



BOSCH



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

Built-in oven

VBD5780S0

| | | | |
|-------------|-----------------------|--------------------|----|
| [de] | Gebrauchsanleitung | Einbaubackofen | 3 |
| [en] | Instruction manual | Built-in oven | 27 |
| [es] | Instrucciones de uso | Horno integrado | 51 |
| [pt] | Instruções de serviço | Forno de encastrar | 76 |

Inhaltsverzeichnis

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|  | Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 4 |  | Reinigen | 16 |
|  | Wichtige Sicherheitshinweise | 4 | | Geeignete Reinigungsmittel | 16 |
| | Generell | 4 | | Gerät sauberhalten | 17 |
| | Reinigungsfunktion | 5 | | Garraum reinigen | 17 |
|  | Ursachen für Schäden | 6 |  | Reinigungsfunktion | 18 |
| | Generell | 6 | | Pyrolytische Selbstreinigung | 18 |
|  | Umweltschutz | 7 |  | Gestelle | 19 |
| | Energiesparen | 7 | | Gestelle aushängen | 19 |
| | Umweltgerecht entsorgen | 7 | | Gestelle einhängen | 19 |
|  | Gerät kennen lernen | 8 |  | Gerätetür | 19 |
| | Bedienfeld | 8 | | Türscheiben aus- und einbauen | 19 |
| | Tasten | 8 | | Gerätetür aus- und einhängen | 20 |
| | Display | 8 |  | Störungen, was tun? | 21 |
| | Heizarten und Funktionen | 9 | | Fehlermeldungen | 21 |
| | Temperaturwähler | 9 | | Backofenlampe auswechseln | 22 |
| | Garraumfunktionen | 10 |  | Kundendienst | 22 |
|  | Zubehör | 10 | | E-Nummer und FD-Nummer | 22 |
| | Einschubhöhen | 10 |  | Für Sie in unserem Kochstudio getestet | 23 |
| | Rastfunktion | 11 | | Gerichtetabelle | 23 |
| | Teleskopauszug-Set | 11 | | Anwendungstipps | 24 |
| | Sonderzubehör | 11 | | Prüfgerichte | 25 |
|  | Vor dem ersten Gebrauch | 12 | | | |
| | Uhrzeit einstellen | 12 | | | |
| | Backofen ausheizen | 12 | | | |
| | Zubehör reinigen | 12 | | | |
| | Teleskopauszug-Set montieren | 12 | | | |
|  | Gerät bedienen | 13 | | | |
| | Backofen ein- und ausschalten | 13 | | | |
| | Automatische Sicherheitsabschaltung | 13 | | | |
|  | Zeitfunktionen | 13 | | | |
| | Übersicht über die Zeitfunktionen | 13 | | | |
| | Elektronikuhr bedienen | 13 | | | |
| | Zeitschaltautomatik einstellen | 14 | | | |
|  | Kindersicherung | 15 | | | |
| | Kindersicherung einschalten | 15 | | | |
| | Kindersicherung ausschalten | 15 | | | |
|  | Grundeinstellungen | 15 | | | |
| | Liste der Grundeinstellungen | 15 | | | |
| | Grundeinstellungen ändern | 16 | | | |
| | Energiesparmodus einstellen | 16 | | | |

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.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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 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. → *"Zubehör" auf Seite 10*



Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – 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.
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen 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.

Warnung – 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 Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Gerätes heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

⚠️ Warnung – 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.

