



**Integrierbarer Backofen HB.34B...**



**BOSCH**

[de] Gebrauchsanleitung

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>2</b>	Backofentür aus- und einhängen.....	13
Ursachen für Schäden .....	4	Türscheiben aus- und einbauen.....	13
<b>Ihr neuer Backofen</b> .....	<b>4</b>	<b>Was bei Störungen zu tun ist</b> .....	<b>14</b>
Bedienfeld .....	4	Störungstabelle .....	14
Funktionswähler .....	5	Backofenlampe auswechseln.....	14
Tasten und Anzeigefeld .....	5	Glasabdeckung .....	14
Sensoren zum Ändern der eingestellten Werte .....	5	<b>Kundendienst</b> .....	<b>15</b>
Garraum.....	5	E-Nummer und FD-Nummer .....	15
<b>Ihr Zubehör</b> .....	<b>6</b>	<b>Energie- und Umwelttips</b> .....	<b>15</b>
Zubehör einschieben .....	6	Umweltgerecht entsorgen .....	15
Sonderzubehör .....	6	Energie sparen .....	15
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>7</b>	Funktion Heißluft eco .....	15
Uhrzeit einstellen.....	7	<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> .....	<b>17</b>
Den Backofen erhitzen .....	7	Kuchen und Gebäck .....	17
Zubehör .....	7	Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen .....	19
<b>Programmierung des Backofens</b> .....	<b>7</b>	Fleisch, Geflügel, Fisch.....	20
Heizart und Temperatur einstellen.....	7	Tipps zum Braten und Grillen.....	22
Schnellaufheizung.....	7	Aufläufe, Soufflés, Toast .....	22
<b>Die Zeitfunktionen programmieren</b> .....	<b>8</b>	Fertigprodukte .....	23
Zeitschaltuhr .....	8	Spezialgerichte .....	24
Garzeit.....	8	Auftauen.....	24
Endezeit .....	8	Dörren .....	24
Uhrzeit .....	9	Einkochen von Marmelade .....	25
<b>Grundeinstellungen ändern</b> .....	<b>10</b>	<b>Acrylamid in den Speisen</b> .....	<b>26</b>
<b>Ausschaltautomatik</b> .....	<b>10</b>	<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>26</b>
<b>Vorprogrammierte Rezepte</b> .....	<b>10</b>	Backen.....	26
Kochgefäße .....	10	Grillen .....	27
Zubereiten der Gerichte .....	11		
Vorprogrammierte Rezepte.....	11		
Vorprogrammierte Rezepte auswählen und verändern.....	11		
Tipps zu den vorprogrammierten Rezepten .....	12		
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>12</b>		
Reinigungsmittel.....	12		
Beleuchtungsfunktion.....	12		
Gestelle aus- und einhängen.....	12		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) und Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

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

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

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

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

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

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

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

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person,

die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

### **Brandgefahr!**

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

### **Verbrennungsgefahr!**

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

### **Verbrühungsgefahr!**

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

### **Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

### **Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

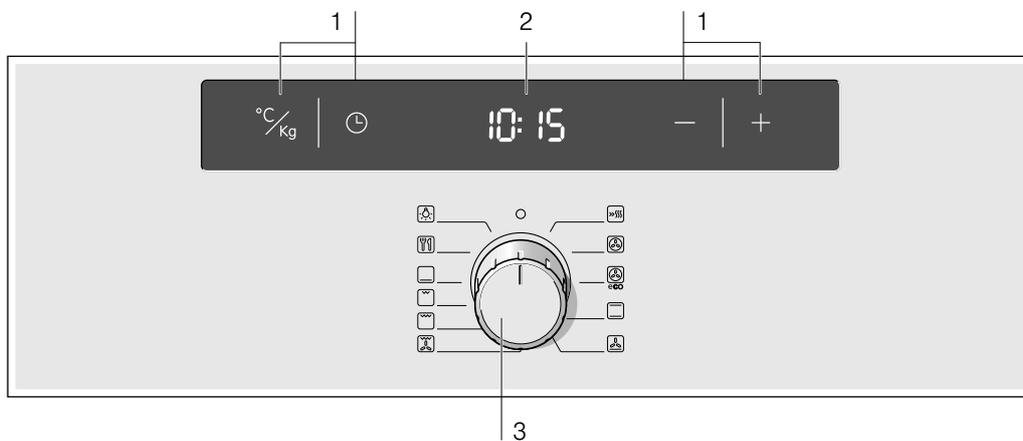
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau.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

## Ihr neuer Backofen

Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen. In diesem Abschnitt erklären wir Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Ebenso finden Sie hier Informationen zu Zubehör und Bestandteilen im Inneren des Backofens.

### Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Gesamtübersicht des Bedienfelds. Es erscheinen nie alle Symbole gleichzeitig im Anzeigefeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



#### Gebrauch

1	Tasten
2	Anzeigefeld
3	Funktionswähler

### Versenkbarer Drehwähler

Bei einigen Backöfen ist der Drehwähler versenkbar. Zum Ein- oder Ausfahren in der Nullstellung auf den Drehwähler drücken.

### Tasten

Die Tasten nicht zu fest drücken. Nur auf das entsprechende Symbol drücken.

## Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Position	Anwendung
○ Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
☰ Schnellaufheizen	Der Backofen erreicht sehr schnell die eingestellte Temperatur.
☼ 3D-Heißluft*	Für Kuchen und Gebäck. Das Backen auf drei Ebenen ist möglich. Ein Gebläse in der Rückwand des Backofens sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen.
☼ Heißluft Eco*	Für Kuchen, Gebäck, Tiefkühlprodukte, Braten und Fisch auf einer Ebene, ohne Vorheizen. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum und sorgt damit für eine Optimierung des Energieverbrauchs.
☰ Ober- und Unterhitze*	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt von oben und unten.
☼ Pizzastufe	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlkost ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Blätterteiggebäck. Die Hitze kommt von unten und vom Gebläse an der Backofenrückwand.
☼ Umluftgrillen	Zum Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Durch das Gebläse zirkuliert die vom Grill ausgestrahlte Wärme um die Lebensmittel.
☑ Grill, große Fläche	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
☑ Grill, kleine Fläche	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
☑ Unterhitze	Zum Einkochen, Nachbacken und -bräunen. Die Hitze kommt von unten.
☼ Vorprogrammierte Rezepte	Besondere Rezepte. Heizart und Dauer sind je nach Programm und ausgewähltem Gewicht festgelegt. Siehe Kapitel <i>Vorprogrammierte Rezepte</i> .
☼ Licht	Die Backofenlampe im Garraum schaltet ein.

\* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350 bestimmt wurde.

Ist eine Heizart eingestellt, so erscheint im Anzeigefeld **---**.

## Tasten und Anzeigefeld

Die Tasten dienen dazu, verschiedene Funktionen einzustellen. Im Anzeigefeld werden die eingestellten Werte angezeigt.

Taste	Funktion der Taste
°C/kg	Temperatur
	Kilogramm
⌚	Zeitfunktionen
-	Minus
+	Plus

Auswählen der Temperatur oder der Grillstufe.  
Das Gewicht für die vorprogrammierten Rezepte einstellen.  
Zeitschaltuhr ⏰, Garzeitdauer |→|, Ausschaltzeit →| und Uhrzeit ⌚ auswählen.  
Die eingestellten Werte verringern.  
Die eingestellten Werte erhöhen.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol der aktiven Zeitfunktion auf.

## Sensoren zum Ändern der eingestellten Werte

Mit **+** oder **-** können alle Vorschlags- und Einstellwerte geändert werden.

**+** = Einstellwerte erhöhen.

**-** = Einstellwerte verringern.

## Bereiche

30-270	Temperaturbereich	Die Temperatur im Garraum in °C.
1-3	Grillstufen	Die Grillstufen für den Grill, kleine Fläche ☑ und große Fläche ☑. 1 = Stufe 1, schwach 2 = Stufe 2, mittel 3 = Stufe 3, stark
<b>P 1-P 10</b>		Vorprogrammierte Rezepte.
1 Sek. - 23:59 h.		Garzeit.
1 Sek. - 23:59 h.		Weckerzeit.

## Heizsymbol

Während sich der Backofen aufheizt, leuchtet das Symbol ☼ im Anzeigefeld. Wenn der Backofen die optimale Temperatur zum Einführen des Gargutes erreicht hat und die Temperatur konstant hält, schaltet sich das Symbol ☼ aus.

Bei den Grillstufen schaltet sich das Symbol ☼ nie ein.

## Garraum

Im Garraum befindet sich die Lampe. Ein Gebläse verhindert, dass sich der Backofen zu sehr aufheizt.

## Lampe

Die Backofenlampe bleibt während des Backvorgangs eingeschaltet. Bei eingestellten Temperaturen bis 60 °C schaltet die Lampe aus. Dies erlaubt eine optimale Feineinstellung.

Die Lampe kann auch bei ausgeschaltetem Backofen eingeschaltet werden. Dazu den Funktionswähler auf Position ☼ stellen.

## Gebläse

Das Gebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht über den oberen Bereich der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sich sonst.

Das Gebläse läuft eine bestimmte Zeit weiter, nachdem der Backofen abgeschaltet wurde, damit dieser schneller auskühlen kann.

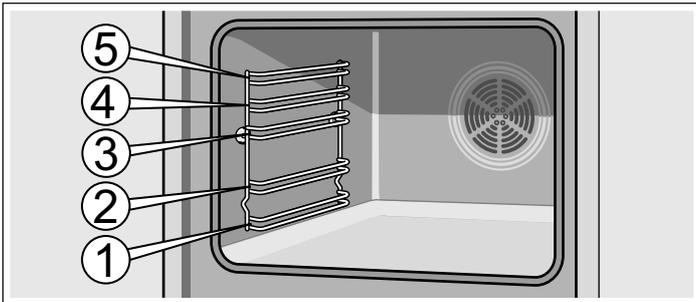
# Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Damit manche Gerichte noch besser gelingen oder der Umgang mit Ihrem Backofen noch komfortabler wird, gibt es eine Auswahl an Sonderzubehör.

