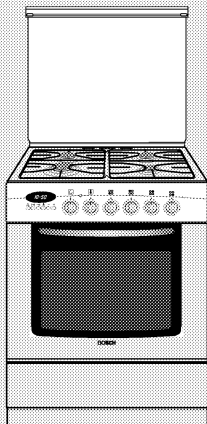




HSV 4420 // HSV 4450



de    Gebrauchsanleitung



Household Appliances

Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>  
Bosch Info-Team: DE Tel. 01 805 / 30 40 50 (€0,12/Min. DTAG)

**BOSCH**

---

de ..... 3

---

---

# Inhaltsverzeichnis

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>Allgemeines</b> .....                        | <b>5</b>  |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                | <b>6</b>  |
| Zu Ihrer Sicherheit .....                       | 6         |
| So können Sie Schäden am Gerät vermeiden .....  | 8         |
| <b>Das ist Ihr neuer Herd</b> .....             | <b>9</b>  |
| Das Bedienfeld .....                            | 10        |
| Heizarten .....                                 | 11        |
| Backofen und Zubehör .....                      | 13        |
| <b>Vor der ersten Benutzung</b> .....           | <b>15</b> |
| Uhrzeit einstellen .....                        | 15        |
| Backofen aufheizen .....                        | 15        |
| <b>Das Kochfeld</b> .....                       | <b>16</b> |
| Die Kochstelle .....                            | 16        |
| Die Kochstelle zünden .....                     | 17        |
| <b>Backofen</b> .....                           | <b>18</b> |
| Manueller Betrieb .....                         | 18        |
| Backofen schaltet automatisch ab .....          | 19        |
| Backofen schaltet automatisch ein und aus ..... | 21        |
| Signalton .....                                 | 23        |
| Wecker .....                                    | 24        |
| <b>Kuchen und Gebäck</b> .....                  | <b>25</b> |
| Tipps zum Backen .....                          | 27        |

de

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| <b>Fleisch, Geflügel, Fisch</b> .....     | <b>29</b> |
| Fleisch .....                             | 30        |
| Geflügel .....                            | 31        |
| Fisch .....                               | 32        |
| Tipps zum Braten und Grillen .....        | 32        |
| <b>Aufläufe, Gratins, Toast</b> .....     | <b>33</b> |
| <b>Auftauen</b> .....                     | <b>34</b> |
| <b>Dörren</b> .....                       | <b>35</b> |
| <b>Einkochen</b> .....                    | <b>35</b> |
| Vorbereiten .....                         | 35        |
| So stellen Sie ein .....                  | 36        |
| Einkochen von Obst .....                  | 37        |
| Einkochen von Gemüse .....                | 37        |
| Gläser herausnehmen .....                 | 37        |
| <b>So können Sie Energie sparen</b> ..... | <b>38</b> |
| <b>Pflege und Reinigung</b> .....         | <b>39</b> |
| Wichtige Hinweise .....                   | 39        |
| Gerät außen .....                         | 39        |
| Kochfeld .....                            | 40        |
| Backofen .....                            | 40        |
| Dichtungen .....                          | 41        |
| Sockelschublade .....                     | 41        |
| Zubehör .....                             | 41        |
| <b>Eine Störung, was tun?</b> .....       | <b>42</b> |
| Backofenlampe wechseln .....              | 43        |
| <b>Kundendienst</b> .....                 | <b>44</b> |
| <b>Prüfgerichte</b> .....                 | <b>45</b> |

---

# Allgemeines

Mit dem Kauf Ihres neuen Herdes haben Sie sich für ein modernes Haushaltsgerät hoher Qualität entschieden.

Jedes Gerät, das unser Werk verlässt, wurde sorgfältig auf Funktion und einwandfreien Zustand geprüft.

Bei Fragen – insbesondere zum Aufstellen und Anschließen – steht Ihnen unser Kundendienst gerne zur Verfügung.

Weitere Informationen und eine Auswahl unserer Produkte finden Sie auf unserer Internetseite:

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Bevor Sie den neuen Herd benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung und handeln Sie danach. Sie enthält wichtige Hinweise und Informationen zu Sicherheit, Gebrauch und Pflege des Gerätes. Beachten Sie bitte auch alle dem Gerät beigefügten Informationen.

Bewahren Sie alle Unterlagen für späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer/-in auf.

Diese Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Modelle. Auf Unterschiede wird hingewiesen.

Der Schutz unserer Umwelt ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwendbar.

Mehr Informationen zum Thema Umweltschutz erhalten Sie bei Ihrem Händler oder der Gemeindeverwaltung.

---

# Sicherheitshinweise

---

## Zu Ihrer Sicherheit

### **Achtung!**

Der Elektro- und Gasanschluss sowie Einstellungs- und Umstellungsarbeiten dürfen ausschließlich von konzessionierten Fachkräften vorgenommen werden. Die Vorschriften des zuständigen Energieversorgungsunternehmens müssen eingehalten werden.

Die Angaben in der Aufstell- und Installationsanleitung sind zu beachten.

-  Wird der Herd falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
-  Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Gas- und Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von einem konzessionierten Fachmann oder vom Kundendienst durchgeführt werden. Bei unsachgemäß erfolgten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
-  Herd auf Schäden prüfen. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst.
-  Dieser Herd entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte. Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn der Herd über längere Zeit bei hoher Temperatur betrieben wird.
-  Die Oberflächen von Heiz- und Kochstellenelementen, die Backofeninnenflächen und der Dampfaustritt werden sehr heiß. Kinder und Haustiere grundsätzlich fern halten.

☐ **Verbrennungsgefahr!**

Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden.

Niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl gießen.

Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt und schalten Sie die Kochstelle aus.

Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.

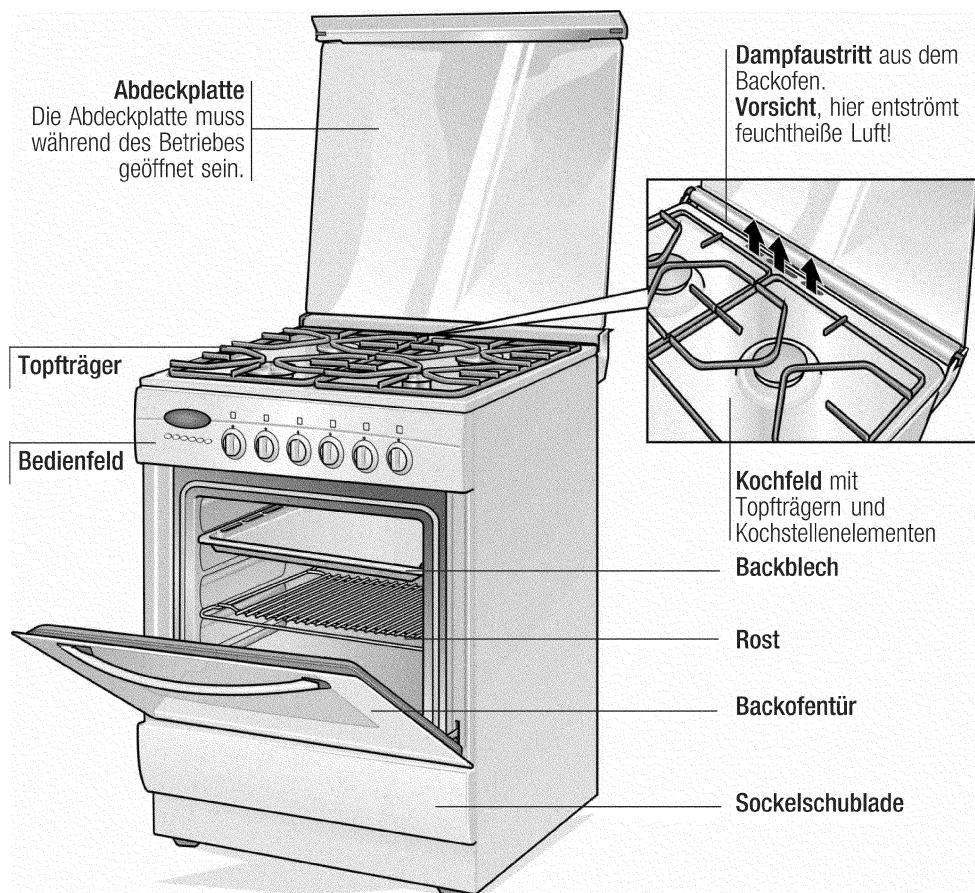
- ☐ Kabel dürfen weder die heißen Kochstellen berühren noch in der Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- ☐ Keine brennbaren oder explosiven Gegenstände auf die Kochstellen legen oder im Backofen bzw. in der Sockelschublade aufbewahren. Diese könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden.
- ☐ Herd nur zum Zubereiten von Speisen benutzen.
- ☐ Bei einem Defekt den Gashahn schließen und die Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ☐ Herd ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Das Gerät ist zum gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- ☐ Für gute Belüftung des Aufstellortes sorgen. Der Einsatz einer Dunstabzugshaube wird empfohlen. Bei intensiver Nutzung des Herdes Raum zusätzlich belüften, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder durch Schalten der Dunstabzugshaube auf eine höhere Leistungsstufe.
- ☐ Angaben auf dem Typenschild beachten. Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Herdes.