Reinigungsfunktion**⚠️ Warnung – Brandgefahr!**

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.
- Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür. Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

⚠️ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

⚠️ Warnung – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können. Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften. Nicht längere Zeit im Raum aufhalten. Kinder und Haustiere fernhalten. Auch bei zeitversetztem Betrieb mit verschobener Endezeit die Anweisungen beachten.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- ⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

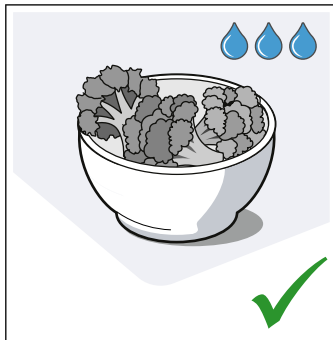
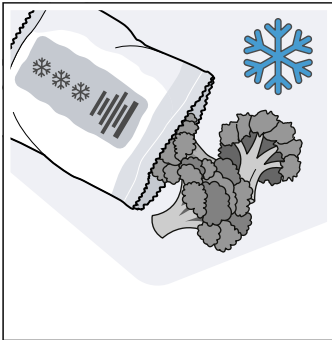
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- 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.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben. → *"Reinigen" auf Seite 16*
- 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.

Umweltschutz

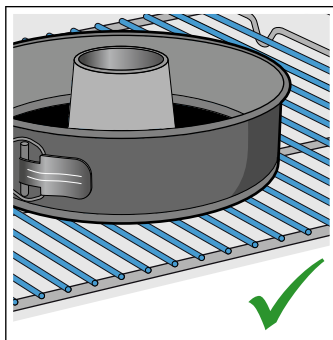
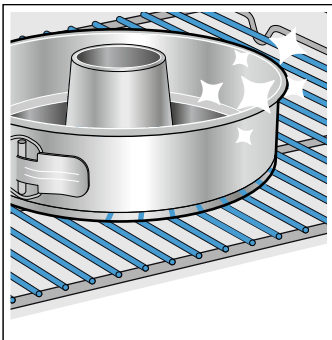
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

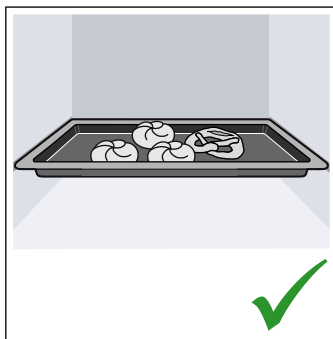
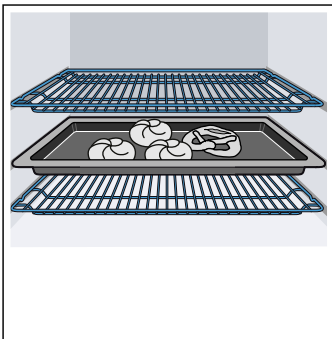
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



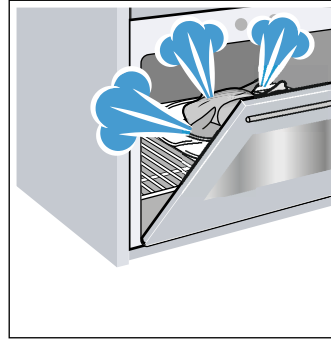
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



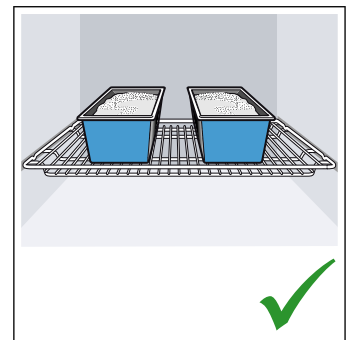
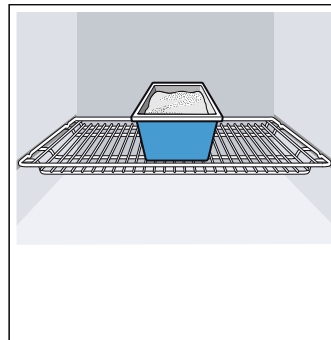
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.



- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 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.