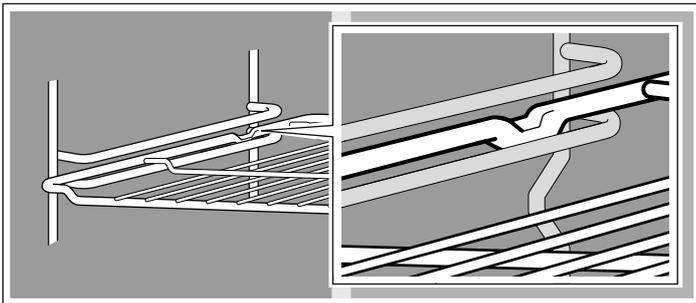
## Zubehör einschieben

Sie können das Zubehör in 5 verschiedenen Höhen in den Garraum schieben. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt.



Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Achten Sie beim Einschieben in den Garraum darauf, dass sich die Ausbuchtung am Zubehör hinten befindet. Nur so rastet es ein.



Je nach Ausstattung verfügt das Gerät über Auszugsschienen, die einrasten, wenn sie ganz herausgezogen werden. So lässt sich das Zubehör leicht hineinstellen. Zum Entsperren die Aus-

zugsschienen mit etwas Druck wieder in den Backofen schieben.

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

Ihr Backofen verfügt nicht über das gesamte nachfolgend aufgeführte Zubehör.

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



### Rost

Für Geschirr, Backformen, Braten, Grillgut und tiefgefrorene Speisen.

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



### Email-Backblech

Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür zeigend in den Backofen schieben.



### Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Backwaren, tiefgefrorene Speisen und große Bratenstücke. Die Universalpfanne kann auch als Fettpfanne verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür zeigend in den Backofen schieben.

## Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Geben Sie beim Kauf bitte immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

Sonderzubehör	HEZ-Nummer	Verwendung
Emailliertes flaches Backblech	HEZ361000	Für Kuchen und Plätzchen.
Emaillierte tiefe Universalpfanne	HEZ362000	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Bratenstücke. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Rost	HEZ364000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Pizzablech	HEZ317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der tiefen Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.
Glasbräter	HEZ915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.
Teleskopauszug, 3-fach	HEZ368301	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

# Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

## Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschließen erscheinen im Anzeigefeld die Symbole  und **0:00**. Die Uhrzeit einstellen.

1. Taste  drücken.

Im Anzeigefeld erscheint die Uhrzeit **12:00**.

2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern.
3. Uhrzeit mit der Taste  bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

## Den Backofen erhitzen

Um den Geruch nach Neugerät zu beseitigen, erhitzen Sie den Backofen in geschlossenem und leerem Zustand. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze  mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste im Garraum befinden.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.
2. Auf die Taste **+** drücken, bis 240 °C im Anzeigefeld erscheint.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf Nullstellung drehen.

## Zubehör

Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal gebrauchen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

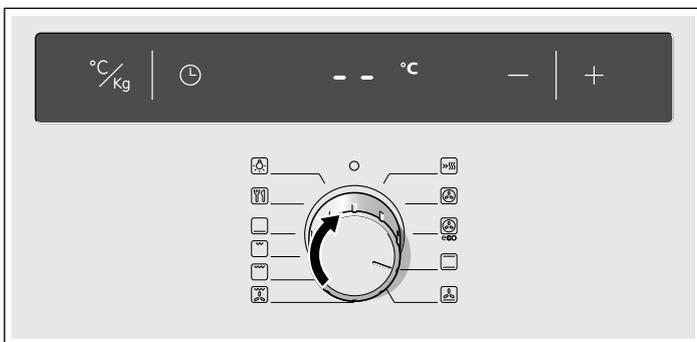
# Programmierung des Backofens

Zur Programmierung des Backofens stehen mehrere Möglichkeiten zur Auswahl. Im Folgenden wird die Programmierung der Heizart und der Temperatur bzw. der Grillstufe beschrieben. Mit dem Backofen kann die Garzeit (Dauer) und die Ausschaltzeit für jedes Gericht programmiert werden. Weitere Informationen erhalten Sie im Kapitel *Die Zeitfunktionen programmieren*.

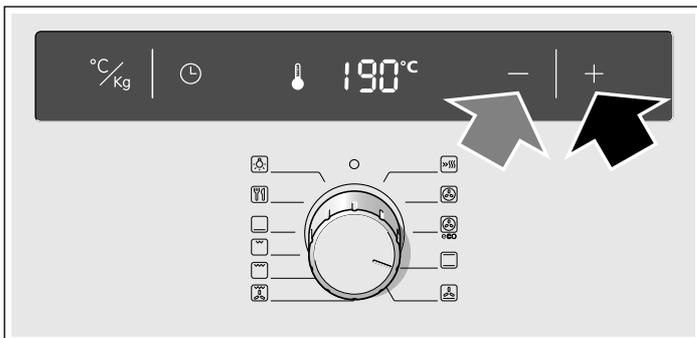
## Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel im Bild: Ober- und Unterhitze  bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Temperatur oder gewünschte Grillstufe mit **+** oder **-** einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

## Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

## Die Einstellungen ändern

Sie können die Heizart und die Temperatur oder die Grillstufe jederzeit ändern.

## Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei Temperaturen über 100 °C.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie die Speisen erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

1. Mit dem Funktionswähler die Schnellaufheizung  auswählen.
2. Die gewünschte Temperatur mit den Tasten **+** und **-** auswählen.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol  auf. Der Backofen beginnt zu heizen.

## Ende der Schnellaufheizung

Es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  erlischt. Die Speisen in den Backofen stellen und die gewünschte Funktion und Temperatur auswählen.

## Schnellaufheizung abbrechen

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen wird ausgeschaltet.

**Hinweis:** Bei der Schnellheizfunktion kann keine Garzeit eingestellt werden.

# Die Zeitfunktionen programmieren

Dieser Herd verfügt über verschiedene Zeitfunktionen. Mit der Taste  wird das Menü aktiviert, und es können die Funktionen geändert werden. Die Zeitsymbole leuchten, während die Einstellungen vorgenommen werden. Eine bereits programmierte Zeitfunktion kann mit den Tasten **+** oder **-** geändert werden.

## Zeitschaltuhr

Der Betrieb der Zeitschaltuhr hängt nicht vom Backofenbetrieb ab. Die Zeitschaltuhr verfügt über ein eigenes Signal. So kann unterschieden werden, ob die Zeitschaltuhr oder die Ausschaltautomatik (Garzeit) abgelaufen ist.

1. Taste  drücken.  
Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol  auf.
2. Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit mit den Tasten **+** oder **-** programmieren.  
Vorschlagswert der Taste **+** = 10 Minuten  
Vorschlagswert der Taste **-** = 5 Minuten

Die eingestellte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Im Anzeigefeld erscheint das Symbol , und der Ablauf der eingestellten Zeit wird angezeigt.

### Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Die Zeitschaltuhr mit Taste  ausschalten.

### Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr ändern

Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt.

### Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr löschen

Auch wenn der Herd ausgeschaltet wird, läuft die Zeitschaltuhr weiter. Die Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr auf **00:00** mit der Taste **-** zurücksetzen. Die Zeitschaltuhr schaltet sich aus.

### Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf.

Zum Abrufen der Zeitschaltuhr , der Garzeit , der Ausschaltzeit  oder der Uhrzeit  Taste  mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

## Garzeit

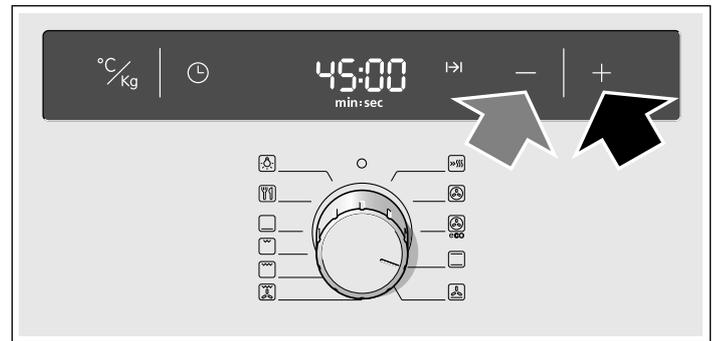
Sie können für jedes Ihrer Gerichte die Garzeit am Backofen einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten, und eine unbeabsichtigte Überschreitung der Garzeit wird verhindert.

Beispiel im Bild: Garzeit 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Zweimal das Sensorfeld  antippen.  
Im Anzeigefeld erscheint **00:00** und das Garzeitsymbol .



3. Die Garzeit mit **+** oder **-** einstellen.  
Vorgeschlagener Wert **+** = 30 Minuten  
Vorgeschlagener Wert **-** = 10 Minuten



4. Das Sensorfeld **°C** antippen.  
Temperatur oder gewünschte Grillstufe mit **+** oder **-** einstellen.

Nach wenigen Sekunden startet der Backofen. Im Anzeigefeld wird die eingestellte Temperatur angezeigt und das Symbol  leuchtet.

### Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Taste  zweimal drücken. Stellen Sie mit den Tasten **+** oder **-** eine neue Garzeit ein oder drücken Sie die Taste  und stellen Sie den Funktionswähler auf die Position 0. Der Backofen ist ausgeschaltet.

### Die Garzeit ändern

Die Taste  zwei Mal drücken. Die Garzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

### Die Garzeit löschen

Die Taste  zwei Mal drücken. Die Garzeit auf **00:00** mit der Taste **-** zurücksetzen. Die Zeit wurde gelöscht.

### Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf.

Zum Abrufen der Zeitschaltuhr , der Garzeit , der Ausschaltzeit  oder der Uhrzeit  Taste  mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

## Endezeit

Sie können den Zeitpunkt zu dem Ihr Gericht fertig sein soll, auf später verschieben. Das Gerät startet dann automatisch und schaltet zum gewünschten Zeitpunkt aus. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und den Backofen so einstellen, dass es mittags fertig ist.

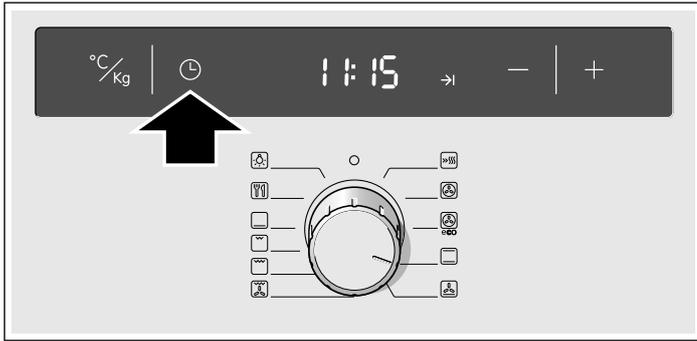
Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und dadurch verderben.

Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, das Gericht dauert 45 Minuten und der Backofenbetrieb soll um 12:30 Uhr enden.

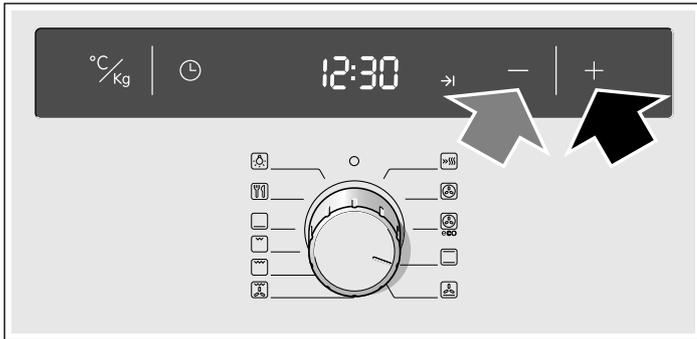
1. Funktionswähler einstellen.
2. Zweimal das Sensorfeld  antippen.
3. Die Garzeit mit **+** oder **-** einstellen.

#### 4. Das Sensorfeld antippen.

Die Zeit, zu der das Gericht fertig ist, und das Endesymbol  erscheinen im Anzeigefeld.



#### 5. Die Endezeit mit **+** oder **-** auf später verschieben.



#### 6. Das Sensorfeld **°C** antippen.

Temperatur oder gewünschte Grillstufe mit **+** oder **-** einstellen.

Im Anzeigefeld werden die eingestellte Temperatur und das Symbol  angezeigt, der Backofen ist in Warteposition. Sobald sich der Backofen einschaltet, werden die eingestellte Temperatur und das Symbol  angezeigt. Das Symbol  erlischt.

#### Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Taste  zweimal drücken. Stellen Sie mit den Tasten **+** oder **-** eine neue Garzeit ein oder drücken Sie die Taste  und stellen Sie den Funktionswähler auf die Position 0. Der Backofen ist ausgeschaltet.

#### Die Ausschaltzeit ändern

Die Taste  drei Mal drücken. Die Ausschaltzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Die Ausschaltzeit nicht ändern, wenn die Garzeit bereits läuft. Das Garergebnis könnte dadurch beeinflusst werden.

#### Ausschaltzeit löschen

Drei Mal auf die Taste  drücken und die Ausschaltzeit mit der Taste **-** auf die aktuelle Zeit zurücksetzen. Der Backofen wird eingeschaltet.

#### Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf.

Zum Abrufen der Zeitschaltuhr , der Garzeit , der Ausschaltzeit  oder der Uhrzeit  Taste  mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

## Uhrzeit

Nach dem Anschließen oder nach einem Stromausfall erscheinen im Anzeigefeld die Symbole  und **0:00**. Die Uhrzeit einstellen.

#### 1. Taste drücken.

Es erscheint die Uhrzeit **12:00**.

#### 2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern.

#### 3. Uhrzeit mit der Taste bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

#### Die Uhrzeit ändern

Es kann keine weitere Zeitfunktion eingestellt sein, der Herd muss ausgeschaltet sein.

#### 1. Die Taste zwei Mal drücken.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol  auf.

#### 2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern.

#### 3. Uhrzeit mit der Taste bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

#### Die Uhrzeit ausblenden

Es ist möglich, die Uhrzeit auszublenken. Einzelheiten dazu im Kapitel *Grundeinstellungen ändern*.

# Grundeinstellungen ändern

Der Backofen verfügt über bestimmte Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.

Grundeinstellung	Auswahl 0	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
<b>c 1</b> Signaldauer nach dem Ende der Garzeit oder der an der Zeitschaltuhr eingestellten Zeit	-	etwa 10Sek.	etwa 2Min.*	etwa 5Min.
<b>c 2</b> Zeitanzeige	Nein	Ja*	-	-
<b>c 3</b> Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen wird	-	etwa 2Sek.	etwa 4Sek.*	etwa 10Sek.
<b>c 5</b> Die Auszugsschienen wurden nachgerüstet	Nein*	Ja	-	-
<b>c 6</b> Die Werkseinstellungen für alle Stufen auswählen	Nein*	Ja	-	-

\* Werkseinstellung

Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

1. Die Taste  $\ominus$  etwa 4 Sekunden lang gedrückt halten. Im Anzeigefeld erscheint die aktuelle Grundeinstellung für die Signaldauer, z. B. **c 1** Auswahl **c 2**.
2. Grundeinstellung mit den Tasten **+** oder **-** ändern.

3. Mit der Taste  $\ominus$  bestätigen.

Im Anzeigefeld erscheint die nachfolgende Grundeinstellung. Die Taste  $\ominus$  ermöglicht einen Durchlauf durch alle Einstellungen und die Tasten **+** oder **-** deren Änderung.

4. Die Taste  $\ominus$  zum Beenden etwa 4 Sekunden lang gedrückt halten.

Alle Grundeinstellungen wurden übernommen.

Die Grundeinstellungen können jederzeit wieder geändert werden.

# Ausschaltautomatik

Wurden die Einstellungen des Gerätes seit mehreren Stunden nicht geändert, wird die automatische Abschaltung aktiviert. Der Backofen hört auf zu heizen. Dies hängt von der gewählten Temperatur oder Grillstufe ab.

## Die Ausschaltautomatik wird aktiviert

Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint **FB**. Der Backofen hört auf zu heizen.

Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Der Backofen wird ausgeschaltet.

## Die Ausschaltautomatik abstellen

Damit die Ausschaltautomatik nicht unbeabsichtigt aktiviert wird, muss eine Garzeit ausgewählt werden. Der Backofen heizt, bis diese Zeit abgelaufen ist.

# Vorprogrammierte Rezepte

Die vorprogrammierten Rezepte erleichtern das Kochen von besonderen Rezepten und saftigen Braten. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und zudem bleibt der Garraum sauber. Das Garergebnis ist von der Qualität der Lebensmittel und der Größe des Kochgefäßes abhängig.

Wenn Sie das fertige Gericht aus dem Garraum nehmen, verwenden Sie Topflappen. Das Kochgefäß ist sehr heiß.

## Kochgefäße

Beachten Sie die Anzeigen für die jeweiligen Kochgefäße für bestimmtes Rezept, die im beigelegten Kochbuch beschrieben werden. Beachten Sie auch die Anzeigen des Herstellers für das Kochgefäß. Anschließend sind die Anzeigen für die übrigen Programme aufgeführt.

## Geeignete Kochgefäße

Wir empfehlen die Benutzung eines hitzebeständigen Kochgefäßes (bis 300 °C) aus Glas oder Glaskeramik.

Auflaufformen aus rostfreiem Edelstahl sind mit Einschränkungen geeignet. Die glänzenden Oberflächen reflektieren die Hitze zu stark, das Gericht wird weniger knusprig-braun und das Fleisch wird weniger gar. Wenn Sie trotzdem eine Auflaufform aus rostfreiem Edelstahl verwenden, nehmen Sie kurz vor dem Ende des Programms den Deckel ab. Lassen Sie das Fleisch auf Ebene 3 des Grills 8-10 Minuten lang goldbraun werden. Das Gericht bekommt eine schönere Bräune, wenn eine emaillierte oder gusseiserne Auflaufform oder eine Auflaufform aus Druckgussaluminium verwendet wird. Fügen Sie noch ein wenig Flüssigkeit hinzu.

## Ungeeignete Kochgefäße

Kochgefäße aus Ton, glänzendem Aluminium, Kunststoff oder Kochgefäße mit Kunststoffgriffen.

## Zubereiten der Gerichte

Bereiten Sie die Rezepte zu, wie im Kochbuch gezeigt.

Benutzen Sie ein geeignetes Kochgefäß.

Wiegen Sie den Reis, das Fleisch, das Geflügel oder den Fisch. Die speziellen Anzeigen sind in den entsprechenden Tabellen einzeln aufgeführt. Das Gewicht wird benötigt, um das Programm auszuwählen.

Stellen Sie das Kochgefäß immer in den kalten Garraum.

Öffnen Sie während des Garvorgangs nicht die Backofentür.

