


Empfohlene Einstellwerte






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

Dörrgute erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

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

Verwendete Heizart:

-  4D Heißluft

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	Rost	2		80	4-7
Steinobst (Pflaumen)	Rost	2		80	8-10
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	Rost	2		80	4-7
Pilze in Scheiben	Rost	2		60	6-8
Kräuter, geputzt	1-2 Roste	-		60	2-6

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

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

Gläser

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

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

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

Obst und Gemüse vorbereiten

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

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

Obst

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

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

Gemüse

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

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

Einkochen beenden

Obst

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

Gemüse

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





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

Empfohlene Einstellwerte

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

Verwendete Heizart:

-  4D Heißluft

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

Teig gehen lassen

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

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

Teiggare

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

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

Stückgare


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





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

Empfohlene Einstellwerte

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

Verwendete Heizart:

-  Ober-/Unterhitze

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, leicht	Schüssel	1		35-40	25-30
	Backblech	1		35-40	10-20
Hefeteig, schwer und fettreich	Schüssel	1		35-40	20-40
	Backblech	1		35-40	15-25

Auftauen

Verwenden Sie zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse, Geflügel, Fleisch, Fisch und Gebäck die Betriebsart Mikrowelle.

Nehmen Sie das gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie in einem mikrowelleneigenem Geschirr auf den Rost. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowelleneigenem Geschirr. → "Mikrowelle" auf Seite 19

Schieben Sie den Rost mit der Prägung "Microwave" zur Gerätetür und der Krümmung nach unten ein.

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

Empfohlene Einstellwerte

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich. Auftauen gelingt oft besser in mehreren Schritten. In der Tabelle sind diese untereinander angegeben.

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

















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

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

Tipp: Wenn Sie andere Mengen haben, als in der Einstelltabelle angegeben, hilft Ihnen eine Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

Verwendete Heizart:

■  Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Brot, Brötchen						
Brot, 500 g	Geschirr offen	1		-	180	3
				-	90	10-15
Brötchen	Rost	1		140-160	90	2-4
Kuchen						
Kuchen, saftig, 500 g	Geschirr offen	1		-	180	2
				-	90	10-15
Kuchen, trocken, 750 g	Geschirr offen	1		-	90	10-15
Fleisch & Geflügel						
Hähnchen, ganz, 1,2 kg*	Geschirr offen	1		-	180	10
				-	90	10-15
Geflügelteile, 250 g*	Geschirr offen	1		-	180	10
				-	90	10-15
Ente, 2 kg*	Geschirr offen	1		-	180	10
				-	90	40-50
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten (rohes Fleisch) 800 g*	Geschirr offen	1		-	180	15
				-	90	10-15
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten (rohes Fleisch) 1 kg*	Geschirr offen	1		-	180	15
				-	90	20-30
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten (rohes Fleisch) 1,5 kg*	Geschirr offen	1		-	180	15
				-	90	25-35
Fleisch, in Stücken oder Scheiben, z. B. Gulasch (rohes Fleisch), 500 g*	Geschirr offen	1		-	180	8
				-	90	5-10
Hackfleisch, gemischt, 200 g*	Geschirr offen	1		-	90	8-15
Hackfleisch, gemischt, 500 g*	Geschirr offen	1		-	180	5
				-	90	10-15
Hackfleisch, gemischt, 1000 g*	Geschirr offen	1		-	180	10
				-	90	20-30
Fisch						
Fisch, ganz, 300 g*	Geschirr offen	1		-	180	3
				-	90	10-15
Fischfilet, 400 g*	Geschirr offen	1		-	180	5
				-	90	10-15
Obst, Gemüse						
Beerenobst, 300 g	Geschirr offen	1		-	180	5-10
Gemüse, 600 g	Geschirr offen	1		-	180	10
				-	90	8-13
Sonstiges						
Butter antauen, 125 g	Geschirr offen	1		-	90	7-9

* nach 1/2 der Zeit wenden

Speisen erwärmen mit Mikrowelle

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

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmt die Speise schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können unterschiedlich schnell erwärmen.

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten nicht übereinander geschichtet werden.

Decken Sie die Speisen zu. So erhalten Sie ein besseres Garergebnis. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Rühren Sie die Speisen zwischendurch zwei- bis dreimal um bzw. wenden Sie sie. Lassen Sie die Speisen nach dem Erhitzen noch 1 bis 2 Minuten zum Temperaturengleich ruhen.