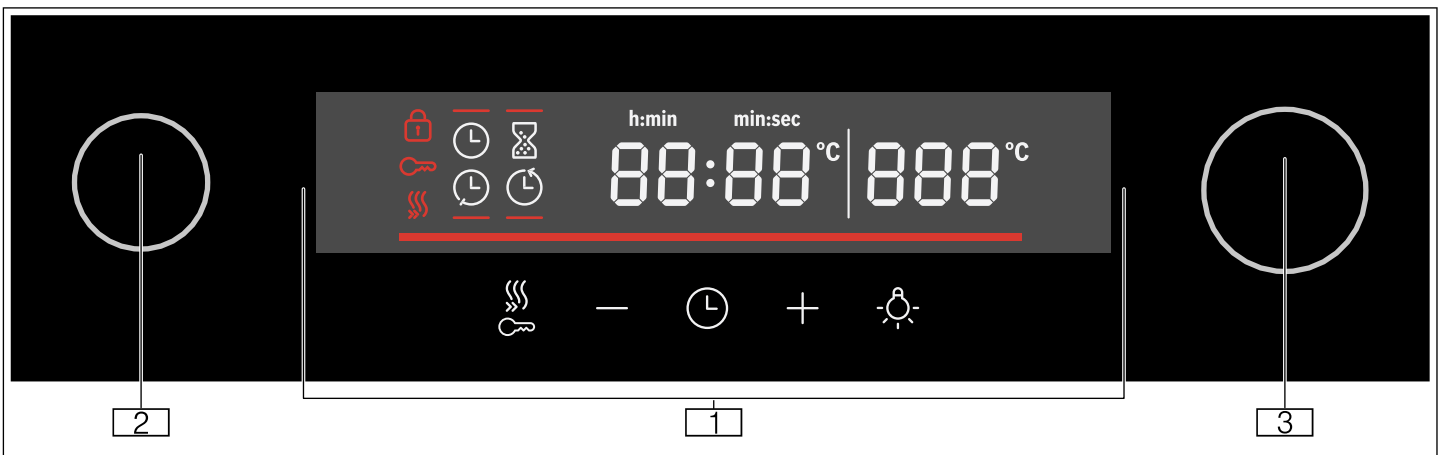
Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld und die Anordnung der Bedienelemente.



1 Tasten und Display

Die Tasten sind Touch-Felder, unter denen Sensoren liegen. Tippen Sie nur auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

2 Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart oder weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.

3 Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie ebenfalls nach links oder rechts drehen. Er hat keine Nullstellung.

| | | |
|--|-------------------|--|
| | Schnellaufheizung | Schnellaufheizung ein-/ausschalten |
| | Kindersicherung | Kindersicherung im Standby aktivieren und deaktivieren |

Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Er ist in weißer Schrift dargestellt und der Hintergrund ist dunkel.

| Symbol | Erläuterung |
|--------------|---------------------|
| | Schnellaufheizen |
| | Kurzzeitwecker |
| | Dauer |
| | Endzeit |
| | Uhrzeit |
| 88:88 | Zeitanzeige |
| ---- | Temperaturkontrolle |
| | Kindersicherung |
| | Türsperre |
| 888 | Temperaturanzeige |

Tasten

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten sehen Sie hier kurz erklärt.













Hat eine Taste keine Funktion, so ertönt ein Signal.

| Taste | Erläuterung |
|----------|---|
| | Zeitfunktionen Timer , Dauer , Endzeit , und Uhrzeit einstellen |
| - | Minus Einstellwert verringern |
| + | Plus Einstellwert erhöhen |
| | Beleuchtung Garraumbeleuchtung ein-/ausschalten |