## Vorprogrammierte Rezepte

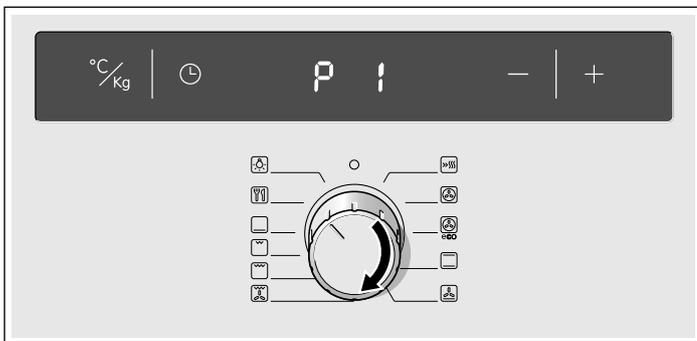
Im Kochbuch finden Sie spezielle Anzeigen für jedes Rezept.

Rezept	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Gewichtseinstellung
Paella	P 1	0,3-0,6	Reisgewicht
Überbackene Auberginen	P 2	0,2-0,8	Gemüsegewicht
Escalibada (Kaltes Grillgemüse)	P 3	0,8-1,6	Gemüsegewicht
Dorade mit Salzkruste	P 4	0,3-1,1	Fischgewicht
Seehecht	P 5	0,5-2,0	Fischgewicht
Hähnchen mit gemischtem Gemüse	P 6	1,0-2,0	Fleischgewicht
Lende im Blätterteig	P 7	0,3-1,5	Fleischgewicht
Gefüllte Teigpasteten	P 8	0,3-1,0	Teiggewicht
Pizza	P 9	0,1-0,4	Teiggewicht
Käsekuchen	P 10	0,8-1,4	Gewicht der flüssigen Teigs

## Vorprogrammierte Rezepte auswählen und verändern

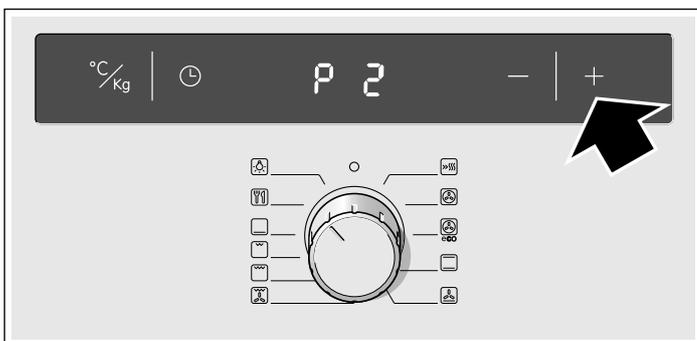
Beispiel im Bild: Einstellung für gratinierte Auberginen, 0,70 kg = Programm 2.

1. Mit dem Funktionswähler die Funktion Vorprogrammierte Rezepte  auswählen.

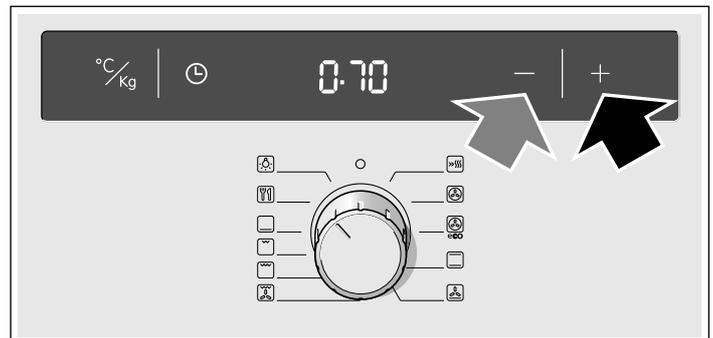


Im Anzeigefeld erscheint das erste Programm.

2. Mit + oder - die gewünschte Programmnummer auswählen.



3. Das Sensorfeld °C/kg antippen und das Gewicht der Speise mit + oder - einstellen.



Nach wenigen Sekunden startet das Programm. Im Anzeigefeld läuft die Garzeit sichtbar ab und das Symbol  leuchtet.

### Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Das Signal kann vorzeitig mit der Taste  ausgeschaltet werden.

### Das Programm ändern

Nach Programmstart können weder die Programmnummer noch das eingestellte Gewicht geändert werden.

### Programm abbrechen

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen wird ausgeschaltet.

### Ändern der Programmdauer und der Ausschaltzeit

Bei den vorprogrammierten Rezepten lassen sich weder die Dauer noch die Ausschaltzeit ändern.

## Tips zu den vorprogrammierten Rezepten

Das Gewicht von Braten oder Geflügel liegt über dem angegebenen Gewichtsbereich.

Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Braten ist häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich. Große Stücke mit Ober- und Unterhitze  oder mit Umluftgrillen  zubereiten.

## Pflege und Reinigung

Ihr Backofen bleibt lange strahlend und voll funktionstauglich, wenn er richtig gereinigt und gepflegt wird. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

### Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Backofens. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Daher können sie sich rau anfühlen, was aber keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz hat.

### Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Nicht verwendet werden dürfen:

- scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel,
- aggressive Mittel mit Alkohol,
- harte Topfreiniger oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Wasser-, Fett-, Maismehl- und Eiweißflecken sofort entfernen, darunter kann sich Korrosion bilden.  Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Glas	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Anzeige	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Reinigungsalkohol oder Essig und keine anderen scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keine Glasschaber verwenden.

Bereich	Reinigungsmittel
Garraum	Warme, milde Seifenlauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.  Bei sehr starker Verschmutzung ein Metallschwämmchen aus Edelstahl oder spezielle Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung (nicht abnehmen)	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle oder Schienen	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugsschienen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Weder einweichen noch im Geschirrspüler spülen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

### Beleuchtungsfunktion

Für eine erleichterte Backofenreinigung ist es möglich, die Lampe im Innenraum des Backofens einzuschalten.

#### Die Backofenlampe einschalten

Den Funktionswähler auf Position  stellen.

Die Lampe schaltet sich ein.

#### Die Backofenlampe ausschalten

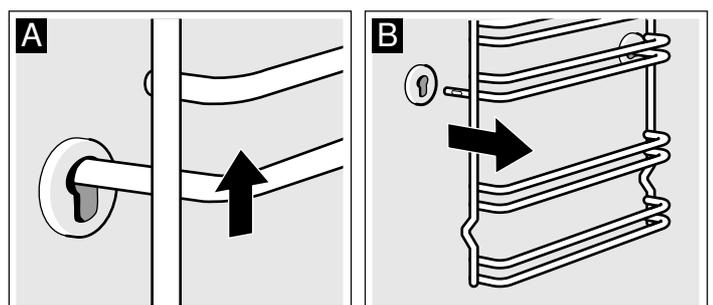
Den Funktionswähler auf Position 0 stellen.

### Gestelle aus- und einhängen

Die Gestelle oder Schienen links und rechts können zum Reinigen entfernt werden. Der Backofen muss abgekühlt sein.

#### Gestelle oder Schienen aushängen

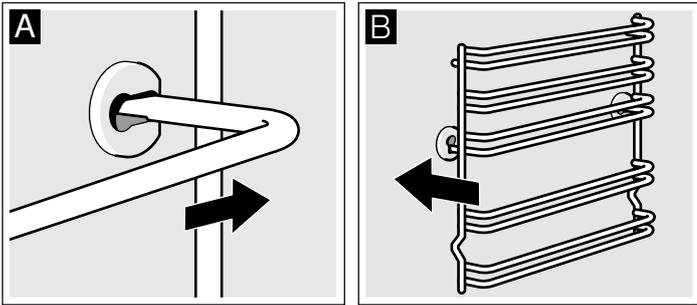
1. Das Gestell oder die Schiene vorn nach oben anheben und aushängen (Abb. A).
2. Danach das Gestell oder die Schiene ganz nach vorne ziehen und herausnehmen (Abb. B).



Reinigen Sie die Gestelle oder Schienen mit Spülmittel und einem Schwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

## Gestelle oder Schienen einhängen

1. Gestell oder Schiene zuerst in die hintere Kerbe einstecken, etwas nach hinten drücken (Abb. A)
2. und dann in die vordere Kerbe (Abb. B) einhängen.

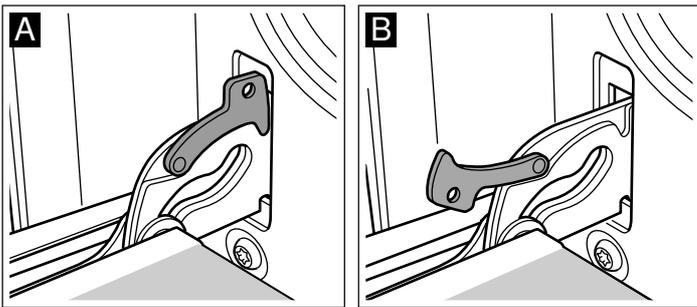


Die Gestelle oder Schienen werden rechts und links eingehängt. Die Ausbuchtung muss immer nach unten zeigen.

## Backofentür aus- und einhängen

Zum Ausbau und Reinigen der Türgläser kann die Backofentür ausgehängt werden.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn der Sperrhebel in geschlossener Position ist (Abb. A), kann die Tür nicht ausgehängt werden. Wenn der Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt ist (Abb. B), sind die Scharniere gesichert. So können sie nicht plötzlich zuschnappen.

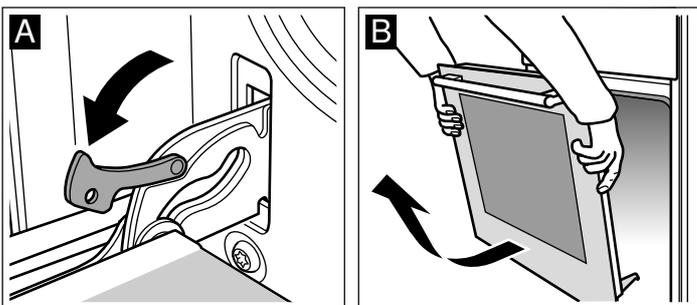


### ⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie plötzlich zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt sind.

