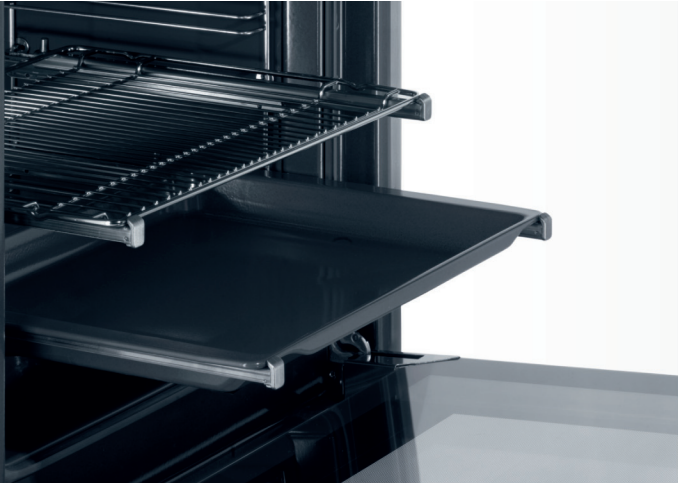
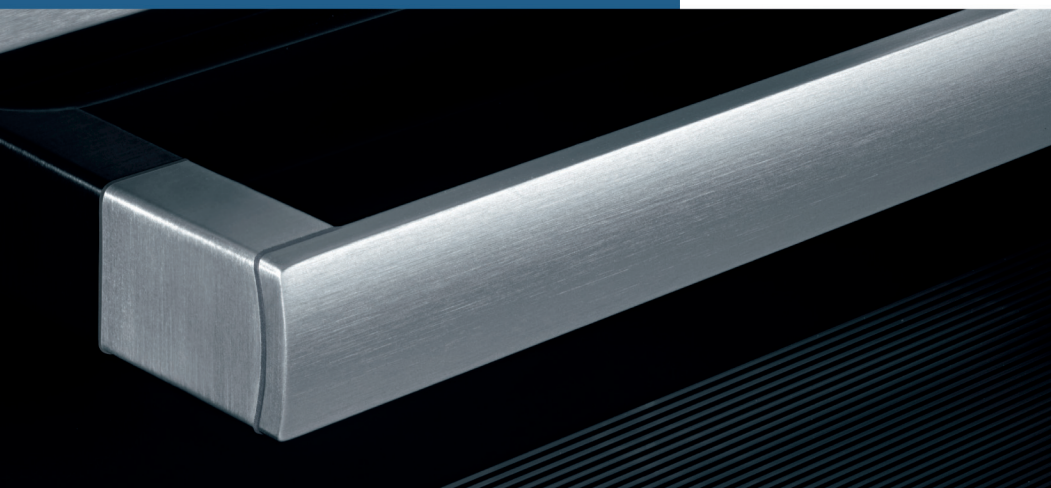




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Einbaubackofen
HGL10E150**



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise	3	Gerätetür aus- und einhängen.....	10
Ursachen für Schäden	5	Einhängegitter aus- und einhängen	11
Ihr neues Gerät	6	Eine Störung, was tun?	11
Der Backofen.....	6	Backofenlampe auswechseln.....	11
Der Kurzzeitwecker.....	6	Kundendienst	12
Kühlgebläse	6	Energie- und Umwelttipps	12
Zubehör	6	Energiesparen	12
Vor dem ersten Benutzen	7	Umweltgerecht entsorgen	12
Backofen ausheizen	7	Acrylamid in Lebensmitteln	12
Zubehör reinigen.....	7	Anwendungstipps	13
So bedienen Sie Ihren Backofen	7	Backen.....	13
Backofenbeleuchtung	7	Braten und Grillen.....	14
Betriebsarten.....	7		
Backofen bedienen	7		
Grill bedienen	7		
Drehspieß bedienen	7		
Kurzzeitwecker bedienen	8		
Pflege und Reinigung	8		
Reinigungsmittel.....	9		
Katalytische Garraumverkleidung.....	9		
Türscheiben aus- und einbauen.....	9		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.bosch-home.com** und Online-Shop: **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 das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen, niemals als Heizgerät verwenden. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in einem Innenraum verwenden.

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

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung 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 15 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.*

Überhitzungsgefahr!

