180                       | 20-30 <sup>6</sup>   |

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

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

<sup>3</sup> Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

<sup>4</sup> Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

<sup>5</sup> Die Speise nicht wenden. Den Boden mit Wasser bedecken.

<sup>6</sup> Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

## 24.5 Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

### Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.

3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

### Einstellempfehlungen für Joghurt

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

## 24.6 Sanftgaren

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

### Speisen sanftgaren

#### Voraussetzungen

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

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

### Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

| Speise                                  | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart   | Anbratdauer in Min. | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---|--------------------|--------------|---|---------------------|------------------|---------------|
| Entenbrust, je 300 g                    | Offenes Geschirr   | 2            |  | 6-8                 | 95 <sup>1</sup>  | 60-70         |
| Schweinefilet, ganz                     | Offenes Geschirr   | 2            |  | 4-6                 | 85 <sup>1</sup>  | 75-100        |
| Rinderhüfte, 6-7 cm dick, 1,5 kg, durch | Offenes Geschirr   | 2            |  | 6-8                 | 100 <sup>1</sup> | 160-220       |

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

| Speise                          | Zubehör / Geschirr | Einschubhöhe | Heizart | Anbratdauer in Min. | Temperatur in °C | Dauer in Min. |
|---------------------------------|--------------------|--------------|---------|---------------------|------------------|---------------|
| Rinderfilet, 4-6 cm dick, 1 kg  | Offenes Geschirr   | 2            | ☐       | 6-8                 | 85 <sup>1</sup>  | 90-150        |
| Kalbsmedaillons, 4 cm dick      | Offenes Geschirr   | 2            | ☐       | 4                   | 80 <sup>1</sup>  | 50-70         |
| Lammrücken, ausgelöst, je 200 g | Offenes Geschirr   | 2            | ☐       | 4                   | 85 <sup>1</sup>  | 30-70         |

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

## 24.7 Prüfgerichte

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

### Backen

Beachten Sie diese Informationen beim Backen von Prüfgerichten.

#### Generelle Hinweise

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

#### Einschubhöhen

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

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

- Universalpfanne: Höhe 3  
Backblech: Höhe 1

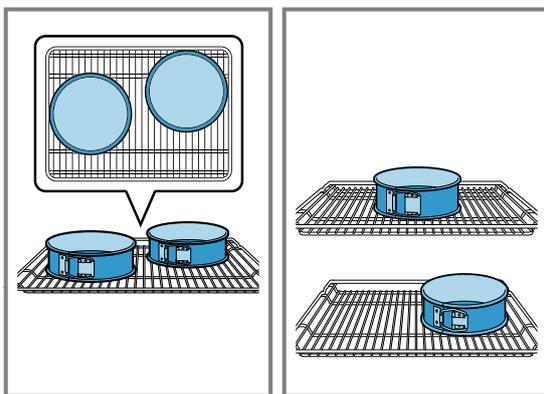
- Formen auf dem Rost  
erster Rost: Höhe 3  
zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

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

Backen mit zwei Springformen:

Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.



## Einstellempfehlungen zum Backen

| Speise                 | Zubehör / Geschirr             | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C     | Dauer in Min. |
|------------------------|--------------------------------|--------------|---------|----------------------|---------------|
| Spritzgebäck           | Backblech                      | 3            | ☐       | 140-150 <sup>1</sup> | 25-35         |
| Spritzgebäck           | Backblech                      | 3            | ☉       | 140-150 <sup>1</sup> | 20-30         |
| Spritzgebäck, 2 Ebenen | Universalpfanne +<br>Backblech | 3 + 1        | ☉       | 140-150 <sup>1</sup> | 25-35         |
| Spritzgebäck, 3 Ebenen | Universalpfanne +<br>Backblech | 5 + 3 + 1    | ☉       | 130-140 <sup>1</sup> | 35-55         |
| Small Cakes            | Backblech                      | 3            | ☐       | 150 <sup>1</sup>     | 25-35         |
| Small Cakes            | Backblech                      | 3            | ☉       | 150 <sup>1</sup>     | 20-30         |
| Small Cakes, 2 Ebenen  | Universalpfanne +<br>Backblech | 3 + 1        | ☉       | 140 <sup>1</sup>     | 25-35         |
| Small Cakes, 3 Ebenen  | Universalpfanne +<br>Backblech | 5 + 3 + 1    | ☉       | 140 <sup>1</sup>     | 25-35         |
| Wasserbiskuit          | Springform Ø 26 cm             | 2            | ☐       | 160-170 <sup>2</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 | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C     | Dauer in Min. |
|-------------------------|--------------------|--------------|---------|----------------------|---------------|
| Wasserbiskuit           | Springform Ø 26 cm | 2            |         | 160-170              | 30-35         |
| Wasserbiskuit, 2 Ebenen | Springform Ø 26 cm | 3 + 1        |         | 150-160 <sup>2</sup> | 35-50         |