Heizarten und Funktionen

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

| Heizart | Temperatur/Stufe | Verwendung |
|---|---|---|
|  Nullstellung | - | Der Backofen ist ausgeschaltet. |
|  3D-Heißluft | 50-280 °C | Zur Zubereitung von Gerichten auf ein bis zwei Ebenen. Die Ventilatoren verteilen die Wärme der Ringheizkörper in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus verwendet. |
|  Umluft | 50-280 °C | Für Kuchen und Gebäck auf einer Ebene. Die Ventilatoren verteilen die Hitze der Heizelemente gleichmäßig im Garraum. |
|  Pizzastufe | 50-280 °C | Zur Zubereitung von frischer Pizza und Tiefkühlprodukten, z. B. Pommes frites oder Strudel. Die Heizelemente und Ventilatoren heizen schnell und verteilen die Hitze gleichmäßig im Garraum. |
|  Auftauen | 30-60 °C | Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht. |
|  Unterhitze | 50-280 °C | Zum Nachgaren von Gerichten. Die Hitze kommt nur von unten. |
|  Reinigung | Reinigungsstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark | Zur Selbstreinigung des Garraums. |
|  Grill, kleine Fläche | Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark | Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß. |
|  Grill, große Fläche | Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark | Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. |
|  Umluftgrill | 50-280 °C | Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. |
|  Sanfte Ober-/Unterhitze | 50-280 °C | Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen (z.B. Fleisch, Gemüse) auf einer Ebene ohne Vorheizen . Die Heizart ist ungeeignet für Speisen, die beim Backen aufgehen sollen (z.B. .Brot). Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus und der Energieeffizienzklasse verwendet. |
|  Ober-/Unterhitze | 50-280 °C | Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. |

Hinweis: Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur oder -stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur ein. Die eingestellte Temperatur wird im Display angezeigt.

Hinweis: Bis 100 °C ist die Temperatur in 1-Grad-Schritten einstellbar, darüber in 5-Grad-Schritten.

Temperaturkontrolle

Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme im Garraum an.

| | |
|------------------|--|
| Aufheizkontrolle | Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Balken gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschleusen des Gerichtes erreicht. Bei den Grill- und Reinigungsstufen sind die Balken gefüllt. Bei der Heizart Sanfte Ober-/Unterhitze werden die Balken nicht gefüllt. |
| Restwärmanzeige | Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist. |

Garraumfunktionen

Einige Funktionen erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.


Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Beim Schließen der Tür läuft er weiter.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Bleibt die Tür länger als 15 Minuten geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Hinweis: Bei der Betriebsart sanfte Ober-/Unterhitze wird die Garraumbeleuchtung nach ca. 1 Minute automatisch ausgeschaltet. Sie kann durch die Taste  angeschaltet werden.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Bei der Heizart Sanfte Ober-/Unterhitze schaltet sich das Kühlgebläse öfter ein und aus, um Energie zu sparen.


Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

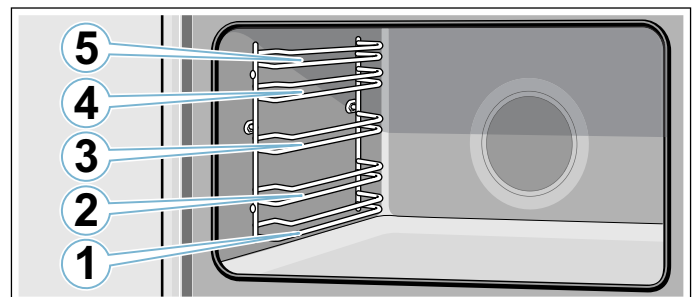
Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

| Zubehör | Beschreibung |
|---|---|
|  | Back- und Bratrost Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte. |
|  | Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Die Universalpfanne kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. |
|  | Emailliertes Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck. |
|  | Teleskopauszug-Set Mit den Auszugsschienen können Sie das Zubehör weiter herausziehen. |
|  | Sicherungsstifte Zum Sperren der Scharniere. |

Einschubhöhen

Das Backblech und der Back- und Bratrost können in 5 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.




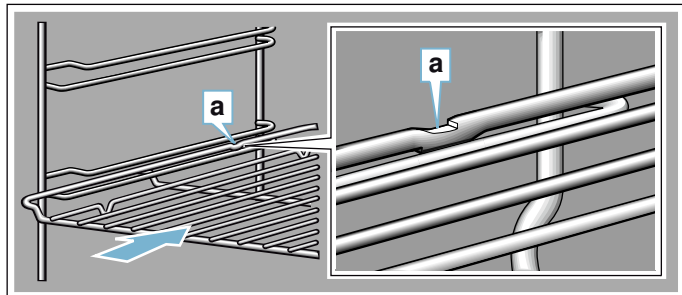
Warnung – Brandgefahr!