Bei einem Stromausfall funktioniert das Kühlgebläse nicht. Das Gerät kann überhitzen. Die berührbaren Teile werden sehr heiß und können zu Verletzungen führen. Durch die hohen Temperaturen können das Gerät und die Einbaumöbel beschädigt werden. Bei einem Stromausfall darf das Gerät nicht manuell gezündet und in Betrieb genommen werden. Bei einem Stromausfall das Gerät ausschalten.

VERHALTEN BEI GASGERUCH!

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

Werden Gasgeruch oder Störungen an der Gasinstallation bemerkt:

- Sofort die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche schließen.
- Sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen.
- Licht- und Geräteschalter nicht mehr betätigen, keine Stecker aus der Steckdose ziehen. Kein Telefon oder Handy im Haus benutzen.
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften.
- Kundendienst oder Gasversorgungs-Gesellschaft anrufen.

Erstickungsgefahr!

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung des Aufstellraumes achten. Die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorzusehen. Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z.B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Brandgefahr!

- 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.

- 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. Gaszufuhr schließen.
- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Auf keinen Fall darf ein Blech, ein Backblech, eine Pfanne oder ein anderes Kochgeschirr direkt auf den Backofenboden gestellt werden. Dies führt zu einer Überhitzung des Gerätebodens und kann den Boden des Einbaumöbels erheblich beschädigen.
- Die Geräterückseite wird sehr heiß. Das kann zu einer Beschädigung der Anschlussleitungen führen. Strom- und Gasleitungen dürfen nicht mit der Geräterückseite in Berührung kommen.

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.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

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.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.

Stromschlaggefahr!

- 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.

Rückschlag von Flammen (Flammen im Brennerrohr oder Kammer)!

Falls die Brennerflamme in den Brenner zurückschlägt, sofort den betroffenen Brenner ausschalten. Nachdem die Flamme erloschen und der Brenner abgekühlt ist, prüfen, ob alle Brennerteile korrekt sitzen. Dann den Brenner wieder normal einschalten. Sollte es erneut zum Rückschlag der Flamme kommen, den betreffenden Brenner ausschalten und einen Servicetechniker verständigen. Das Gerät nicht mehr verwenden, bis der Servicetechniker die sichere Funktion des Brenners wieder hergestellt hat.

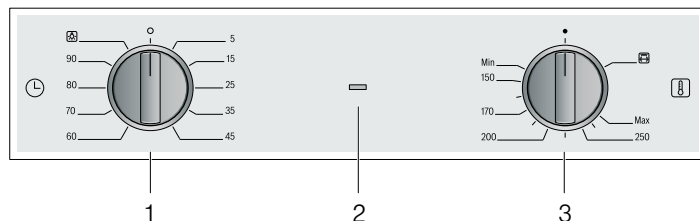
Ursachen für Schäden

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. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailsäden 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 geschlossenen 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.
- Backofentür als Sitzfläche: Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Nicht an die Backofentür hängen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Schweres Zubehör: Schwer belegtes Zubehör nicht zu weit herausziehen, ohne zu entlasten. Schweres Zubehör kippt beim Herausziehen. Es entsteht ein Druck auf die Garraumrippen, der das Email beschädigen kann. Entlasten Sie das herausgezogene Zubehör, indem Sie es mit einer Hand etwas anheben. Achtung! Bei heißem Zubehör immer einen Topflappen verwenden.
- Grillen: Das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht höher als in Höhe 3 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und beschädigt beim Herausnehmen das Email. Grillen Sie in Höhe 4 und 5 nur direkt auf dem Rost.

Ihr neues Gerät

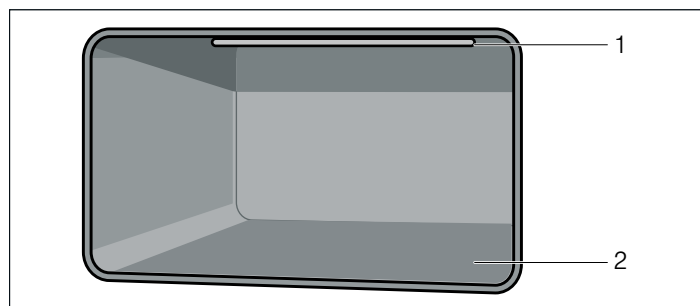
Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Sie erhalten Informationen zur Bedienblende, zum Backofen, den Heizarten und dem Zubehör.