## Tür aushängen

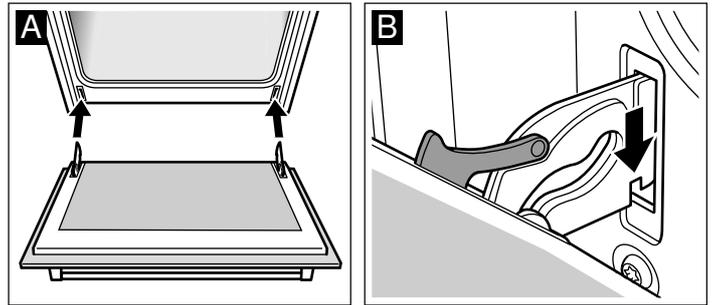
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Abb. A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen (Abb. B). Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



## Tür einhängen

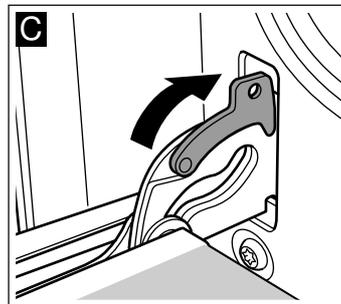
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die jeweilige Öffnung eingeführt werden (Abb. A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Abb. B).



Wenn die Scharniere nicht korrekt eingebaut werden, kann die Tür verschoben sein.

3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Abb. C). Die Backofentür schließen.



### ⚠ Verletzungsgefahr!

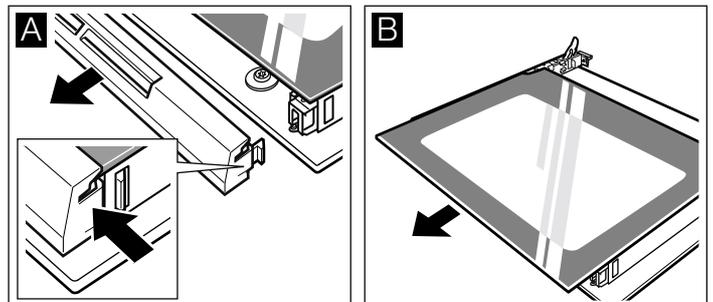
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

## Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

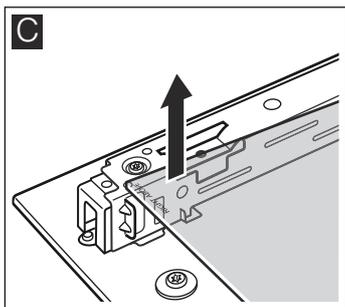
### Ausbau

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die obere Abdeckung der Backofentür abnehmen. Dazu mit den Fingern Druck auf die Laschen links und rechts ausüben (Abb. A).
3. Obere Scheibe anheben und herausziehen (Abb. B).



Bei Türen mit drei Scheiben außerdem folgendermaßen vorgehen:

4. Scheibe anheben und herausziehen (Abb. C).



Die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

**⚠ Verletzungsgefahr!**

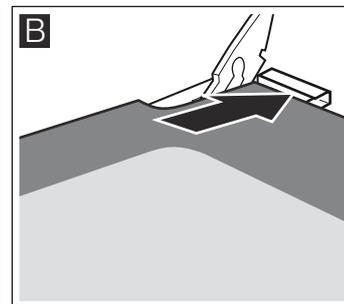
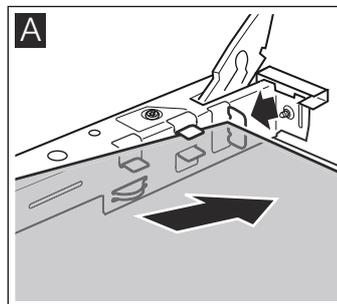
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glaschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

**Einbau**

Bei Backofentüren mit zwei Scheiben Schritte 2 bis 4 ausführen.

Beim Einbau darauf achten, dass die Aufschrift "Right above" seitenverkehrt unten links zu sehen ist.

1. Scheibe schräg nach hinten hineinstellen (Abb. A).
2. Obere Scheibe schräg nach hinten in beide Halterungen einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein. (Abb. B)



3. Abdeckung aufsetzen und andrücken.
4. Backofentür einhängen.

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

## Was bei Störungen zu tun ist

Tritt eine Störung auf, so handelt es sich oft nur um Kleinigkeiten, die einfach zu beheben sind. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte mit Hilfe der Tabelle die Störung selbst zu beheben.

### Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen funktioniert nicht.	Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Auf der Anzeige leuchtet $\ominus$ auf, und es erscheinen Nullen.	Stromausfall.	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht.	Es befindet sich Staub auf den Kontakten.	Den Drehwähler mehrmals in beide Richtungen drehen.
In der Anzeige erscheint <b>FB</b> .	Die Ausschaltautomatik hat sich aktiviert.	Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

### Fehlermeldungen

Erscheint in der Anzeige eine Fehlermeldung mit **E**, auf die Taste  $\ominus$  drücken. Die Meldung erlischt. Die eingestellte Zeitfunktion wird gelöscht. Wenn die Fehlermeldung nicht erlischt, den Kundendienst benachrichtigen.

Die folgenden Fehler können vom Benutzer selbst behoben werden.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
<b>E011</b>	Eine Taste wurde zu lange Zeit gedrückt oder ist verklemmt.	Alle Tasten nacheinander drücken. Prüfen, ob eine Taste verklemmt, abgedeckt oder verschmutzt ist.

**⚠ Stromschlaggefahr!!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur von uns geschulte Kundendiensttechniker dürfen Reparaturen durchführen.

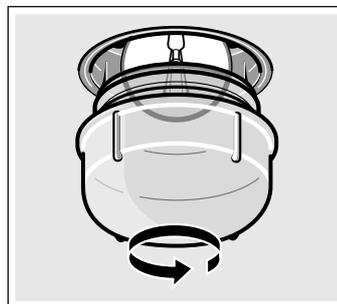
### Backofenlampe auswechseln

Ist die Backofenlampe defekt, muss sie ausgetauscht werden. Bis 300 °C hitzebeständige Ersatzlampen (220-240 V, Sockel E14, 25 W) können beim Kundendienst oder in Fachgeschäften erworben werden. Nur solche Lampen verwenden.

**⚠ Stromschlaggefahr!!**

Das Gerät vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es ordnungsgemäß vom Netz getrennt ist.

1. Legen Sie den kalten Backofen mit einem Geschirrtuch aus, um Schäden zu vermeiden.
2. Schutzglas durch Drehen nach links entfernen.



3. Lampe durch eine Lampe desselben Typs ersetzen.
4. Schrauben Sie das Schutzglas wieder ein.
5. Entfernen Sie das Geschirrtuch und schließen Sie das Gerät wieder ans Netz an.

### Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

# Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

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

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

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

# Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Energie sparen

- Den Backofen nur dann vorheizen, wenn dies im Rezept oder in den Gartabellen angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besser auf.
- Halten Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen und Braten geschlossen.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

## Funktion Heißluft eco

Mit der Funktion Heißluft eco  können Sie besonders energiesparend viele Gerichte auf einer Ebene zubereiten. Das Backen, Braten und Garen gelingt ohne Vorheizen.

### Hinweise

- Die Energieeinsparung ist nur dann wirksam, wenn die Gerichte in den kalten und leeren Garraum eingeschoben werden.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garens nur dann, wenn es erforderlich ist, z.B. beim Wenden von Braten. Beachten Sie auch die vielen Tipps und Hinweise zum Backen und Braten im Kapitel „Tabellen und Tipps“.

### Tabelle

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl von Gerichten, die für die Energiesparfunktion am besten geeignet sind. Sie erhalten Angaben über die geeignete Temperatureinstellung, das passende Zubehör und die Einschubhöhe.

Temperatur und Backdauer sind von Menge, Beschaffenheit und Qualität der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind in der Tabelle 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.

Heizart =  Heißluft Eco

	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
<b>Kuchen und Backwaren</b>				
Rührkuchen, einfach	Rost + Kastenform	2	170-180	55-65
Butterbiskuit	Rost + Kastenform	2	150-160	75-85
Tortenboden	Email-Backblech	3	180-200	30-45
Obsttorte, (z. B. Kirschkuchen)	Springform aus Metall, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Hefebleckkuchen	Email-Backblech	3	160-170	30-40
Marmorkuchen	Rost + Kastenform	2	160-170	100-110