<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 | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C / Grillstufe | Dauer in Min. |
|---------------|--------------------|--------------|---------|-------------------------------|---------------|
| Toast bräunen | Rost               | 5            |         | 3                             | 5-6           |

## 25 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



### 25.1 Gerätekombination

Kochfeld und Herd müssen vom gleichen Hersteller und kombinierbar sein. Die Kombinationspunkte müssen gleich sein.

Beachten Sie die Maßangaben in der Montageanleitung des Kochfelds.

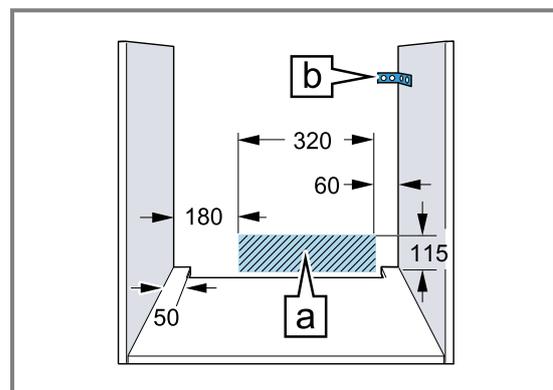
Klebt über der Anschlussstelle für das Kochfeld ein Aufkleber, muss dieser nach dem Anschluss des Kochfelds wieder aufgeklebt werden.

### 25.2 Allgemeine Montagehinweise

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

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

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



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

### **WARNUNG – Brandgefahr!**

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

- ▶ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 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.

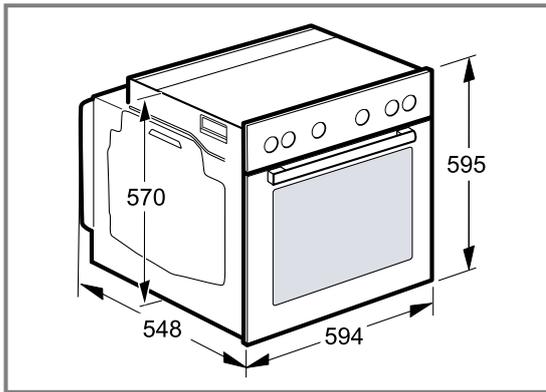
### ACHTUNG!

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.

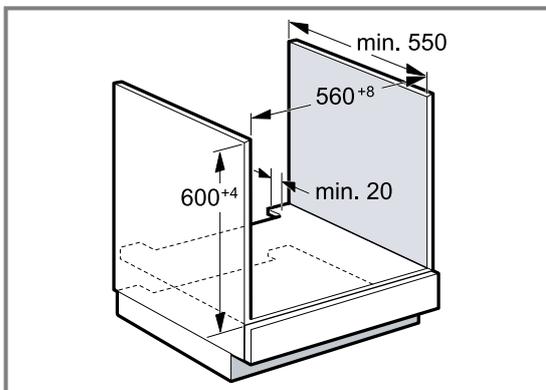
### 25.3 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