Erläuterung

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Bedienknebel Kurzzeitwecker |
| 2 | Anzeigelampe Grill |
| 3 | Bedienknebel Backofen und Grill |

Der Backofen



Erläuterung

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Elektro-Grill |
| 2 | Backofen-Gasbrenner |

Bedienknebel Backofen

Mit diesem Bedienknebel stellen Sie die Heizleistung des Backofens und den Grill ein.

Stellung	Bedeutung
●	Aus. Der Backofen heizt nicht.
Min	Sparflamme, niedrigste Leistung
150-250	Backofen Gasbrenner ein, Temperaturbereich in °C
Max	große Flamme, höchste Leistung
	Der Grill heizt und der Drehspeiß dreht sich.

Zwischen den Stellungen und Max befindet sich ein Anschlag. Drehen Sie nicht darüber hinaus.

Die Anzeigelampe leuchtet, wenn der Grill eingeschaltet ist.

Der Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker können Sie eine Dauer einstellen.

Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.

Bedienknebel Kurzzeitwecker

Mit diesem Bedienknebel stellen Sie die Dauer ein. Mit diesem Bedienknebel schalten Sie auch die Backofenbeleuchtung ein.

Stellung	Bedeutung
o	Aus
5 - 90	Dauer in Minuten
	Backofenbeleuchtung einschalten

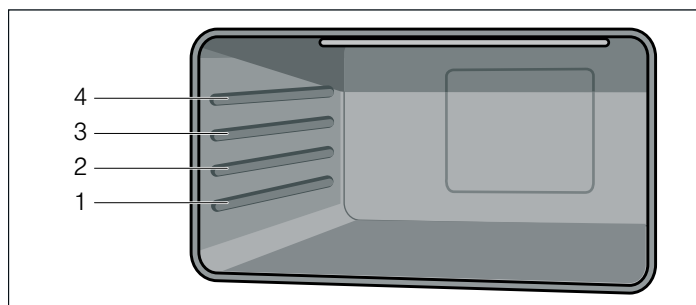
Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Zubehör

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Garraum geschoben werden. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.



⚠ Brandgefahr!

Auf keinen Fall darf ein Blech, ein Backblech, eine Pfanne oder ein anders Kochgeschirr direkt auf den Backofenboden gestellt werden. Dies führt zu einer Überhitzung des Gerätebodens und kann den Boden des Einbaumöbels erheblich beschädigen.

Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

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

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

Zubehör	Beschreibung
	Back- und Bratrost Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte.
	Emailliertes Backblech Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Auch als Fettauffang-Gefäß verwendbar.
	Sicherungsstifte Zum Sperren der Scharniere.
	Drehspeiß-Halter Zum Auflegen des Drehspeißes.
	Drehspeiß Für Braten und großes Geflügel. Nur in Kombination mit emailliertem Backblech verwenden.

Vor dem ersten Benutzen

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

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese sachgemäß.

Backofen ausheizen

Backofen vorreinigen

1. Zubehör und Einhängegitter aus dem Garraum entnehmen.
2. Verpackungsrückstände, wie Styroporteilchen, vollständig aus dem Garraum entfernen.
3. Einige Teile sind mit einer Schutzfolie überzogen. Schutzfolie entfernen.
4. Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
5. Garraum mit heißer Spüllauge reinigen.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, leeren und geschlossenen Backofen aufheizen.

1. Temperaturwähler auf die maximale Temperatur drehen.
2. Backofen nach 45 Minuten ausschalten.

Backofen nachreinigen

1. Garraum mit heißer Spüllauge reinigen.
2. Einhängegitter montieren.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit warmer Spüllauge und einem Spültuch.

So bedienen Sie Ihren Backofen

Backofenbeleuchtung

Backofenbeleuchtung einschalten

Bedienknebel auf die Stellung  drehen.

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich auch ein, wenn der Kurzzeitwecker eingeschaltet oder die Backofentür geöffnet ist.

Backofenbeleuchtung ausschalten

Bedienknebel auf die Stellung  drehen.

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich aus.

Betriebsarten

Folgende Betriebsarten stehen zur Verfügung.

	Betriebsart	Anwendung
	Backofen-Gasbrenner 150 -250 °C	Für Kuchen und Gebäck, Aufläufe, Geflügel, magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild.
	Elektro-Grill	Für Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts.

Backofen bedienen

Backofen-Gasbrenner einschalten

1. Gerätetür öffnen.
2. Bedienknebel für Backofen drücken und auf Stellung 250 °C drehen.
3. Bedienknebel einige Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die Flamme stabilisiert hat.
4. Gerätetür vorsichtig schließen.
5. Mit dem Bedienknebel die gewünschte Temperatur einstellen. Nicht über die Stellung "Min" hinausdrehen.