## So können Sie Schäden am Gerät vermeiden



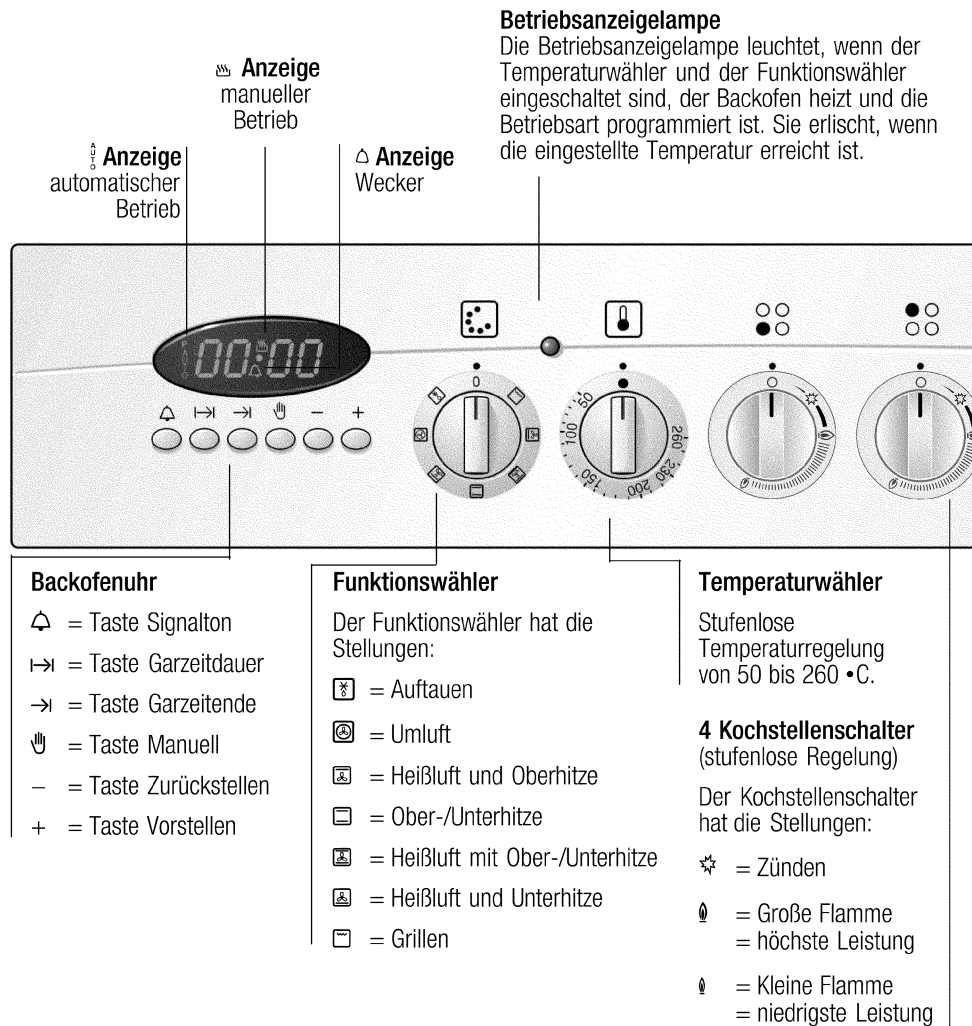
- ☐ Kein Backblech auf dem Backofenboden einschieben. Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen. Andernfalls entsteht ein Wärmestau, die angegebenen Garzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ☐ Kein Wasser in den heißen Backofen gießen. Emailschäden können entstehen.
- ☐ Wasserspritzer auf Scheibe der geöffneten Backofentür vermeiden, solange der Backofen heiß ist. Scheibe könnte bersten und Benutzer könnte Schaden nehmen.
- ☐ Sich nicht auf Herd, offene Backofentür oder Sockelschublade stellen oder setzen.
- ☐ Die Backofentür muss gut schließen. Die Backofentürdichtung immer sauber halten.
- ☐ Keine scharfkantigen oder heißen Gegenstände in die Sockelschublade legen. Die Sockelschublade könnte beschädigt werden.
- ☐ Wasserspritzer auf Kochstellenelementen vermeiden, solange diese heiß sind. Das Email der Brennerdeckel könnte beschädigt werden.
- ☐ Darauf achten, dass der Herd/Backofen nicht bei geschlossener Abdeckplatte eingeschaltet wird. Der im Backofen entstehende Wasserdampf kann sonst nicht frei durch den Dampfaustritt am Kochfeld entweichen. Es könnten Schäden an der Abdeckplatte entstehen und das Backergebnis würde sich verschlechtern. Auch Gasflammen der Kochstellen erhitzen die Abdeckplatte.  
**Die Abdeckplatte könnte beschädigt werden.**
- ☐ **Achtung!**  
**Abdeckplatte nicht schließen solange die Kochstellen in Betrieb oder noch heiß sind.**  
**Abdeckplatte kann beschädigt werden.**

# Das ist Ihr neuer Herd

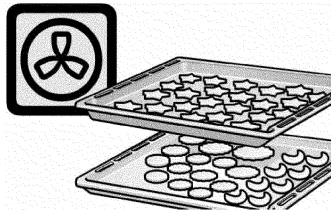


Detailabweichungen je nach Gerätetyp

## Das Bedienfeld



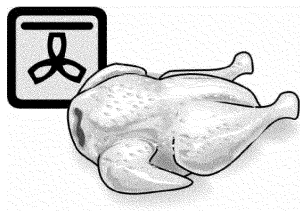
## Heizarten



### Umluft

Die Hitze wird durch einen Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt. Die Temperatur kann niedriger eingestellt werden als bei den anderen Heizarten. Das spart Energie. Bei Umluftbetrieb können Sie auf **zwei Ebenen** gleichzeitig backen.