### 25.4 Einbau unter einer Arbeitsplatte

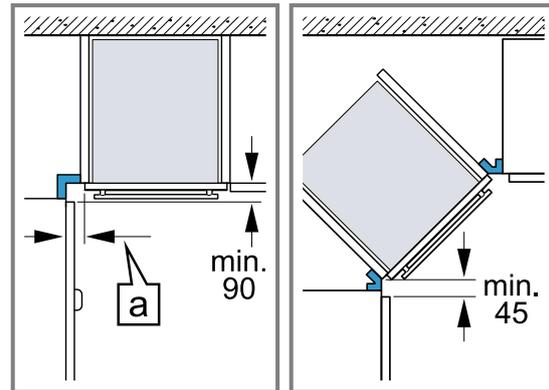
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



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

### 25.5 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



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

### 25.6 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.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

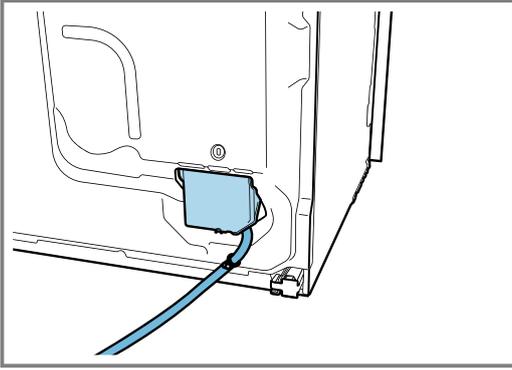
#### Gerät elektrisch anschließen

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

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

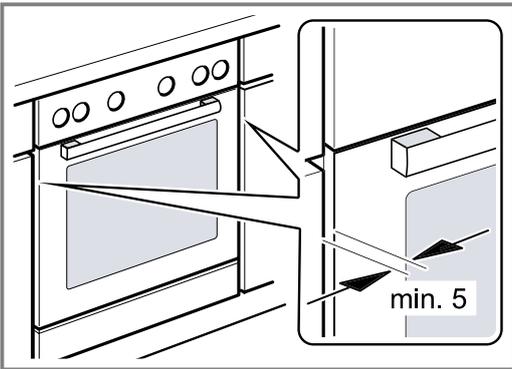
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.  
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.  
Die gelb-grüne Ader für den Schutzleiteranschluss muss geräteseitig 10 mm länger sein, als die anderen Adern.  
Spannung siehe Typenschild.  
Anschluss 3N~ / 2N~: Netzanschlussleitung Typ H05VV-F oder höherwertig verwenden.  
Anschluss 1N~: Eine geeignete Netzanschlussleitung H07RN-F 3G6 (Länge 1,5m) ist beim Kundendienst erhältlich

3. Das Netzkabel durch die Kabelschelle führen.

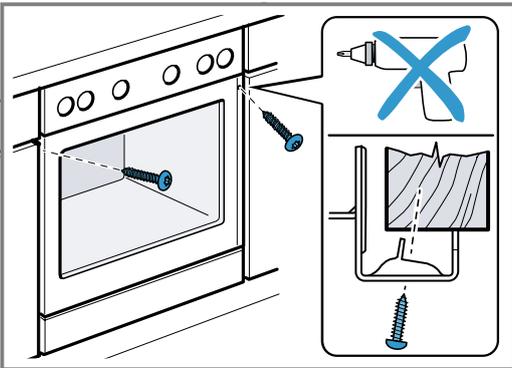


## 25.7 Gerät einbauen

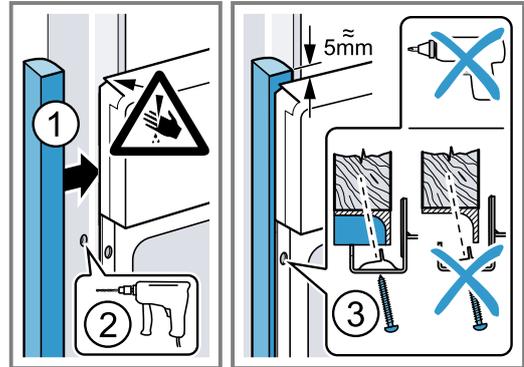
1. Den Backwagen ausbauen.
2. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



3. Das Gerät festschrauben.



4. 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.



5. Den Backwagen einbauen.

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

An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

## 25.8 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



**9001586307** (020818)

de