	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Savoyer Biskuitkuchen	Rost + Obstbodenform	2	150-160	85-95
Wasserbiskuit	Rost + Springform	2	165-175	35-45
Biskuitkuchen, 3 Eier	Rost + Springform	1	160-170	45-55
Apfelkuchen	Universalpfanne	3	170-180	65-75
Gebäck und Kekse	Email-Backblech	3	130-140	20-30
Nussecken	Email-Backblech	3	185-195	35-45
Butterbriochoes (12 Stück)	Email-Backblech	3	170-180	20-25
Biskuitrolle	Email-Backblech	3	160-170	15-20
Muffins	Email-Backblech	3	150-160	30-40
Apfelkuchen, rundes Backblech	Springform aus Metall, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	Springform aus Metall, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Biskuit mit Obst	rechteckiges Backblech	2	180-200	50-60
Aprikosen im Blätterteig	Email-Backblech	3	190-200	30-40
Kekse mit Schokoladensplittern	Email-Backblech	3	140-150	35-45
Butterplätzchen	Email-Backblech	3	140-150	30-45
Gebäck mit Cremefüllung	Universalpfanne	3	210-220	40-50
Blätterteiglocken	Email-Backblech	3	210-230	35-45
Brot (1 kg)	Email-Backblech	3	200-210	55-65
<b>Fleisch</b>				
Kalbsbraten (1,5 kg Kalbfleischpastete)	Rost + geschlossenes Geschirr	2	200-210	110-120
Schweinebraten (1 kg)	Rost + offenes Geschirr	2	180-190	110-120
Kalbsfilet/Roastbeef, rare (1 kg)	Rost + offenes Geschirr	2	240-250	35-45
Kalbsfilet/Roastbeef, medium (1 kg)	Rost + offenes Geschirr	2	250-260	45-55
<b>Fisch</b>				
Meerbrasse/Barsch, gebacken (2 Stück je 350 g)	Universalpfanne	2	180-190	30-40
Meerbrasse in Salzkruste (2 Stück je 450 g)	Email-Backblech	3	180-190	40-50
Dorsch (1 Stück zu 1 kg)	Email-Backblech	2	180-190	50-60
Forellen (2 Stück je 300 g)	Email-Backblech	2	180-190	25-35
Seeteufel (2 Stück je 400 g)	Email-Backblech	2	180-190	30-40
<b>Tiefgekühlte, vorgegarte Speisen</b>				
Tiefkühlpizza mit dünnem Boden	Rost	2	210-220	15-20
Pizza mit dickem Boden	Rost	2	180-190	25-35
Pommes frites zum Fertigbacken	Email-Backblech	3	210-220	20-30
Chicken Wings	Email-Backblech	3	200-210	15-25
Fischstäbchen	Email-Backblech	3	210-220	20-30
Brot zum Fertigbacken	Universalpfanne	3	180-200	10-20
Kleine, gefüllte Blätterteigwaren	Email-Backblech	3	180-190	15-25
TiefkühlLasagne (450 g)	Rost	2	210-230	45-55
Lasagne (2 Stück je 450 g)	Rost	2	210-230	45-55
Mozzarella-Sticks	Email-Backblech	2	230-240	15-25
Jalapeños	Email-Backblech	3	200-210	15-25
<b>Andere</b>				
Kartoffelgratin	Rost + offene Form	2	155-165	75-85
Frische Lasagne	Rost + offene Form	2	175-180	50-60

# Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

## Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.  
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.  
Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

## Kuchen und Gebäck

### Auf einer Ebene backen

Kuchen gelingt am besten, wenn er auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze ☐ gebacken wird.

Wird mit 3D-Heißluft ☒ gebacken, werden folgende Höhen zum Einschieben des Zubehörs empfohlen:

- Kuchen in der Backform: Höhe 2
- Blechkuchen: Höhe 3

### Auf mehreren Ebenen backen

Modus 3D-Heißluft ☒ benutzen.

Auf 2 Ebenen backen:

- Universalpfanne: Höhe 3.
- Backblech: Höhe 1.

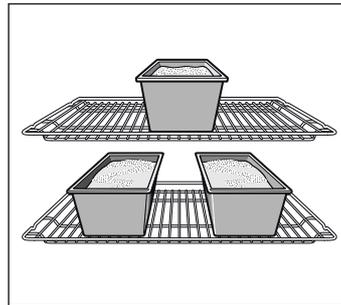
Auf 3 Ebenen backen:

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

Die gleichzeitig in den Backofen eingeschobenen Backbleche müssen nicht unbedingt zur selben Zeit fertig sein.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Tipps für Ihre Gerichte.

Wenn 3 Kastenformen gleichzeitig verwendet werden, müssen diese wie in der Abbildung auf den Rost gestellt werden.



### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

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

### Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Garzeit hängen von der Menge und der Konsistenz des Teiges ab. Daher wird in den Tabellen stets eine Zeitspanne genannt. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Falls nötig, stellen Sie die Temperatur beim nächsten Mal höher ein.

Wenn Sie den Backofen vorheizen, verkürzen sich die Garzeiten um 5 bis 10 Minuten.

Weitere Informationen finden Sie unter Ratschläge zum Backen im Anschluss an die Tabellen.

Um nur einen Kuchen auf einer Ebene zu backen, stellen Sie die Form auf das Email-Backblech.

Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen wollen, können Sie die Formen zusammen auf den Rost stellen.

Kuchen in der Backform	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2	☒	160-180	60-75
	3 Kastenformen	3+1	☒	140-160	70-90
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2	☐	150-170	60-70
Tortenboden, Rührteig	Tortenform	3	☐	160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Runde Form/Springform	2	☐	160-180	50-60
Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen)	Tortenform	2	☐	150-170	20-30
Biskuitboden, 6 Eier (vorheizen)	Springform	2	☐	150-170	40-50
Boden und Rand aus Mürbeteig	Springform	1	☐	180-200	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*	Springform	1	☐	160-180	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	1	☐	220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2	☐	150-170	60-70
Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen)	Pizzablech	1	☐	270	10-20
Salziges Gebäck und Kuchen*	Springform	1	☐	170-190	45-55

\* Den Kuchen etwa 20 Minuten lang im abgeschalteten und geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Auf dem Blech zubereitete Kuchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	30-40
Rührteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	40-50
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		170-180	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	35-45
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	3		160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-160	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	1		180-200	20-30
Mürbeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		160-180	60-70
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		210-230	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	2		170-190	15-20
Hefezopf aus 500 g Mehl	Universalpfanne	2		170-190	25-35
Hefegebäck aus 500 g Mehl	Universalpfanne	3		160-180	60-70
Hefegebäck aus 1 kg Mehl	Universalpfanne	3		150-170	90-100
Blätterteiggebäck, süß	Universalpfanne	2		190-210	55-65
Pizza	Universalpfanne	2		200-220	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen (vorheizen)	Universalpfanne	2		270	15-20
Börek	Universalpfanne	2		190-200	40-55

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Gebäck und Kekse	Universalpfanne	3		140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-150	25-40
Spritzgebäck (vorheizen)	Universalpfanne	3		140-150	30-40
	Universalpfanne	3		140-150	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140-150	25-35
Makronen	Universalpfanne	2		110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		110-120	35-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		110-120	35-45
Baisertörtchen	Universalpfanne	3		80-100	100-150
Tartelettes	Rost mit Formblech für Tartelettes	3		180-200	20-25
	2 Roste mit Formblech für Tartelettes	3+1		160-180	25-30
Brandteiggebäck	Universalpfanne	2		210-230	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3		190-200	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-200	30-40
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		170-180	35-45
Hefeteigwaren	Universalpfanne	2		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-180	25-35

## Brot und Brötchen

Heizen Sie, soweit nicht anderweitig angegeben, den Backofen vor, um Brot zu backen.

Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Backofen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Hefebrot aus 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2	☐	270 200	8 35-45
Sauerteigbrot aus 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2	☐	270 200	8 40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	2	☐	270	15-20
Brötchen (ohne Vorheizen)	Universalpfanne	3	☐	200	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Universalpfanne	3	☐	180-200	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☑	150-170	20-30

## Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen

Wenn Sie ein eigenes Rezept verwenden möchten.	Sie können sich an einem ähnlichen Produkt aus der Garzeit-Tabelle orientieren.
So prüfen Sie, ob der Rührkuchen fertig ist:	Stechen Sie mit einem feinen Holzstäbchen etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Garzeit in die höchste Stelle des Kuchens hinein. Wenn am Holzstäbchen keine Teigreste haften bleiben, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen ist nicht aufgegangen oder eingefallen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit für das Rezept oder wählen Sie eine um 10 Grad niedrigere Temperatur zum Backen. Beachten Sie auch, wie lange Sie den Teig laut Rezept kneten sollten.
Der Kuchen ist in der Mitte gut aufgegangen, fällt aber zu den Rändern hin ab.	Fetten Sie die Backform nicht ein. Wenn der Kuchen fertig ist, lösen Sie ihn mit Hilfe eines Messers vorsichtig aus der Backform.
Der Kuchen ist oben zu sehr gebräunt.	Schieben Sie den Kuchen auf eine niedrigere Schiene, wählen Sie eine niedrigere Backtemperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie den fertigen Kuchen mehrmals mit einem feinen Holzstäbchen ein. Träufeln Sie einige Tropfen Fruchtsaft oder Alkohol darüber. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur um 10 Grad und verkürzen Sie die Garzeit.
Das Brot oder Backgut (zum Beispiel Quarkkuchen) sieht außen gut aus, ist innen aber klebrig (feucht, mit nassen Stellen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit und lassen Sie das Backgut längere Zeit bei geringerer Hitze im Backofen. Backen Sie bei Torten mit saftigem Belag zunächst den Tortenboden. Streuen Sie dann gehackte Mandeln oder Semmelbrösel auf den Tortenboden, bevor Sie ihn belegen. Beachten Sie die Anweisungen im Rezept und die Garzeiten.
Das Gebäck hat eine unregelmäßige Bräunung.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein; das Gebäck wird so gleichmäßiger gebacken. Empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze ☐ auf einer Ebene backen. Überstehendes Backpapier kann Einfluss auf die Luftzirkulation haben. Schneiden Sie es immer auf die Größe des Backbleches zu.
Der Obstkuchen ist an der Unterseite zu hell.	Setzen Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Schiene niedriger.
Der Obstsaft läuft heraus.	Verwenden Sie beim nächsten Mal eine Universalpfanne, falls vorhanden.
Kleines Gebäck aus Hefeteig kann während des Backvorgangs verkleben.	Versuchen Sie, einen Abstand von etwa 2 cm einzuhalten. So ist genügend Abstand vorhanden, damit sie aufgehen und von allen Seiten gebräunt werden können.
Sie haben auf verschiedenen Ebenen gebacken. Das Gebäck auf dem oberen Backblech ist dunkler als das auf dem unteren.	Stellen Sie zum Backen auf verschiedenen Ebenen immer die 3D-Heißluft ☑ ein. Wenn mehrere Backbleche eingeschoben werden, müssen diese nicht unbedingt zur gleichen Zeit fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen bildet sich Kondenswasser.	Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden. Ein Teil dieses Wasserdampfes wird über den Dunstabzug des Backofens abgeleitet und kann sich in Form von Wassertröpfchen am Bedienfeld oder den Frontseiten der angrenzenden Möbel niederschlagen. Das ist eine normale physikalische Reaktion.