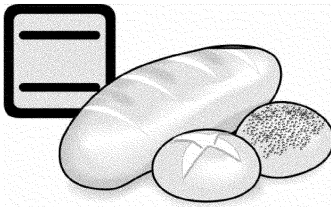
Zum Trocknen, Einkochen und Konservieren von Obst und Gemüse ist Umluft bestens geeignet.



### Heißluft und Oberhitze

Die Oberhitze wird durch einen Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.

Diese Heizart ist ideal zum Braten großer Fleischstücke.



### Ober-/Unterhitze

Die Hitze gelangt gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen und Braten.

Brot, Biskuit- oder Quarktorte sowie saftige Obstkuchen gelingen Ihnen so am besten.

Die Anwendung dieser Einstellung ist auch gut geeignet zum Garen magerer Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild im offenen oder geschlossenen Geschirr.

Diese Heizart empfiehlt sich zum Garen auf **einer Ebene**.



### Heißluft und Ober-/Unterhitze

Die Ober-/Unterhitze wird durch einen Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.

Diese Heizart ist sehr gut für die Zubereitung von Gebäck geeignet und empfiehlt sich zum Garen auf **einer Ebene**.

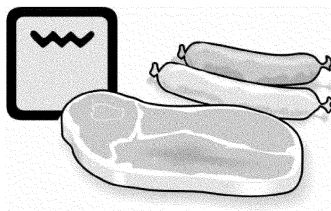
de



### Heißluft und Unterhitze

Die Unterhitze wird durch einen Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.

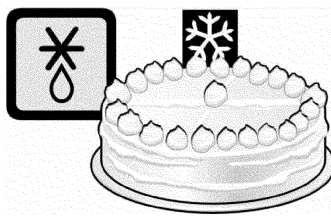
Diese Heizart ist geeignet zum Garen auf einer Ebene und für Gerichte, die mehr Unterhitze benötigen.



### Grillen

Diese Heizart ist sehr gut zum Grillen von Fleischscheiben, Hähnchenteilen, Frikadellen, Würstchen und Toast im Backofen geeignet.

Die Hitze kommt von oben, wodurch die obere Schicht des Fleisches knuspriger als das Fleischinnere wird.

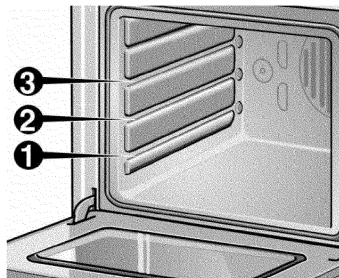


### Auftauen

Ihr Herd gibt Ihnen die Möglichkeit, tiefgefrorene Lebensmittel schonend aufzutauen.

Es zirkuliert kalte Luft im Backofen.

## Backofen und Zubehör



Das Zubehör kann in 3 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

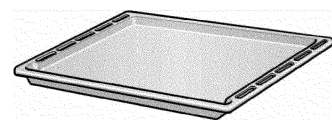
### Wichtig:

Benutzen Sie die empfohlenen Einschubhöhen. Nur so ist ein gutes Back- und Bratergebnis möglich.

### Zubehör



**Rost** für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

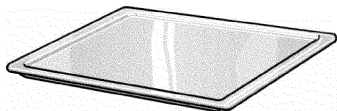


### Emailliertes Backblech

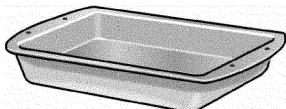
für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

de

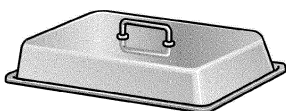
#### Sonderzubehör



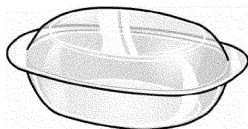
**Glasbackschale HEZ 60 GP**  
für Kuchen und Plätzchen.



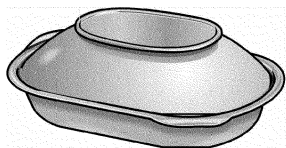
**Profipfanne 6 Liter HEZ 4710**  
für große saftige Braten, Tiefkühlprodukte und saftige Kuchen. Profipfanne auf dem Rost in den Backofen schieben.



**Deckel für Profipfanne 6 Liter HEZ 4701**



**Glasbräter 3,5 Liter HMZ 21 GB**  
für Aufläufe und Braten. Glasbräter auf dem Rost in den Backofen schieben.



**Metallbräter 5 Liter HEZ 6000**  
für saftige Braten. Metallbräter auf dem Rost in den Backofen schieben.

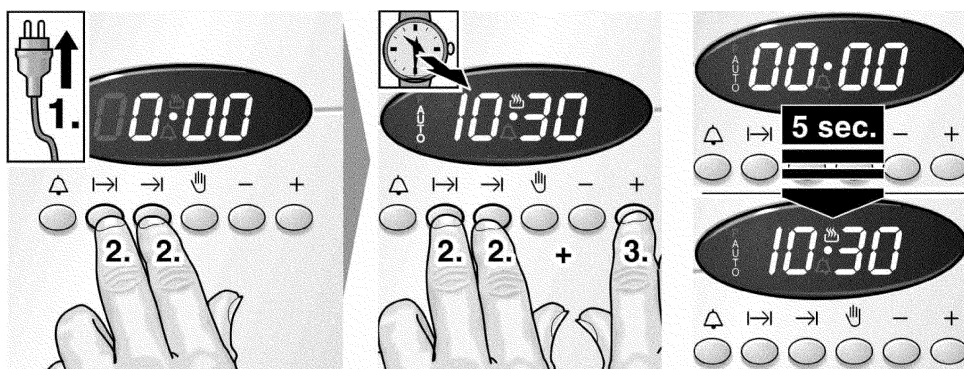
Zubehör können Sie beim Fachhändler nachkaufen.  
Lassen Sie sich beraten.  
Geben Sie bitte die HEZ- bzw. HMZ-Nummer an.

## Vor der ersten Benutzung

### Uhrzeit einstellen

Nach Anschluss des Herdes oder einem Stromausfall blinken in der Anzeige „AUTO“ und „0.00“.

**i** Einstellen der Uhrzeit ist **unverzichtbar** für das Nutzen wichtiger Funktionen Ihres Gerätes.



1. Tasten  $\rightarrow$  und  $\rightarrow$  gleichzeitig drücken und gedrückt halten. Es leuchtet „ $\rightarrow$ “.
2. Taste + oder – drücken und aktuelle Uhrzeit einstellen.
3. Tasten  $\rightarrow$  und  $\rightarrow$  loslassen. Eingestellte Uhrzeit wird nach etwa 5 Sekunden angezeigt.

### Backofen aufheizen

Um Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen 60 Minuten auf.

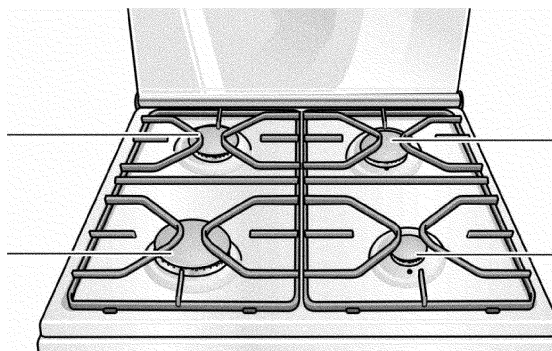
**So gehen Sie vor:**

1. Temperaturwähler auf maximale Temperatur stellen.
2. Funktionswähler auf „ $\rightarrow$ “ stellen.
3. Nach Ablauf von 60 Minuten Funktionswähler auf „0“ und Temperaturwähler auf „ $\bullet$ “ stellen.