Wenn die Flamme wieder erlischt

Schalten Sie den Bedienknebel aus. Warten Sie eine Minute und wiederholen Sie das Einschalten.

Brandgefahr!

Wenn die Flamme erlischt, strömt Gas aus. Lassen Sie die Gasbrenner während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass keine Zugluft entsteht.

Verpuffungsgefahr!

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, schalten Sie den Bedienknebel aus und öffnen Sie die Tür oder das Fenster des Raumes. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Backofen-Gasbrenner ausschalten

Bedienknebel auf die Stellung  drehen. Den Bedienknebel dabei gedrückt halten.

Grill bedienen

Die Gerätetür muss beim Grillen geschlossen sein.

Hinweise

- Es ist nicht möglich den Backofen-Gasbrenner und den Grill gleichzeitig zu benutzen.
- Die Garzeit darf bei der Verwendung des Grills 60 Minuten nicht überschreiten.
- Beim Einschalten des Grills wird automatisch der Antrieb für den Drehspieß aktiviert.

Grill einschalten

Bedienknebel für Backofen drücken und auf Stellung  drehen.

Die Anzeigelampe leuchtet, wenn der Grill eingeschaltet ist.

Grill ausschalten

Bedienknebel auf die Stellung  drehen.

Drehspieß bedienen

Mit dem Drehspieß kann besonders gut Braten, wie Rollbraten und Geflügel zubereitet werden. Das Fleisch wird gleichmäßig durchgebraten.

Der Antrieb für den Drehspieß wird automatisch aktiviert, sobald der Grill eingeschaltet wird.

Braten vorbereiten

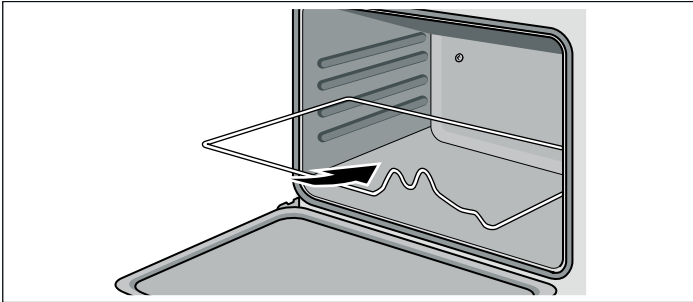
1. Braten möglichst mittig auf den Drehspieß stecken und an beiden Enden mit den Halteklammern befestigen. Zusätzlich kann der Braten mit Küchengarn fixiert werden.
2. Bei Geflügel die Flügelenden unter dem Rücken und die Keulen am Rumpf festbinden. So werden sie nicht zu dunkel.
3. Haut unter den Flügeln einstechen, dann kann das Fett ablaufen.

Drehspieß einsetzen

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Garraumflächen und Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder immer fern. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

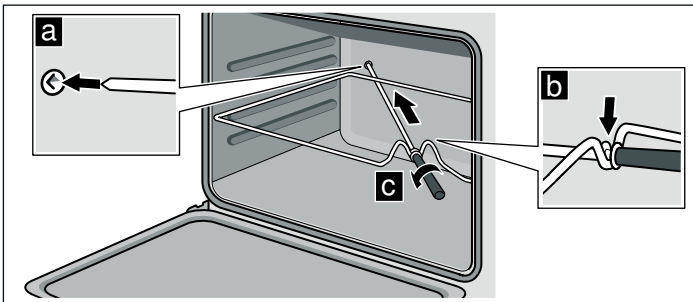
1. Drehspieß-Gestell in Einschubhöhe 2 bis zum Anschlag einschieben.



2. Drehspieß in die Motoraufnahme in der Garraumrückwand schieben (a).
3. Drehspieß auf das Drehspieß-Gestell legen (b).

Hinweis: Der Drehspieß muss korrekt im Drehspieß-Gestell einrasten.

4. Griff abschrauben (c).



5. Wasser in ein Backblech geben und das Backblech in Einschubhöhe 1 als Fettauffang-Gefäß einschieben.

6. Gerätetür schließen.

Drehspieß-Betrieb einschalten

Bedienknebel für den Backofen in die Stellung  drehen.