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 das Gerät erheblich beschädigen.

Rastfunktion

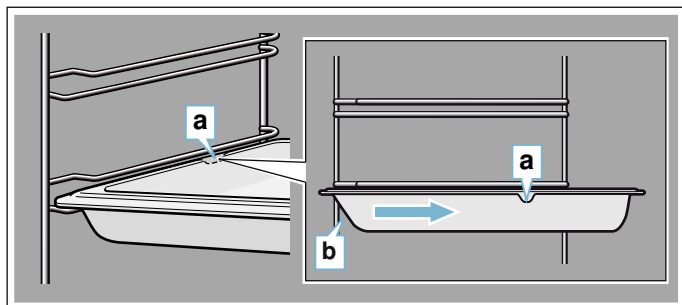
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten  zeigen.



Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.

Beispiel im Bild: Universalpfanne

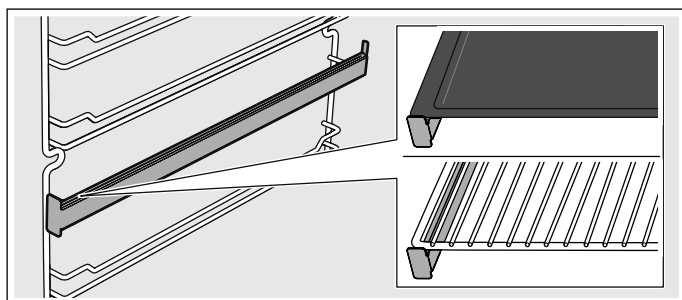


Teleskopauszug-Set

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Gerätes heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

Mit den Auszugsschienen können Sie das Zubehör ganz herausziehen. Achten Sie beim Einlegen der Aufnahme für das Backblech und des Bratrosts darauf, dass sie vor der Ausbuchtung in den Auszugsschienen einrasten.



Sonderzubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst nachkaufen.

| Zubehör | Beschreibung |
|-------------------------------|--|
| Emailliertes Backblech | Für Blechkuchen und Kleingebäck. Kundendienstnummer: 11012235 |
| Universalpfanne | Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Die Universalpfanne kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Kundendienstnummer: 11012236 |
| Back- und Bratrost | Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte. Kundendienstnummer: 11012237 |
| Teleskopauszug-Set | Teleskopauszug-Set für eine Ebene. Kundendienstnummer: 12036208 |



Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten.

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

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss blinkt in der Anzeige **12:00** und Symbol ☹ leuchtet. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Mit Taste **-** oder **+** die Uhrzeit einstellen.
2. Taste ☹ drücken.
Hinweis: Nach Ablauf der Einstellzeit wird die Uhrzeit automatisch gespeichert.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Backofen ausheizen

Backofen vorreinigen

1. Entnehmen Sie das Zubehör und die Einhängegitter aus dem Garraum. → *"Gestelle" auf Seite 19*
2. Entfernen Sie Verpackungsrückstände z.B. Styroporteilchen vollständig aus dem Garraum.
3. Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Entfernen Sie diese Kratzschutzfolie.
4. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.

Backofen aufheizen

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

Hinweis: Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie Styroporkügelchen im Garraum sind. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf ☐.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die maximale Temperatur.
3. Schalten Sie nach 1 Stunde den Backofen aus.

Hinweis: Während des ersten Aufheizens ist es möglich, dass Knistergeräusche aus dem Backofen zu hören sind.