## Das Kochfeld

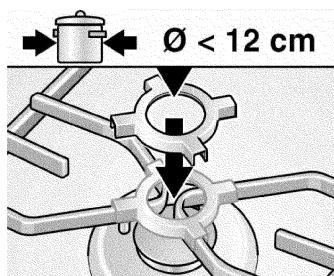
Kochstelle  
(Normalbrenner)  
Für Töpfe mit  
Durchmesser von  
18–24 cm,  
Wärmeleistung  
1,75 kW.

Kochstelle  
(Starkbrenner)  
Für Töpfe mit  
Durchmesser von  
24–28 cm,  
Wärmeleistung  
3,00 kW.



Kochstelle  
(Normalbrenner)  
Für Töpfe mit  
Durchmesser von  
18–24 cm,  
Wärmeleistung  
1,75 kW.

Kochstelle  
(Sparbrenner)  
Für Töpfe mit  
Durchmesser von  
12–18 cm,  
Wärmeleistung  
1,00 kW.



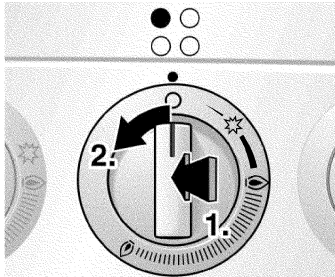
**i** Für Töpfe mit kleinerem Durchmesser den mitgelieferten Kleintopfring auf den Topfträger legen.

### Die Kochstelle

**So gehen Sie vor:**

1. Herdabdeckung öffnen.
2. Topfträger und Brenner Elemente auf richtigen Sitz prüfen.
3. Topf mittig auf den Topfträger über der Kochstelle stellen. Töpfe mit ebenem Boden verwenden.

## Die Kochstelle zünden



So gehen Sie vor:

**1. Abdeckplatte öffnen.**

**Die Abdeckplatte muss während des Betriebes geöffnet sein.**

**2.** Entsprechenden Kochstellenschalter eindrücken und

**3.** nach links auf Symbol „☼“ stellen.

**i** Alle Zünder zünden gleichzeitig.

**4.** Kochstellenschalter ca. **1-3** Sekunden gedrückt halten. Gasflamme der gewählten Kochstelle brennt. Erlischt die Gasflamme, schaltet die Thermosicherung die Gaszufuhr automatisch ab.

**5.** Prüfen, ob die Gasflamme brennt, ansonsten Vorgang wiederholen.

**6.** Kochstellenschalter auf gewünschte Leistung stellen. Der Kochstellenschalter kann stufenlos von der größten zur kleinsten Flamme geregelt werden.

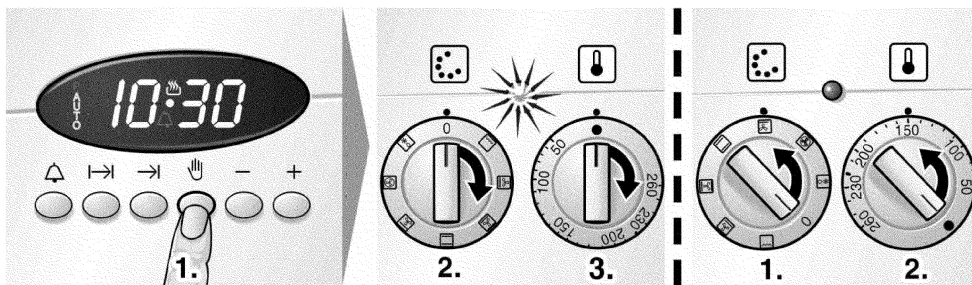
**7.** Zur Beendigung des Kochvorganges: Kochstellenschalter auf „O“ stellen.

# Backofen

## Manueller Betrieb

Sie starten und beenden den gewünschten Garvorgang. Der Backofen ist in Betrieb, bis er manuell abgeschaltet wird.

**i** In den Gartabellen finden Sie praktische Hinweise zu Gerichten, Funktionen und Temperaturen.



### 1. Abdeckplatte öffnen.

Die Abdeckplatte muss während des Betriebes geöffnet sein.

### 2. Taste drücken:

Es leuchtet „“, es erlischt „AUTO“.

### 3. Funktionswähler auf gewünschte Funktion stellen.

Der Backofen geht in Betrieb.

### 4. Temperaturwähler auf empfohlene Temperatur

stellen. Betriebsanzeigelampe leuchtet, bis eingestellte Temperatur erreicht ist.

### 1. Funktionswähler auf „0“ stellen.

### 2. Temperaturwähler auf „“ stellen.

Wenn Signal ertönt:

### 3. Taste drücken: Signal ist ausgeschaltet.

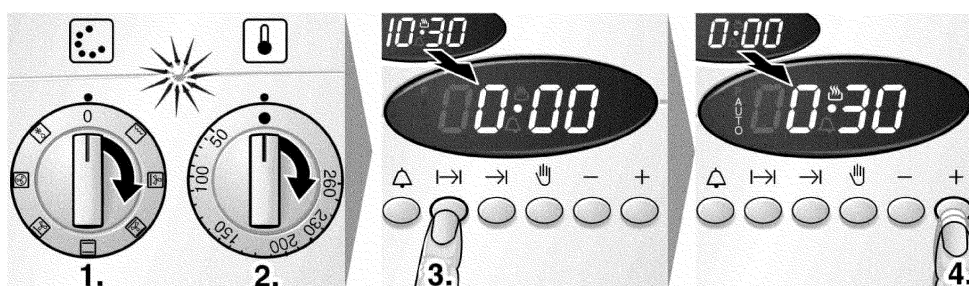
Aktuelle Uhrzeit wird in wenigen Sekunden angezeigt.

## Manuellen Betrieb ausschalten

## Backofen schaltet automatisch ab

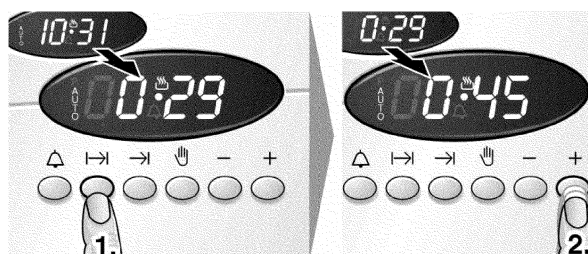
Sie starten den gewünschten Garvorgang, und der Backofen schaltet zum programmierten Zeitpunkt automatisch ab.

**i** In den Gartabellen finden Sie praktische Hinweise zu Gerichten, Funktionen und Temperaturen.



1. Abdeckplatte öffnen.  
Die Abdeckplatte muss während des Betriebes geöffnet sein.
2. Funktionswähler auf gewünschte Funktion stellen.  
Der Backofen geht in Betrieb.
3. Temperaturwähler auf empfohlene Temperatur stellen. Betriebsanzeigelampe leuchtet, bis eingestellte Temperatur erreicht ist.  
Es leuchtet „“
4. Taste drücken: „0.00“ wird angezeigt.
5. Taste + oder – drücken: gewünschte Gardauer einstellen. Es leuchten „“ und „AUTO“.  
Halbautomatischer Betrieb ist programmiert.

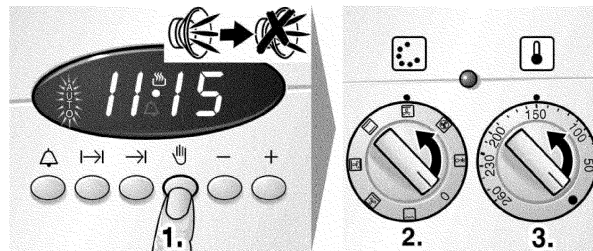
## Verändern der Gardauer



1. Taste drücken: Rest der eingestellten Gardauer wird angezeigt.
2. Taste + oder – drücken: Gardauer verändern.

de

## Ausschalten



Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal.  
Der Backofen schaltet automatisch ab.  
Es blinkt „AUTO“ und „⏸“ erlischt.