Drehspieß-Betrieb ausschalten

Bedienknebel für Backofen in die Stellung  drehen.

Drehspieß herausnehmen

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Garraumflächen und Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder immer fern. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Verbrennungsgefahr!

Nie den heißen Drehspieß oder anderes Zubehör direkt berühren. Heißes Zubehör nur mit Topflappen oder Thermo-Handschuhen anfassen.

1. Gerätetür vorsichtig öffnen und den Griff wieder an den Drehspieß schrauben.
2. Drehspieß vorsichtig aus der Aufnahme in der Rückwand ziehen und herausnehmen.
3. Drehspieß-Gestell und Backblech herausnehmen.

Kurzzeitwecker bedienen

Der Kurzzeitwecker läuft unabhängig vom Backofen.

Dauer einstellen

1. Bedienknebel nach rechts bis zum Anschlag drehen.
2. Nach links bis zur gewünschten Dauer drehen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. 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 Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken 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.
Aluminium	Mit einem milden Fenster-Reinigungsmittel reinigen. Mit einem Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen.
Emaillflächen (glatte Oberfläche)	Handelsübliche Spülmittel oder Essigwasser: Mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebraunte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel einweichen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger in Gelform verwenden. Dieser kann gezielt aufgetragen werden. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.
Selbstreinigende Flächen (raue Oberfläche)	Hinweise im Kapitel: <i>Katalytische Garraumverkleidung</i> beachten
Gasbrenner	Gasbrenner im Garraum nie selbst reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Katalytische Garraumverkleidung

Katalytische Garraumverkleidungen sind mit selbstreinigender Emaille beschichtet.

Während der Backofen in Betrieb ist, reinigen sich die Flächen selbst. Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Selbstreinigende Flächen

Die Seitenwände sind katalytisch verkleidet. Reinigen Sie diese Flächen nie mit Backofenreiniger. Eine leichte Verfärbung der Emaille hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

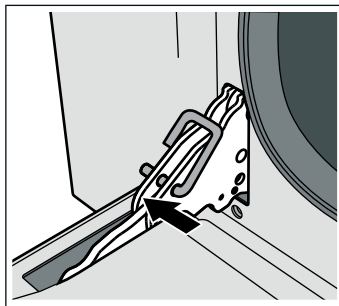
Türscheiben aus- und einbauen

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

Türscheiben ausbauen

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren.

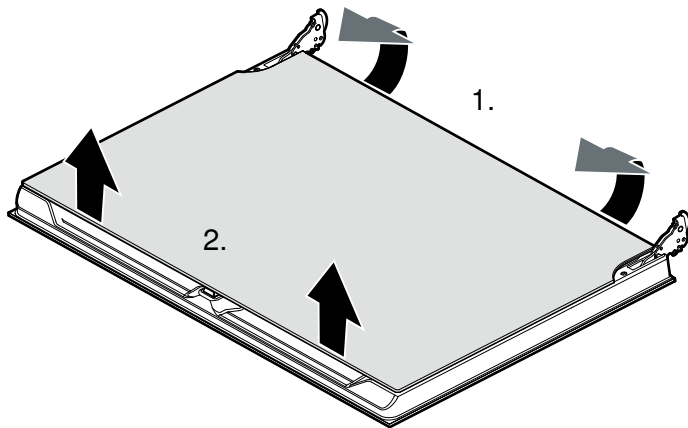
Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.



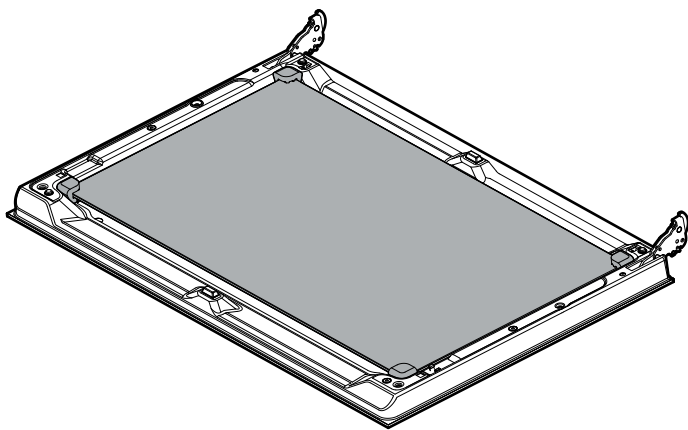
3. Den unteren Teil der inneren Scheibe leicht anheben, bis sich die Befestigungstifte aus der Halterung lösen (1).
4. Den oberen Teil der inneren Scheibe vorsichtig anheben, bis sich die Befestigungstifte aus der Halterung lösen (2).