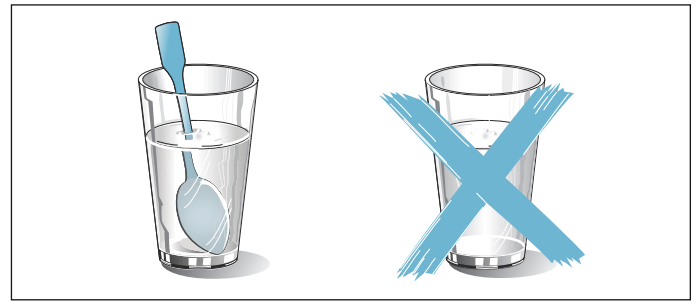
Wenn Sie Babykost erwärmen, stellen Sie das Fläschen ohne Sauger oder Deckel auf den Rost. Nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren und unbedingt die Temperatur kontrollieren.

Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann auch beim reinen Mikrowellenbetrieb sehr heiß werden.

Tip: Wenn Sie andere Mengen haben, als in der Einstelltabelle angegeben, hilft Ihnen eine Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

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



Achtung!

Funkenbildung: Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.

Empfohlene Einstellwerte

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

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum.







Wenn für Ihre Speise keine Werte angegeben sind, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.









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

Den Garraum nach der Zubereitung auswischen.

Verwendete Heizart:

-  Mikrowelle

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Getränke erwärmen						
200 ml (gut umrühren)	Geschirr offen	1		-	max	1-3
400 ml (gut umrühren)	Geschirr offen	1		-	max	2-6
Babykost erhitzen						
Milchfläschen, 150 ml (gut umrühren)	Geschirr offen	1		-	360	1-3
Gemüse, gekühlt						
250 g	Geschirr geschlossen	1		-	600	3-8
Gemüse, gefroren						
lose, 250 g	Geschirr geschlossen	1		-	600	8-12
Rahmspinat, im Block gefroren, 450 g	Geschirr geschlossen	1		-	600	11-16

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Gerichte, gekühlt						
Tellergericht, 1 Portion	Geschirr geschlossen	1		-	600	4-8
Suppe, Eintopf, 400 ml	Geschirr geschlossen	1		-	600	5-7
Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis	Geschirr geschlossen	1		-	600	5-10
Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Geschirr offen	1		-	600	5-10
Gerichte, gefroren						
Tellergericht, 1 Portion	Geschirr geschlossen	1		-	600	11-15
Suppe, Eintopf, 200 ml (gut umrühren)	Geschirr geschlossen	1		-	600	4-6
Beilagen, 500 g z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis	Geschirr geschlossen	1		-	600	7-10
Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Geschirr offen	1		180-200	180	20-25

Warmhalten

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

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

Prüfgerichte

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

Nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Backen

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

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gedeckter Apfelkuchen

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

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




Wasserbiskuit










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

Hinweise

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

Verwendete Heizarten:


-  4D Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe



Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Backen					
Spritzgebäck	Backblech	1		150-160*	20-30
Spritzgebäck	Backblech	1		140-150*	25-35
Small Cakes	Backblech	1		160*	25-35
Small Cakes	Backblech	1		150*	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140*	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	1		160-170**	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	1		160-170**	30-45
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	1		180-200	60-70
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	1		170-180	60-80
* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion					
** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion					

Grillen

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

Verwendete Heizart:

-  Grill, große Fläche

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Grillen					
Toast bräunen	Rost	3		3	3-6
Beefburger, 12 Stück*	Rost	2		3	20-30
* nach 2/3 der Gesamtzeit wenden					








Zubereitung mit Mikrowelle

Für die Zubereitung mit Mikrowelle verwenden Sie immer hitzebeständiges, mikrowellene geeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellene geeignetem Geschirr. → "Mikrowelle" auf Seite 19

Wenn Sie Ihr Geschirr auf den Rost stellen, den Rost mit der Prägung "Microwave" zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben.

Verwendete Heizarten:

-  4D Heißluft
-  Umluftgrillen
-  Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	MW-Leistung in Watt	Dauer in Min.
Auftauen mit Mikrowelle						
Fleisch	Geschirr offen	1		-	180	5
					90	10-15
Garen mit Mikrowelle						
Eiermilch	Geschirr offen	1		-	360	20
					180	20-25
Biskuit	Geschirr offen	1		-	600	7-9
Hackbraten	Geschirr offen	1		-	600	22-27
Garen mit Mikrowelle kombiniert						
Kartoffelgratin	Geschirr offen	1		150-170	360	25-30
Kuchen	Geschirr offen	1		190-210	180	12-18
Hähnchen*	Geschirr offen	1		180-200	360	25-35
* nach 2/3 der Gesamtzeit wenden						



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001217423
960628