Backofen nachreinigen

1. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.
2. Montieren Sie die Einhängegitter.
3. Bei Bedarf die Türscheiben reinigen. → *"Gerätetür" auf Seite 19*

Zubehör reinigen

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

Teleskopauszug-Set montieren

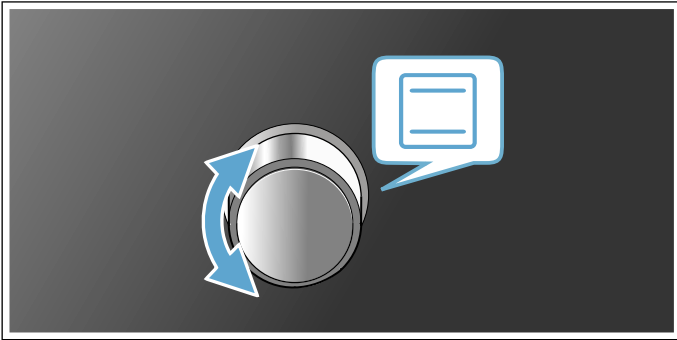
Hinweise zur Montage des Teleskopauszug-Sets entnehmen Sie dem im Lieferumfang enthaltenen Kit.

Gerät bedienen

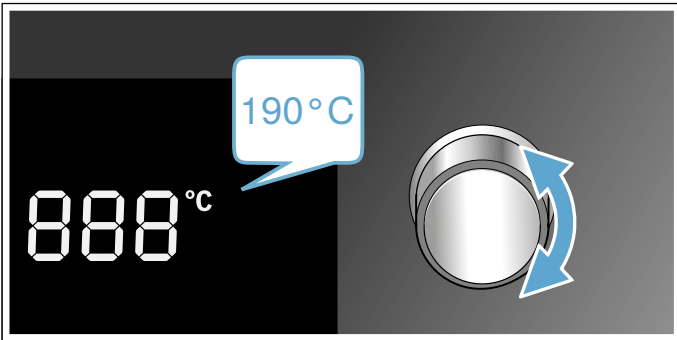
Backofen ein- und ausschalten

Backofen einschalten

- Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
Hinweis: Für jede Funktion ist eine Standardtemperatur oder Grillstufe voreingestellt.



- Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Hinweis: Die Temperaturkontrollanzeige zeigt den aktuellen Status des Aufheizens an.


Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Schnell aufheizen einschalten

Um den Garraum möglichst schnell aufzuheizen, Taste  drücken.

Hinweis: Schnell aufheizen ist bei 3D-Heißluft, Umluft, Pizzastufe und Ober-/Unterhitze verfügbar.


Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Gerät verfügt über eine automatische Sicherheitsabschaltung. Der Backofen schaltet sich nach 13 Stunden automatisch aus.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.



Übersicht über die Zeitfunktionen

| Zeitfunktion | | Verwendung |
|---|----------------|---|
|  | Kurzzeitwecker | Der Kurzzeitwecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht. |
|  | Uhrzeit | Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an. |
|  | Dauer | Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb. |
|  | Endzeit | Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endzeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist. |


Elektronikuhr bedienen

Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Die Dauer des Kurzzeitwecker kann von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden eingestellt werden. Bis zu 10 Minuten lässt sich die Dauer in 30-Sekunden-Schritten einstellen, von 10 Minuten bis zu einer Stunde in Minutenschritten, danach in 5-Minutenschritten.

- Taste  drücken.
Symbol  leuchtet.
- Mit den Tasten **+** und **-** die gewünschte Dauer einstellen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Hinweise

- Zum Verändern der Restlaufzeit die Taste  drücken. Dann mit den Tasten **+** und **-** die Restlaufzeit verändern.
- Zum Abbrechen des Kurzzeitweckers die Restlaufzeit auf Null stellen.





Signalton ausschalten

Beliebige Taste drücken oder die Gerätetür öffnen, um das Signal auszuschalten.

Hinweis: Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.

Elektronikuhr einstellen

Bei Bedarf kann die Uhrzeit geändert werden (z.B. von Sommer- auf Winterzeit). Der Backofen muss dazu ausgeschaltet sein.