Achtung!

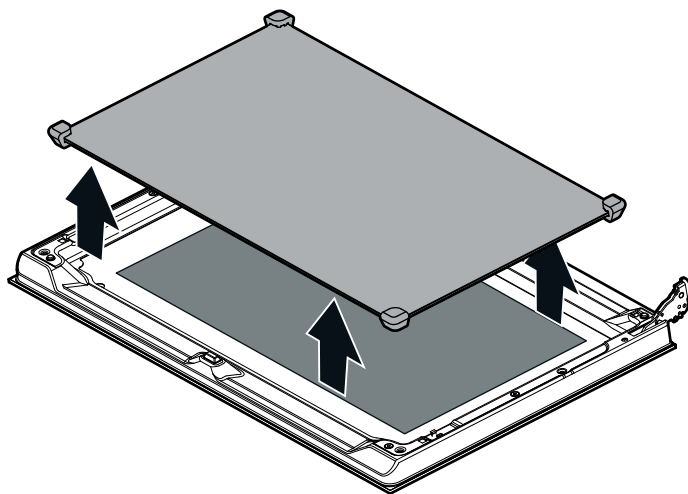
Beim Anheben der inneren Scheibe kann die mittlere Scheibe an der inneren Scheibe haften bleiben. Sicherstellen, dass die mittlere Scheibe nicht herunterfällt.



5. Innere Scheibe herausnehmen.
6. Mittlere Scheibe herausnehmen.



Hinweis: Die mittlere Scheibe ist nicht mit Haltestiften befestigt, sondern wird von Gummilagern in Position gehalten.



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ Verletzungsgefahr!

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

Türscheiben einbauen

1. Mittlere Scheibe wieder einsetzen.

Hinweis: Auf den korrekten Sitz der Scheibe achten. Alle Gummilager müssen plan auf der äußeren Scheibe aufliegen.

2. Innere Scheibe wieder einsetzen.

Hinweis: Alle vier Befestigungsstifte müssen in den dafür vorgesehenen Halterungen einrasten.

3. Sicherungsstifte entfernen und Backofentüre schließen.

Gerätetür aus- und einhängen

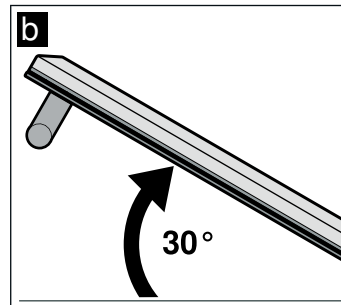
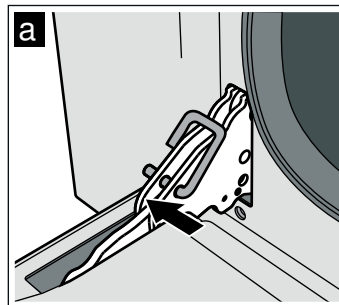
Bei besonders starker Verschmutzung kann die Backofentür zur besseren Reinigung ausgehängt werden. Für gewöhnlich ist dies jedoch nicht nötig.

Gerätetür aushängen

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren **(a)**.

Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

3. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen und Backofentür um etwa 30° schließen **(b)**.



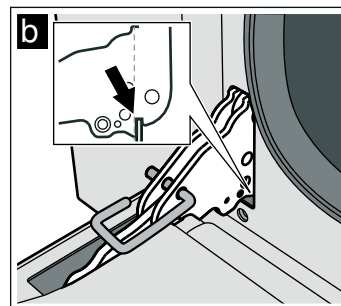
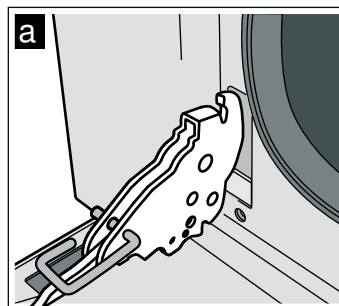
4. Backofentür leicht anheben und herausziehen.

Hinweis: Backofentür nicht vollständig schließen. Die Scharniere können verbogen werden und es können Emailschäden entstehen.

Gerätetür einhängen

1. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen.
2. Scharniere in die Aussparungen des Backofenschieben **(a)**.