1. Funktionswähler auf „0“ stellen.
2. Temperaturwähler auf „●“ stellen.
3. Taste drücken: Signal ist ausgeschaltet.  
„AUTO“ erlischt und es blinkt „⏸“.

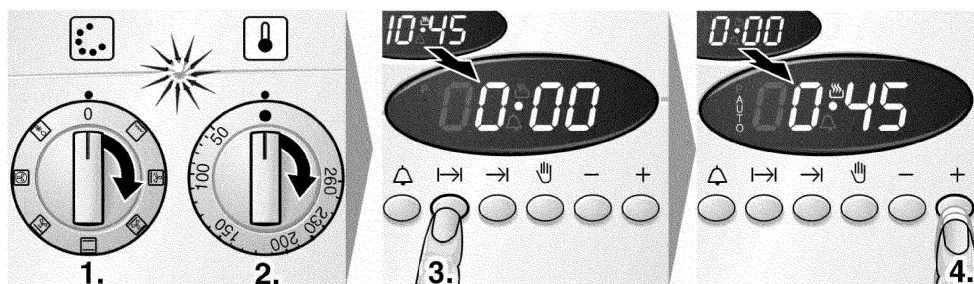
## Garvorgang vorzeitig beenden

1. Funktionswähler auf „0“ stellen.
  2. Temperaturwähler auf „●“ stellen.
  3. Taste drücken: Restgardauer wird angezeigt.
  4. Taste – drücken bis „0.00“ erscheint. Signal ertönt. Es blinkt „AUTO“ und „⏸“ erlischt.
  5. Taste drücken: Signal ist ausgeschaltet.  
„AUTO“ erlischt und es blinkt „⏸“.
- i** Werden die Tasten , – oder + nicht mehr gedrückt, wird nach etwa 5 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

## Backofen schaltet automatisch ein und aus

Sie bestimmen den Garbeginn und das Garende. Der Backofen schaltet zum programmierten Zeitpunkt automatisch ein und schaltet automatisch ab nach Ablauf der vorgegebenen Dauer.

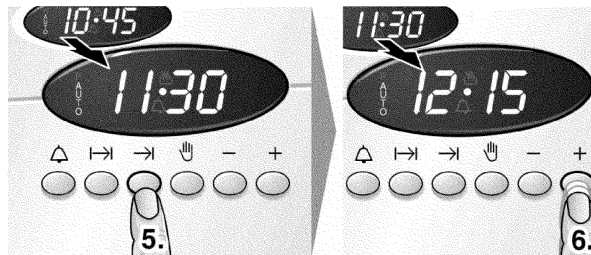
**i** In den Gartabellen finden Sie praktische Hinweise zu Gerichten, Funktionen und Temperaturen.



1. Abdeckplatte öffnen.  
Die Abdeckplatte muss während des Betriebes geöffnet sein.
2. Funktionswähler auf gewünschte Funktion stellen.  
Der Backofen geht in Betrieb.
3. Temperaturwähler auf empfohlene Temperatur stellen. Backofen heizt sofort.  
Betriebsanzeigelampe leuchtet. Es leuchtet „“
4. Taste I-III drücken: „0.00“ wird angezeigt.
5. Taste + oder – drücken: Empfohlene Gardauer einstellen. Es leuchten „“ und „AUTO“.

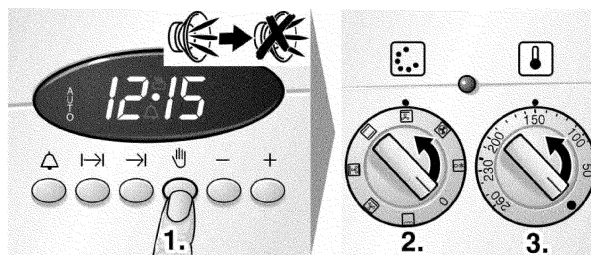
de

Ende der Gardauer  
einstellen



6. Taste → drücken. Uhrzeit des Garendes wird angezeigt.
7. Taste + oder – drücken: Uhrzeit des Garendes einstellen. Betriebsanzeigelampe und Backofen sind aus. Es leuchtet „AUTO“. Vollautomatischer Betrieb ist programmiert.

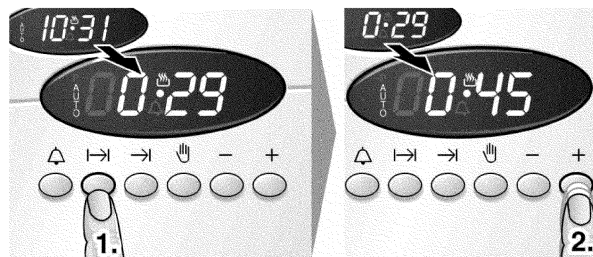
Ausschalten



Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal.  
Der Backofen schaltet automatisch ab.  
Es blinkt „AUTO“ und „⚡“ erlischt.

1. Funktionswähler auf „0“ stellen.
2. Temperaturwähler auf „●“ stellen.
3. Taste drücken: Signal ist ausgeschaltet.  
„AUTO“ erlischt und es blinkt „⚡“.

### Verändern der Gardauer



1. Taste  $\rightarrow$  drücken: Rest der eingestellten Gardauer wird angezeigt.

2. Taste + oder – drücken: Gardauer verändern.

### Verändern des Garzeitendes

1. Taste  $\rightarrow$  drücken. Uhrzeit des Garendes wird angezeigt.

2. Taste + oder – drücken: Uhrzeit des Garendes ändern.

### Garvorgang vorzeitig beenden

1. Funktionswähler auf „0“ stellen.

2. Temperaturwähler auf „●“ stellen.

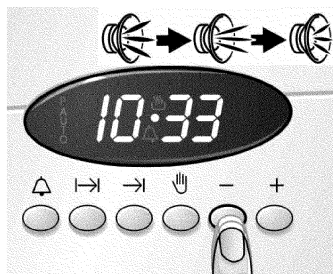
3. Taste  $\rightarrow$  drücken: Restgardauer wird angezeigt.

4. Taste – drücken bis „0.00“ erscheint. Signal ertönt. Es blinkt „AUTO“.

5. Taste  $\updownarrow$  drücken: Signal ist ausgeschaltet. „AUTO“ erlischt und es leuchtet „ $\updownarrow$ “.

**i** Werden die Tasten  $\rightarrow$ , – oder + nicht mehr gedrückt, wird nach etwa 5 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

### Signalton

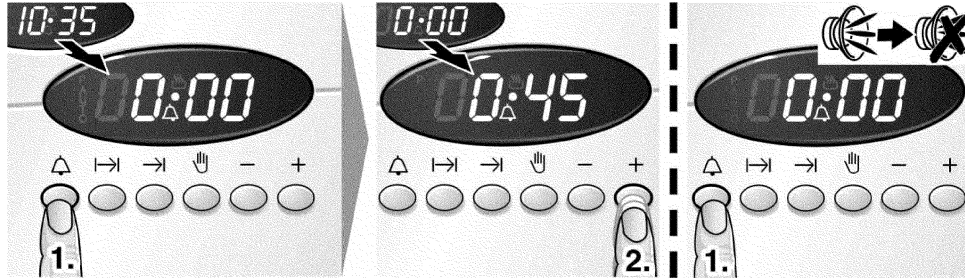


Sie haben die Möglichkeit, 3 verschiedene Signaltöne einzustellen.