## Fleisch, Geflügel, Fisch

### Kochgefäße

Jedes hitzebeständige Gefäß kann verwendet werden. Für große Braten kann auch das Email-Backblech verwendet werden.

Am geeignetsten sind Glasgefäße. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel auf den Bräter passt und gut schließt.

Wenn emaillierte Gefäße verwendet werden, muss mehr Flüssigkeit zugegeben werden.

Wenn Bräter aus Edelstahl eingesetzt werden, wird das Fleisch nicht so braun und kann eventuell noch blutig sein. Ist dies der Fall, verlängern Sie die Garzeit entsprechend.

Angaben in den Tabellen:  
Gefäß ohne Deckel = offen  
Gefäß mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Gefäß stets in die Mitte des Rostes.

Heiße Glasgefäße sollten immer auf einem trockenen Küchentuch abgestellt werden. Heißes Glas kann platzen, wenn es auf eine feuchte oder kalte Oberfläche gestellt wird.

### Braten

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

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

### Grillen

Grillen Sie immer bei geschlossenem Backofen.

Heizen Sie zum Grillen den Backofen 3 Minuten vor dem Einschleiben des Grillguts in den Garraum vor.

Legen Sie die Stücke direkt auf den Rost. Soll nur ein Stück zubereitet werden, gelingt es besser, wenn es in der Mitte des Rostes liegt.

Schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt längere Zeit sauber.

Schieben Sie das Backblech oder die Universalpfanne nicht in Höhe 4 oder 5. Aufgrund der großen Hitze kann sich das Geschirr verformen und den Garraum beim Herausziehen beschädigen.

Nehmen Sie nach Möglichkeit gleich große Stücke. So werden sie gleichmäßig gebräunt und bleiben saftig. Salzen Sie die Filets nach dem Grillen.

Wenden Sie die Stücke nach ⅔ der Garzeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch an und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit hängt von der eingestellten Grillstufe ab.

### Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		220-240	60
Steak, medium (3 cm dick)		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalbshaxe	1,5 kg	offen	2		210-230	140
<b>Schweinefleisch</b>						
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Schweinefilet	500 g	Rost + Universalpfanne	3+1		230-240	30

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Schweinebraten, mager	1,0 kg	offen	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70
Steak (2 cm dick)		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
Schweinemedallions, 3 cm dick		Rost + Universalpfanne	5+1		3	10
<b>Lammfleisch</b>						
Lammrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2		190-210	60
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		160-180	120
<b>Wildfleisch</b>						
Rehrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2		200-220	50
Rehkeule ohne Knochen	1,5 kg	geschlossen	2		210-230	100
Wildschweinbraten	1,5 kg	geschlossen	2		180-200	140
Hirschbraten	1,5 kg	geschlossen	2		180-200	130
Kaninchen	2,0 kg	geschlossen	2		220-240	60
<b>Hackfleisch</b>						
Hackbraten	zu 500 g Fleisch	offen	1		180-200	80
<b>Würstchen</b>						
Würstchen		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15

### Geflügel

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf Geflügel ohne Füllung, das zum Garen vorbereitet wurde.

Legen Sie das Geflügel im Ganzen zunächst mit der Brust nach unten auf den Rost. Nach  $\frac{2}{3}$  der geschätzten Zeit wenden.

Wenden Sie das Bratgut, den Putenrollbraten oder die Putenbrust nach der Hälfte der Garzeit. Wenden Sie die Geflügelstücke nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit.

Wenn Sie Ente oder Gans garen, stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett herausläuft.

Das Geflügel wird schön braun und knusprig, wenn es gegen Ende der Garzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestrichen wird.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2		220-240	60-70
Poularde, ganz	1,6 kg	Rost	2		210-230	80-90
Hähnchen, halbiert	zu je 500 g	Rost	2		220-240	40-50
Hähnchenteile	zu je 150 g	Rost	3		210-230	30-40
Hähnchenteile	zu je 300 g	Rost	3		210-230	35-45
Hähnchenbrust	zu je 200 g	Rost	3		3	30-40
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2		190-210	100-110
Entenbrust	zu je 300 g	Rost	3		240-260	30-40
Gans, ganz	3,5-4,0	Rost	2		170-190	120-140
Gänsekeulen	zu je 400 g	Rost	3		220-240	40-50
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		180-200	80-100
Putenrollbraten	1,5 kg	offen	1		200-220	110-130
Putenbrust	1,0 kg	geschlossen	2		180-200	90
Putenoberkeule	1,0 kg	Rost	2		180-200	90-100

## Fisch

Wenden Sie die Fischstücke nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit.

Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung mit der Rückflosse nach oben in den Backofen. Führen Sie eine Kartoffelhälfte oder eine

ein kleines, hitzebeständiges Gefäß in den Bauch des Fisches ein, damit der Fisch nicht zur Seite fällt.

Wenn Fischfilet gegart werden soll, geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Anbraten hinzu.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Fisch, ganz	ca. 300 g	Rost	2		2	20-25
	1,0 kg	Rost	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rost	2		190-210	60-70
	2,0 kg	geschlossen	2		190-210	70-80
Fischkotelett, 3 cm dick		Rost	3		2	20-25
Fischfilet		geschlossen	2		210-230	25-30

## Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit einem 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 verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

## Aufläufe, Soufflés, Toast

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Wenn Sie ohne Geschirr direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein. So bleibt der Backofen längere Zeit sauber.

Das Ergebnis des Auflaufs hängt von der Größe der Form und der Höhe des Auflaufs ab. Die Angaben in der Tabelle sind nur Richtwerte.

Gargut	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
<b>Aufläufe</b>					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	50-60
Soufflé	Auflaufform	2		180-200	35-45
	Portionsformen	2		200-220	25-30
Nudelaufguss	Auflaufform	2		200-220	40-50
Lasagne	Auflaufform	2		180-200	40-50
<b>Auflauf</b>					
Kartoffelaufguss mit rohen Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform	2		160-180	60-80
	2 Auflaufformen	3+1		150-170	60-80
<b>Toast</b>					
4 Stück, überbacken	Rost + Universalpfanne	3+1		160-170	10-15
12 Stück, überbacken	Rost + Universalpfanne	3+1		160-170	15-20

## Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für hohe Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Geschirr an.

Das Garergebnis hängt stark vom Lebensmittel ab. Es können farbliche Unregelmäßigkeiten und Unterschiede bei den rohen Produkten auftreten.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
<b>Pizza, tiefgekühlt</b>					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2		200-220	15-25
	Universalpfanne + Rost	3+1		180-200	25-35
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	30-40
Pizza-Baguette	Universalpfanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3		190-210	10-20
<b>Pizza, gekühlt</b>					
Pizza (vorheizen)	Universalpfanne	1		180-200	10-15
<b>Kartoffelgerichte, tiefgekühlt</b>					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-200	35-45
Kroketten	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Kartoffelpuffer, gefüllte Kartoffeln	Universalpfanne	3		200-220	15-25
<b>Backwaren, tiefgekühlt</b>					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Brezel (Teiglinge)	Universalpfanne	3		200-220	10-20
<b>Backwaren, vorgebacken</b>					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	2		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
<b>Tiefkühlware zum Fertigbraten</b>					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		220-240	10-20
Hähnchen-Sticks, Nuggets	Universalpfanne	3		200-220	15-25
<b>Blätterteiggebäck, tiefgekühlt</b>					
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3		190-210	30-35

## Spezialgerichte

Niedrige Temperaturen eignen sich zur Zubereitung von leckerem, cremigen Joghurt und luftigem Hefeteig.

Zunächst Zubehör, Roste oder Schienen links und rechts aus dem Garraum herausnehmen.

### Joghurt zubereiten

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) kochen und bis auf 40 °C abkühlen lassen.
- 150 g Joghurt (kühlschranksalt) einrühren.

- In Tassen oder Gläser kippen und mit Klarsichtfolie abdecken.
- Garraum wie angegeben vorheizen.
- Anschließend Tassen oder Gläser auf den Boden des Garraums stellen und wie angegeben vorbereiten.

### Hefeteig gehen lassen

- Hefeteig wie gewohnt zubereiten. Teig in ein hitzebeständiges Keramik Kochgefäß geben und abdecken.
- Garraum wie angegeben vorheizen.
- Gerät ausschalten und Teig nach dem Ausschalten im Garraum gehen lassen.

Gargut	Gefäße	Höhe	Heizart	Temperatur	Zeit
Joghurt	Tassen oder Gläser	auf den Boden des Garraums stellen		Auf 50 °C vorheizen 50 °C	5 Min. 8 h
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Kochgefäß	auf den Boden des Garraums stellen		Auf 50 °C vorheizen Gerät ausschalten und den Hefeteig in den Garraum stellen.	5-10 Min. 20-30 Min.

## Auftauen

Die Auftauzeiten hängen von Art und Menge der Speise ab.

Achten Sie bitte auf die Herstellerhinweise auf der Produktverpackung.

Die gefrorenen Zutaten aus der Verpackung nehmen und in ein geeignetes Gefäß auf den Rost legen.

Das Geflügel auf einen Teller mit der Brustseite nach oben legen.

**Hinweis:** Die Backofenlampe schaltet sich erst ein, wenn eine Temperatur von 60 °C erreicht ist. Dadurch wird eine optimale und präzise Einstellung möglich.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
<b>Empfindliche tiefgefrorene Speisen</b> z. B. Sahnetorten, Cremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Obst usw.	Rost	1		30 °C
<b>Sonstige tiefgefrorene Speisen</b> Hähnchen, Wurstwaren und Fleisch, Fisch, Brot und Brötchen, Kuchen und andere Backwaren	Rost	1		50 °C

## Dörren

Nur frisches Obst und Gemüse in ausgezeichnetem Zustand verwenden und gründlich waschen.