Hinweis: Die Kerbe unten an den Scharnieren muss im Rahmen des Backofens einrasten **(b)**.



3. Tür nach unten absenken.
4. Sicherungsstifte entnehmen.

⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Kundendienst anrufen.

Einhängegitter aus- und einhängen

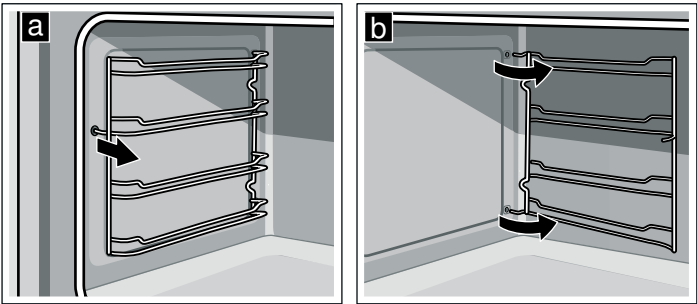
Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

Einhängegitter aushängen

Die Einhängegitter sind jeweils an drei Punkten an den Seitenwänden im Garraum befestigt.

- 1. Einhängegitter an der Vordersite fassen und zur Mitte des Garraums ziehen.
Der vordere Haken des Einhängegitters löst sich aus der Bohrung.
- 2. Einhängegitter weiter aufklappen und aus den hinteren Bohrungen der Seitenwand ziehen.
- 3. Katalytische Garraumverkleidung festhalten.

4. Einhängegitter aus dem Garraum herausnehmen.



Einhängegitter einhängen

- 1. Katalytische Garraumverkleidung festhalten.
- 2. Die Haken des Einhängegitters in die hinteren Bohrungen der Seitenwand stecken.
- 3. Den vorderen Haken des Einhängegitters in die Bohrung drücken.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

⚠ Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Backofenlampe defekt	Backofenlampe austauschen. (Siehe Abschnitt "Backofenlampe austauschen")
Die Flamme (Backofen) brennt nicht aus allen Austrittsöffnungen.	Normale Verschmutzung	Der Brenner muss von einem Fachmann gereinigt werden.
Die Türscheibe beschlägt beim Erhitzen des Backofens.	Normale Erscheinung aufgrund von Temperaturunterschied	Nicht möglich; kein Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit.

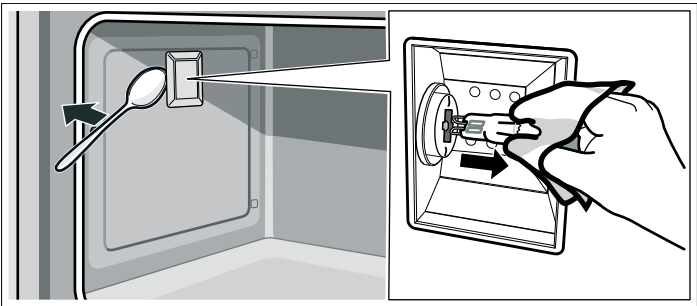
Backofenlampe austauschen

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie keine anderen Lampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- 1. Garraum abkühlen lassen.
- 2. Gerätetür öffnen.
- 3. Geschirrtuch in Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
- 4. Einhängegitter herausnehmen.
- 5. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von vorne öffnen. Falls sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen sollte, einen Löffel zu Hilfe nehmen.
- 6. Backofenlampe herausziehen.



- 7. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen:
Spannung: 230 V;
Leistung: 40W;
Fassung: G9;
Temperaturbeständigkeit: 300 °C
- 8. Glasabdeckung der Backofenlampe wieder einsetzen.
- 9. Einhängegitter montieren.
- 10. Geschirrtuch wieder herausnehmen.
- 11. Sicherung wieder einschalten.
- 12. Prüfen, ob die Backofenbeleuchtung wieder funktioniert.

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.

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild befindet sich seitlich hinter 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 Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit 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.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn es im Rezept angegeben ist.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- 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.

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.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein	■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	max. 200 °C.
Plätzchen	max. 190 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

Anwendungstipps

Hier finden Sie eine Auswahl von Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
Entfernen Sie vor dem Benutzen nicht benötigtes Zubehör und Geschirr aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Tipps zum Backen

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen 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 den Rand der Springform nicht 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 ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem 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 Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Backen

Backformen

- Verwenden Sie vor allem helle Backformen und -bleche.
- Stellen Sie Backformen immer in die Mitte des Back- und Brautrostes.