1. Taste – drücken und loslassen: der gewählte Signalton ertönt.

de

## Wecker



Sie haben die Möglichkeit, die Uhr als Kurzzeit-Wecker zu benutzen.

1. Taste drücken: „0.00“ wird angezeigt.
2. Taste + oder – drücken: Gewünschte Zeit einstellen. Es leuchtet „“. Nach etwa 5 Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

**i** Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.

### Signalton ausschalten

Tasten oder drücken.

### Signalton vor Ablauf der eingestellten Zeit abstellen

1. Taste drücken.
2. Taste – drücken bis „0.00“ erscheint. Signal ertönt.
3. Taste drücken. Nach etwa 5 Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

# Kuchen und Gebäck

## Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen sollten Sie Heißluft verwenden. Trotzdem verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

## Tabellen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.

Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter "Tipps zum Backen" im Anschluss an die Tabellen.

| Kuchen in Formen        | Form auf dem Rost                    | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur °C | Dauer in Minuten |
|-------------------------|--------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| Rührkuchen              | Kuchenform / Springform / Kastenform | 2    |  | 160–180       | 50–65            |
| Biskuitkuchen           | dunkle Springform Ø 26 cm            | 2    |  | 165–185       | 20–30            |
| Obst- oder Quarkkuchen* | dunkle Springform Ø 26 cm            | 2    |  | 170–190       | 65–85            |
| Obstkuchen aus Rührteig | dunkle Springform Ø 26 cm            | 2    |  | 150–170       | 45–55            |

\* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

de

| Kuchen auf dem Backblech                      | Anzahl der Backbleche | Höhe  | Heizart                                                                           | Temperatur °C | Dauer in Minuten |
|-----------------------------------------------|-----------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag       | 1 Blech               | 2     |  | 150–170       | 25–35            |
|                                               | 2 Bleche              | 1 + 3 |  | 140–160       | 35–45            |
| Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag (Obst) | 1 Blech               | 2     |  | 170–190       | 45–55            |
|                                               | 2 Bleche              | 1 + 3 |  | 150–170       | 55–65            |
| Biskuitrolle (vorheizen)                      | 1 Blech               | 2     |  | 180–200       | 15–25            |
| Pastete                                       | 1 Blech               | 2     |  | 170–190       | 25–35            |
| Pizza                                         | 1 Blech               | 2     |  | 190–210       | 20–30            |
| Hefebrot aus 1350 g Teig*, (vorheizen)        | 1 Blech               | 2     |  | 190–210       | 45–55            |

\* Kein Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

| Kleingebäck  | Anzahl der Backbleche | Höhe  | Heizart                                                                             | Temperatur °C | Dauer in Minuten |
|--------------|-----------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| Plätzchen*   | 1 Blech               | 2     |  | 140–160       | 15–25            |
|              | 2 Bleche              | 1 + 3 |  | 130–150       | 25–35            |
| Baiser       | 1 Blech               | 2     |  | 70–90         | 120–140          |
| Windbeutel   | 1 Blech               | 2     |  | 210–230       | 30–40            |
| Blätterteig* | 1 Blech               | 2     |  | 180–200       | 25–35            |
|              | 2 Bleche              | 1 + 3 |  | 170–190       | 25–35            |

\* Vor Ablauf der Garzeit ausschalten, Restwärme zum Fertigbacken nutzen.

## Tipps zum Backen

**Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.**

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

**So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.**

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

**Der Kuchen fällt zusammen.**

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

**Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.**

Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

**Der Kuchen wird oben zu dunkel.**

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

**Der Kuchen wird unten zu dunkel.**

Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.

**Der Kuchen ist zu trocken.**

Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

**Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).**

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

**Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.**

Geben Sie das Backblech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus.

**de**

**Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.**

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

**Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.**

Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfstab nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, so dass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

**Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.**

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger gebräunt. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Backblech zu.

**Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.**

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Profipfanne (Sonderzubehör).

**Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Backblech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.**

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger gebräunt. Das Gebäck auf gleichzeitig eingeschobenen Backblechen muss nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Backbleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.

**Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.**

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Ein großer Teil tritt durch den Dampfaustritt aus. Der Wasserdampf kann sich an der geöffneten Abdeckplatte niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

---

# Fleisch, Geflügel, Fisch

## Geschirr

Grundsätzlich können Sie jedes hitzebeständige Geschirr benutzen. Für große Braten können Sie auch die Profipfanne (Sonderzubehör) verwenden. Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes. Heißes Glasgeschirr sollten Sie auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

## Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.

Fleischstücke ab 1,5 kg sollten Sie nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

## Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleichdicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Schieben Sie zusätzlich das Backblech in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie die Grillstücke nach  $\frac{1}{2}$  der angegebenen Zeit.

de

## Fleisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches.

| Fleisch                                                    | Gewicht | Geschirr                              | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur<br>°C | Dauer in<br>Minuten |
|------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| Rindfleisch (Hüfte),<br>(vorheizen)                        | 1,5 kg  | tiefe Profipfanne,<br>ohne Deckel**** | 1    |    | 190–210          | 80                  |
| Roastbeef, rosa*<br>(vorheizen)                            | 1 kg    | tiefe Profipfanne,<br>ohne Deckel**** | 1    |    | 230–250          | 40                  |
| Steak, ganz durch                                          | 4 Stck  | Rost + Blech***                       | 3    |    | 230–250          | 25                  |
| Steak, rosa                                                | 4 Stck. | Rost + Blech***                       | 3    |    | 230–250          | 20                  |
| Schweinefleisch<br>ohne Schwarte<br>(z.B. Nacken)          | 1,5 kg  | Glasbräter, Rost                      | 1    |    | 180–200          | 100                 |
| Schweinefleisch<br>mit Schwarte**<br>(z.B. Schulter, Haxe) | 1,5 kg  | Glasbräter, Rost                      | 1    |  | 190–210          | 100–120             |
| Würstchen                                                  | 750 g   | Rost + Blech***                       | 2    |  | 220–240          | 15                  |
| Kalbfleisch im<br>Backofen (vorheizen)                     | 1,5 kg  | tiefe Profipfanne,<br>ohne Deckel**** | 1    |  | 190–210          | 100                 |
| Lammkeule ohne<br>Knochen<br>(vorheizen)                   | 1,5 kg  | tiefe Glaspfanne,<br>ohne Deckel****  | 1    |  | 140–160          | 60                  |

\* Roastbeef nach der Hälfte der Bratzeit wenden. Nach Ablauf der Bratzeit, in Alufolie wickeln und im Backofen ruhen lassen.

\*\* Beim Braten von Schweinefleisch, die Schwarte mit einem Messer einschneiden und falls das Fleisch noch in der Bratzeit gewendet werden soll, das Fleisch zuerst mit der Schwartenseite nach unten in den Bräter legen. Verwenden Sie stets ein hitzebeständiges Geschirr.

\*\*\* Backblech in Einschubhöhe 1 einschieben.

\*\*\*\* Rost in die angegebene Einschubhöhe einschieben. Geschirr genau mittig darüber stellen.

## Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.