Gut abtropfen lassen und vollständig trocknen.

Schieben Sie die Universalpfanne auf Höhe 3 und den Rost auf Höhe 1.

Die Universalpfanne und den Rost mit Backpapier abdecken.

Gargut	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
600 g Äpfel in Ringen	1+3		80	etwa 5 h
800 g Birnen in Stücken	1+3		80	etwa 8 h
1,5 kg Pflaumen	1+3		80	etwa 8-10 h
200 g Küchenkräuter, geputzt	1+3		80	etwa 1½ h

**Hinweis:** Enthält das Obst oder Gemüse viel Saft oder Wasser, sollten Sie es häufig wenden. Fertig gedörertes Obst oder Gemüse sofort vom Papier lösen.

## Einkochen von Marmelade

Zum Einkochen müssen die Gläser und Einweckgummis sauber und nicht eingerissen sein. Soweit möglich gleich große Gläser verwenden. Die Tabellenwerte beziehen sich auf runde Einliter-Gläser.

### Achtung!

Keine größeren oder höheren Einweckgläser verwenden. Die Deckel könnten zerplatzen.

Nur frisches Obst und Gemüse in ausgezeichnetem Zustand verwenden. Gründlich waschen.

Die Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können je nach Umgebungstemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Temperatur des Glasinhalts variieren. Vor dem Ausschalten des Geräts sicherstellen, dass sich im Inneren der Gläser Blasen gebildet haben.

### Zubereitung

1. Obst oder Gemüse in Gläser schütten, aber nicht bis zum Rand füllen.
2. Ränder der Gläser reinigen; sie müssen sauber sein.

Obst in Einliter-Gläsern	Ab Blasenbildung	Restwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	Ausschalten	etwa 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	Ausschalten	etwa 30 Minuten
Apfel-, Birnen-, Pflaumenmus	Ausschalten	etwa 35 Minuten

3. Auf jedes Glas einen feuchten Einweckgummi und einen Deckel legen.

4. Einweckgläser mit Bügeln verschließen.

Maximal sechs Gläser gleichzeitig in den Garraum stellen.

### Programmierung

1. Die Universalpfanne auf Höhe 2 einschieben. Gläser so auf das Backblech stellen, dass sie sich nicht berühren.

2. Einen halben Liter heißes Wasser (etwa 80 °C) auf die Universalpfanne gießen.

3. Die Backofentür schließen.

4. Den Funktionswähler auf Unterhitze  stellen.

5. Die Temperatur zwischen 170 und 180 °C einstellen.

## Einkochen von Marmelade

Nach ca. 40 - 50 Minuten bilden sich in kurzen Abständen die ersten Blasen. Backofen ausschalten.

Nach ca. 25 - 35 Minuten die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen (in dieser Zeit wird die Restwärme genutzt). Werden sie zum Abkühlen länger im Garraum belassen, können sich Keime bilden, die eine Übersäuerung der Marmelade begünstigen.

## Einkochen von Gemüse

Sobald sich kleine Blasen in den Einweckgläsern bilden, die Temperatur wieder auf etwa 120 - 140 °C einstellen. Etwa 35 - 70 Minuten je nach Gemüseart. Danach Backofen ausschalten und Restwärme nutzen.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	Bei Blasenbildung 120-140 °C	Restwärme
Gurken	-	etwa 35 Minuten
Rote Beete	etwa 35 Minuten	etwa 30 Minuten
Rosenkohl	etwa 45 Minuten	etwa 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	etwa 60 Minuten	etwa 30 Minuten
Grüne Erbsen	etwa 70 Minuten	etwa 30 Minuten

## Die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen

Die Einweckgläser nach der Garzeit aus dem Garraum nehmen.

### Achtung!

Die heißen Einweckgläser nicht auf eine kalte oder feuchte Oberfläche stellen; die Gläser könnten zerplatzen.

# Acrylamid in den Speisen

Acrylamid entsteht insbesondere in Getreide- und Kartoffelgerichten, die bei hohen Temperaturen zubereitet werden, z. B. Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot und feine Backwaren (Kekse, Feingebäck, Weihnachtsplätzchen).

## Empfehlungen für die Zubereitung von Speisen mit niedrigem Acrylamidgehalt

<b>Allgemein</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ So kurz wie möglich garen.</li> <li>■ Gargut goldgelb bräunen, aber nicht zu sehr rösten.</li> <li>■ Großes und grobes Gargut enthält wenig Acrylamid.</li> </ul>
<b>Backen</b>	Bei Ober-/Unterhitze max. 200 °C Bei 3D-Heißluft max. 180 °C.
Gebäck und Kekse	Bei Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Bei 3D-Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringern die Acrylamidbildung.
Pommes frites aus dem Backofen	Eine einzige Schicht gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Wenigstens 400 g auf jedem Backblech verteilen, damit die Kartoffeln nicht austrocknen

## Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

### Backen

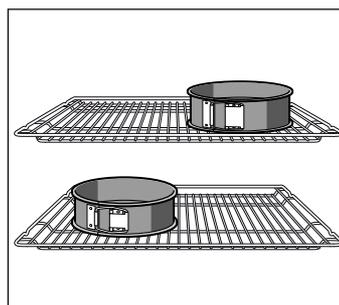
Auf 2 Ebenen backen:  
Die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Auf 3 Ebenen backen:  
Die Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:  
Die gleichzeitig in den Backofen eingeschobenen Backbleche müssen nicht unbedingt zur selben Zeit fertig sein.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:  
Zwischen dunklen Springformen ausreichend Abstand lassen.

Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:  
Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen.



Kuchen in Springformen aus Weißblech:  
Mit Ober- und Unterhitze ☐ auf 1 Ebene backen. Springformen nicht auf den Rost, sondern auf die Universalpfanne stellen.

Gericht	Zubehör und Backformen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Spritzgebäck (vorheizen*)	Universalpfanne	3	☐	150-160	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☐	140-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☐	140-150	25-35
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	☐ eco	140-150	30-45
Small Cakes (vorheizen*)	Universalpfanne	3	☐	150-170	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☐	140-160	25-35
	Universalpfanne	3	☐	150-160	25-30
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☐	140-150	25-30
Wasserbiskuit (vorheizen*)	Springform auf dem Rost	2	☐	170-180	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	2	☐ eco	165-175	35-45
Hefblechkuchen	Universalpfanne	3	☐	160-180	30-40
	Universalpfanne	3	☐	150-170	30-45
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☐	160-170	30-40

\* Die Schnellaufheizung nicht zum Vorheizen des Backofens verwenden  
Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Gericht	Zubehör und Backformen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Apple Pie	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

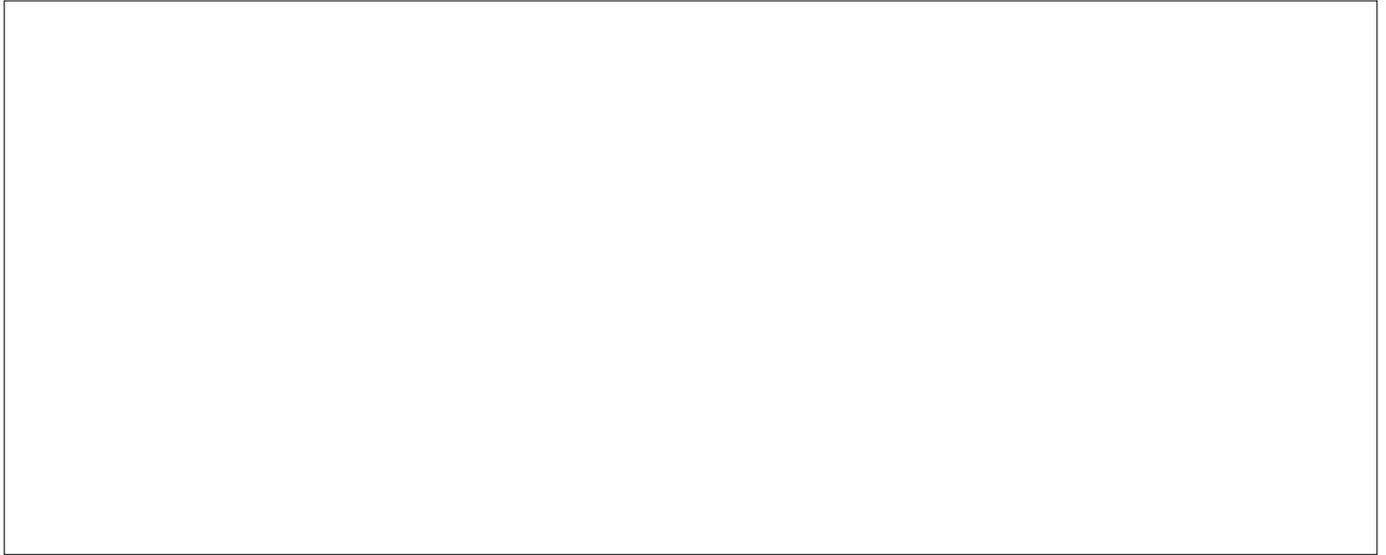
\* Die Schnellaufheizung nicht zum Vorheizen des Backofens verwenden  
Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

## Grillen

Wird das Gargut direkt auf den Rost gesetzt, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt längere Zeit sauber.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Zeit in Minuten
Toast bräunen (Vorheizen 10 Min.)	Rost	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 Stück* (ohne Vorheizen)	Rost + Email-Backblech	4+1		3	25-30

\* Nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit wenden.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001187020

00  
960303