Braten und Grillen

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes. Für große Braten eignet sich auch das emaillierte Backblech.

Tipps zum Braten

- Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
- Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.
- Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.
- Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So verteilt sich der Bratensaft besser.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und Niederschlag an der Backofentür kommen. Das ist eine normale Erscheinung, die keinen Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit hat. Trocknen Sie nach dem Bratvorgang mit einem Tuch die Backofentür und das Sichtfenster ab.
- Wenn Sie auf dem Rost braten, schieben Sie zum Fettauffangen zusätzlich das emaillierte Backblech in Einschubhöhe 1 ein.

Tipps zum Braten

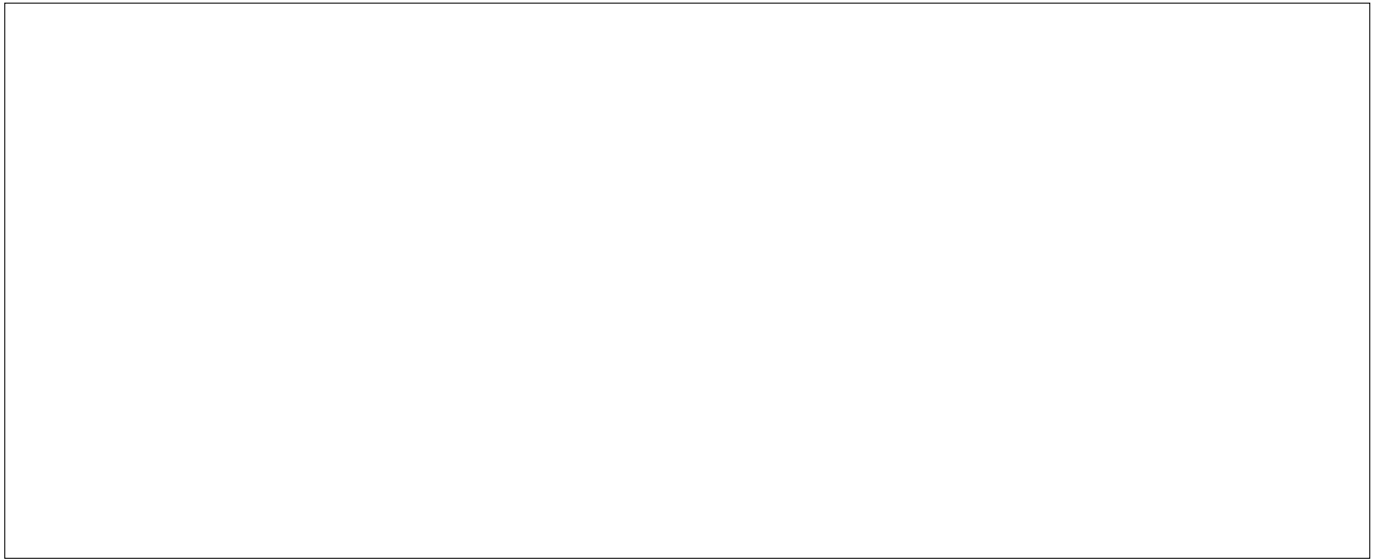
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel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

Tipps zum Grillen

- Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.
- Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes. Geben Sie etwas Wasser auf das emaillierte Backblech und schieben Sie es zusätzlich zum Fettauffangen in die darunterliegende Einschubhöhe ein. Stellen Sie es nie auf den Garraumboden.
- Benetzen Sie das Grillgut etwas mit Öl, bevor Sie es auf dem Rost unter den Grill legen.
- Wenden Sie dünneres Grillgut nach der Hälfte der Grilledauer und dickeres Grillgut mehrmals während der Grilledauer. Verwenden Sie dabei eine Grillzange, so wird das Grillgut nicht durchbohrt und der Fleischsaft bleibt z.B. im Braten.
- Dunkle Fleischsorten wie Lamm- und Rindfleisch werden schneller und besser braun als helleres Schweine- und Kalbfleisch.

Tipps zum Drehspieß

- Stecken Sie den Braten möglichst mittig auf den Drehspieß und befestigen Sie ihn an beiden Enden mit den Halteklammern.
- Zusätzlich können Sie den Braten mit Küchengarn festbinden. Bei Geflügel binden Sie die Flügelenden unter dem Rücken und die Keulen am Rumpf fest. So werden sie nicht zu dunkel.
Stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001329650

914775237
991105