Wenden Sie ganzes Geflügel nach der Hälfte der Garzeit.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Backblech auf Höhe 1 ein.

| Geflügel                         | Gewicht  | Geschirr                                 | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur<br>°C | Dauer in<br>Minuten |
|----------------------------------|----------|------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| Hähnchenhälften<br>1 bis 4 Stück | je 400 g | Rost + Blech*                            | 2    |    | 190–210          | 55–65               |
| Hähnchenteile                    | je 250 g | Rost + Blech*                            | 2    |  | 190–210          | 35–45               |
| 2 Hähnchen ganz                  | je 1 kg  | Rost + Blech*                            | 2    |  | 200–220          | 50–70               |
| Ente                             | 2,0 kg   | Glasbräter,<br>Rost                      | 1    |  | 180–200          | 90–120              |
| Gans                             | 3 kg     | Rost + Blech*                            | 1    |  | 150–170          | 150–180             |
| Babypute                         | 2,5–3 kg | Rost + Blech*                            | 1    |  | 160–180          | 150–180             |
| 2 Putenkeulen                    | je 800 g | tiefe Profi-<br>pfanne, ohne<br>Deckel** | 1    |  | 190–210          | 95–105              |

\* Backblech in Einschubhöhe 1 einschieben.

\*\* Rost in die angegebene Einschubhöhe einschieben. Geschirr mittig stellen.

de

## Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Fisch             | Gewicht | Geschirr      | Höhe | Heizart                                                                           | Temperatur<br>°C | Dauer in<br>Minuten |
|-------------------|---------|---------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| Fisch gegrillt    | 1,5 kg  | Rost + Blech* | 2    |  | 210–230          | 50–60               |
| Fisch in Scheiben | à 300 g | Rost + Blech* | 2    |  | 230–250          | 20–30               |

\* Backblech in Einschubhöhe 1 einschieben.

## Tipps zum Braten und Grillen

**Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.**

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

**Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.**

Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

**Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.**

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

**Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.**

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

**Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.**

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

**Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.**

Verwenden Sie Umluftgrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

# Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht                                                        | Geschirr        | Höhe | Heizart                                                                            | Temperatur<br>°C | Dauer in<br>Minuten |
|----------------------------------------------------------------|-----------------|------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| Aufläufe pikant, aus gegarten<br>Zutaten (z. B. Nudelauflauf)  | Auflaufform**   | 2    |   | 220–240          | 35–45               |
| Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten*<br>(z. B. Kartoffelgratin) | Emailbackblech  | 2    |   | 160–180          | 50–60               |
| Toast (4 Scheiben)                                             | Rost + Blech*** | 3    |   | 220–240          | 2–3                 |
| Toast, belegt (4 Scheiben)                                     | Rost + Blech*** | 3    |  | 210–230          | 5–7                 |

\* Auflauf darf max. 2 cm hoch sein.

\*\* Rost in die angegebene Einschubhöhe einschieben. Geschirr genau mittig darüber stellen.

\*\*\* Backblech in Einschubhöhe 1 einschieben.

## Auftauen

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

|                                                                                                                            | Zubehör | Höhe | Heizart                                                                              | Temperatur °C                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Empfindliches Gefriergut</b><br>z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte | Rost    | 2    |   | Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet |
| <b>Sonstige Tiefkühlprodukte*</b><br>Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck                | Rost    | 2    |  | Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet |

\* Gefrorenes mit temperaturbeständiger Folie abdecken. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

## Dörren

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

| Lebensmittel                                           | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur °C | Dauer in Stunden |
|--------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| 800 gr Apfelscheiben                                   | 1+3  |    | 80            | ca. 5            |
| 800 gr Birnenscheiben                                  | 1+3  |    | 80            | ca. 8            |
| 1,5 kg Pflaumen                                        | 1+3  |   | 80            | ca. 5–9          |
| 200 gr Gemüse oder 200 gr Pfefferminz, Basilikum, usw. | 1+3  |  | 80            | ca. 1½           |

**Hinweis:** Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörnte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

## Einkochen

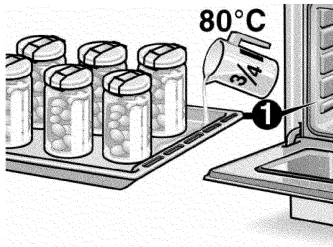
### Vorbereiten

- ☐ Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.  
Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.
- ☐ Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

de

- ☐ Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.
- ☐ Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.
- ☐ Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

### So stellen Sie ein



1. Backblech in Höhe 1 einschieben. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. Etwa  $\frac{3}{4}$  Liter (750 ml) heißes Wasser (ca. 80 °C) in das Backblech gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Funktionswähler auf stellen.
5. Temperaturwähler auf 100 bis 125 °C stellen.

## Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen – nach etwa 40 bis 50 Minuten –, schalten Sie den Temperaturwähler aus. Der Funktionswähler bleibt eingeschaltet.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen könnten sich Keime bilden, und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

| Obst in Einliter-Gläsern | vom Perlen an | Nachwärmen in Minuten |
|--------------------------|---------------|-----------------------|
| Feste Äpfel              | ausschalten   | 15                    |
| Pflaumen                 | ausschalten   | 15                    |
| Sauerkirschen            | ausschalten   | 15                    |
| Kornelkirschen           | ausschalten   | 15                    |

## Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler auf etwa 120 bis 140 °C zurück. Wann Sie den Temperaturwähler ausschalten können, sehen Sie in der Tabelle. Lassen Sie das Gemüse noch 30–35 Minuten im Backofen stehen. Der Funktionswähler bleibt solange eingeschaltet.

| Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern | vom Perlen an | Nachwärmen in Minuten |
|-------------------------------------------|---------------|-----------------------|
| Okra                                      | 10 Minuten    | 10                    |
| Erbsen                                    | 20 Minuten    | 10                    |
| Tomaten                                   | 15 Minuten    | 10                    |
| Grüne Bohnen                              | 20 Minuten    | 10                    |

## Gläser herausnehmen

Stellen Sie die Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten bersten.

---

## So können Sie Energie sparen

- ☐ Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.
- ☐ Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- ☐ Töpfe und Pfannen sollten Sie immer mit einem passenden Deckel schließen.
- ☐ Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- ☐ Schalten Sie rechtzeitig auf niedrigere Kochstufe zurück.
- ☐ Die Gasflamme muss immer Kontakt zum Topfboden haben.
- ☐ Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.
- ☐ Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanleitung so angegeben ist.
- ☐ Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- ☐ Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Nachwärme zum Fertigbaren nutzen.

---

# Pflege und Reinigung

---

## Wichtige Hinweise

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Nur Spülmittel oder Allzweckreiniger verwenden.

Niemals scheuernden Reiniger, Stahlwolle, scharfe oder kratzende Gegenstände verwenden.

Spezialreiniger für Herd und Backofen sind nicht zu empfehlen. Diese Mittel sind aggressiv und verursachen Flecken.

Eingebrannte Speiserückstände nicht abkratzen, sondern nur mit einem feuchten Tuch und Spülmittel aufweichen.

Edelstahlflächen nur mit leichter Spülmittellauge und weichem Tuch oder Fensterleder reinigen.

---

## Gerät außen

Herd mit feuchtem Tuch und Spüllauge reinigen. Bei starker Verschmutzung auch heiße Spüllauge verwenden. Aufschriften am Bedienfeld vorsichtig reinigen.

Herd anschließend trocken wischen.

**i** Geringe Farbunterschiede an der Gerätevorderseite sind bedingt durch die Verwendung verschiedener Materialien, wie Glas, Kunststoff, Metall.

de

---

## Kochfeld

Übergelaufenes und Kochreste sofort vorsichtig entfernen.

Eingebrannte Speiserückstände mit einem Tuch und warmer Spüllauge aufweichen.

## Kochstellenbrenner

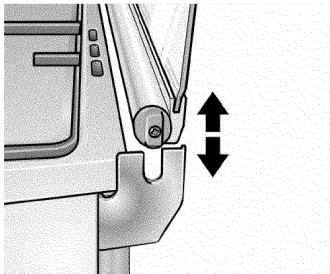
Kochstellenbrenner vorsichtig mit feuchtem Tuch reinigen.

Abnehmbare Brennerteile mit heißer Spüllauge reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen! Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Mittel.

Gereinigte Brennerteile im trockenen Zustand in horizontaler Lage wieder aufsetzen (Flamme muss gleichmäßig brennen). Falsch aufliegende Brenner-teile erschweren das Zünden und können Schäden und Gasgeruch verursachen.

## Abdeckplatte

Die Abdeckplatte vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Zur Reinigung können Sie diese abnehmen.



**i** Abdeckplatte nur in aufgeklapptem Zustand aushängen (Feder entspannt).

1. Abdeckplatte aufklappen.
2. Abdeckplatte vorsichtig abnehmen.

Abdeckplatte einhängen:

3. Abdeckplatte vorsichtig und gleichmäßig in die Halterungen stecken.

---

## Backofen

Warmen Backofen nach jedem Gebrauch mit heißer Spüllauge auswischen. Somit wird das Einbrennen von Speiserückständen vermieden.

Eingebrannte Speiserückstände mit einem Tuch und warmer Spüllauge aufweichen.

Türglasscheibe mit Glasputzmittel und einem weichen feuchten Lappen reinigen.

Anschließend Backofen trocken reiben.

zur leichteren Reinigung

#### Backofenlampe einschalten:

1. Taste  drücken.
2. Funktionswähler auf  stellen.

#### Türglasscheiben

Türglasscheiben mit Glasputzmittel und einem weichen feuchten Tuch reinigen.

#### Glasabdeckung der Backofenlampe

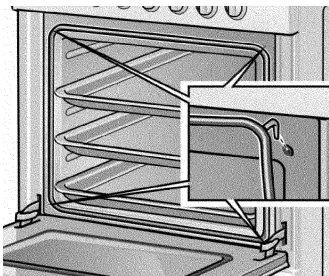
Die Glasabdeckung der Backofenlampe im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

#### Hinweise

Der Backofen ist emailliert. Email muss bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

Kanten dünner Backbleche lassen sich nicht voll emaillieren und können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

### Dichtungen



Die Dichtungen am Backofen können Sie mit Spülmittel reinigen. Benutzen Sie auf keinen Fall scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Bei Bedarf Dichtungen – zu beziehen über Kundendienst – austauschen.

### Sockelschublade

Wischen Sie die Sockelschublade feucht aus. Wenn sie stärker verschmutzt ist, geben Sie etwas Spülmittel zum Reinigungswasser.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

### Zubehör

Am besten weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch in einer Spülmittellauge ein. Schmutzreste können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden.

## Eine Störung, was tun?

**Wichtig:** Reparaturen dürfen nur von einem konzessionierten Fachmann oder vom Kundendienst durchgeführt werden.

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Störungen haben oft eine einfache Ursache, die Sie selbst beheben und sich damit Geld und Zeit sparen können.

Die folgende Tabelle enthält einige Tipps dazu.

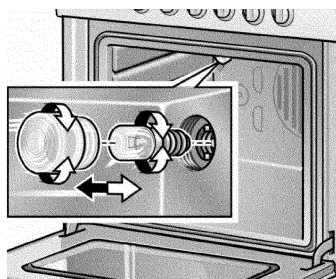
**Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst:**

- wenn Sie keine entsprechenden Angaben in der Tabelle finden oder
- wenn die Störung weiter besteht.

| Störung                                              | Mögliche Ursache                                         | Hinweise/Abhilfe                                         |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Backofenuhr leuchtet nicht                           | Stecker nicht in der Steckdose.                          | Stecker einstecken.                                      |
|                                                      | Sicherung im Sicherungskasten defekt.                    | Sicherung wechseln.                                      |
| Backofenuhr zeigt blinkend "00:00" an.               | Strom war kurzzeitig unterbrochen.                       | Backofenuhr neu einstellen.                              |
| Backofen heizt nicht (Backofenuhr leuchtet).         | Betriebsart nicht programmiert.                          | Betriebsart programmieren.                               |
|                                                      | Funktionswähler oder Temperaturwähler nicht eingestellt. | Entsprechend einstellen.                                 |
| Backofenlampe leuchtet nicht (Backofenuhr leuchtet). | Backofenlampe defekt.                                    | Backofenlampe wechseln (siehe "Backofenlampe wechseln"). |
| Backofentür schließt nicht richtig.                  | Türdichtung defekt                                       | Türdichtung wechseln.                                    |
|                                                      | Türdichtung nicht richtig positioniert.                  | Positionierung prüfen, entsprechend richtig stellen.     |

| Störung                                                            | Mögliche Ursache                                               | Hinweise/Abhilfe                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Elektrische Zündung zündet die Kochstelle nicht (Strom vorhanden). | Gashahn abgedreht.                                             | Gashahn öffnen.                                                                       |
|                                                                    | Brennerteile liegen nicht richtig.                             | Brennerteile richtig auflegen.                                                        |
|                                                                    | Kochgutreste liegen zwischen Kochstellenbrenner und Zündkerze. | Spalt zwischen Kochstellenbrenner und Zündkerze vorsichtig mit feuchtem Tuch säubern. |

## Backofenlampe wechseln



Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

**⚠ Gefahr durch elektrischen Schlag!**  
Herd stromlos machen.

So gehen Sie vor:

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Lampenabdeckung im Innenraum des Backofens durch Linksdrehen herausschrauben.
4. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Lampenabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherungen wieder einschalten.

Auch die Lampenabdeckung können Sie selbst auswechseln.

---

## Kundendienst

### E-Nummer und FD-Nummer

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) sowie Gasart Ihres Gerätes an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Gerätes.

Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

|       |    |
|-------|----|
| E-Nr. | FD |
|-------|----|

|                |
|----------------|
| Kundendienst ☎ |
|----------------|

# Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

## Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht                                          | Zubehör und Hinweise                           | Höhe  | Heizart | Temperatur °C | Dauer in Minuten |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------|---------|---------------|------------------|
| Spritzgebäck                                     | 1 Blech                                        | 2     |         | 160–170       | 35–45            |
|                                                  | 2 Bleche                                       | 1 + 3 |         | 140–160       | 30–40            |
| Kleingebäck<br>20 Stück pro<br>Blech (vorheizen) | 1 Blech                                        | 2     |         | 180–200       | 15–30            |
|                                                  | 2 Bleche                                       | 1 + 3 |         | 150–170       | 20–30            |
| Wasserbiskuit                                    | dunkle Springform Ø 26 cm                      | 2     |         | 165–185       | 20–30            |
| Hefebleckkuchen                                  | 1 Blech                                        | 2     |         | 170–190       | 45–65            |
|                                                  | 2 Bleche                                       | 1 + 3 |         | 150–170       | 55–65            |
| Gedeckter<br>Apfelkuchen                         | 1 Rost + 2 helle<br>Springformen Ø 20 cm***    | 2     |         | 170–190       | <b>60–80</b>     |
|                                                  | 2 Roste** + 2 helle<br>Springformen Ø 20 cm*** | 1 + 3 |         | 170–190       | <b>55–75</b>     |
| Toast (10 Minuten<br>vorheizen)                  | Rost                                           | 3     |         | 230–250       | 1–2              |
| Frikadelle<br>(Beefburger)<br>12 Stück*          | Rost + Blech**                                 | 2     |         | 230–250       | 20–30            |

\* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

\*\* Backblech in Einschubhöhe 1 einschieben.

\*\*\* Kuchen bzw. Gebäck diagonal versetzt auf den Rost stellen.











**DE** Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

**29.12.04-008 D**

**ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH, MÜNCHEN, GERMANY**

**5350031904**