1. Taste  drücken.
Symbol  leuchtet.
2. Taste  erneut drücken.
Symbol  leuchtet.
3. Mit den Tasten **+** und **-** die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Zeitschaltautomatik einstellen

Über die Elektronikuhr können Sie den Backofen automatisch aus- bzw. ein- und ausschalten.

Dauer einstellen

Die Gardauer für Ihr Gericht können Sie am Gerät einstellen. So wird die Gardauer nicht ungewollt überschritten und Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Betrieb zu beenden.

1. Gewünschte Heizart und Temperatur einstellen.
Der Backofen startet.
2. Taste  zweimal drücken.
3. Mit den Tasten **+** und **-** die Betriebszeit-Dauer einstellen.
Hinweis: Die Betriebszeit-Dauer kann von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden eingestellt werden. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.
Symbol  leuchtet.





Dauer ist abgelaufen

Ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen.

1. Beliebige Taste drücken oder Gerätetür öffnen, um das Signal auszuschalten.
Hinweis: Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.
2. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Endzeit einstellen

Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten, späteren Zeitpunkt.

1. Gewünschte Heizart und Temperatur einstellen.
Der Backofen startet.
2. Taste  zweimal drücken.
3. Mit den Tasten **+** und **-** die Betriebszeit-Dauer einstellen.
Hinweis: Die Betriebszeit-Dauer kann von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden eingestellt werden. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.
Symbol  leuchtet.
4. Taste  erneut drücken.
5. Mit den Tasten **+** und **-** die Endzeit einstellen.
Hinweis: Beim ersten Tastendruck erscheint ein Vorschlagswert auf dem Display. Der Vorschlagswert ergibt sich aus der aktuellen Uhrzeit und der Dauer. Er kann mit den Tasten **+** und **-** verändert werden.
Symbol  leuchtet. Das Display zeigt die Endzeit an. Das Gerät schaltet in den Warte-Modus.

Dauer ist abgelaufen

Ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen.

1. Beliebige Taste drücken oder Gerätetür öffnen, um das Signal auszuschalten.
Hinweis: Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.
2. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Kindersicherung


Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Hinweis: Ein evtl. genutztes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.

Kindersicherung einschalten


Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol . Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

Das Symbol  in der Anzeige erlischt. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Liste der Grundeinstellungen



Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

| Grundeinstellung | Auswahl |
|---|--|
| c01 Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit | 1 = ca. 10 Sekunden 2 = ca. 30 Sekunden* 3 = ca. 2 Minuten |
| c02 Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist | 1 = ca. 3 Sekunden* 2 = ca. 6 Sekunden 3 = ca. 10 Sekunden |
| c03 Tastenton beim Tippen auf eine Taste | 0 = aus 1 = ein* |
| c04 Helligkeit der Display-Beleuchtung | 1 = dunkel 2 = mittel* 3 = hell |
| c05 Anzeige der Uhrzeit | 0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen* |
| c06 Garraumbeleuchtung bei Betrieb | 0 = nein 1 = ja* |
| c07 Nachlaufzeit des Kühlgebläses | 1 = kurz* 2 = mittel 3 = lang 4 = extra lang |
| c08 Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen | 0 = nein* 1 = ja |
| c09 Demo-Modus aktivieren. Der Demo-Modus dient Präsentationszwecken, der Ofen heizt im Demo-Modus nicht. Der Demo-Modus kann nur in den ersten 5 Minuten nach Anschluss ans Stromnetz aktiviert werden. | 0 = nein* 1 = ja |

* Werkseinstellung

Grundeinstellungen ändern

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken.
Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. **c011**.
2. Bei Bedarf die Einstellung mit dem Temperaturwähler ändern.
3. Mit Taste **+** zur nächsten Grundeinstellung wechseln.
4. Mit Taste **-** oder **+** so alle Grundeinstellungen durchgehen und bei Bedarf mit dem Temperaturwähler ändern.
5. Zum Schluss zur Bestätigung Taste  erneut ca. 4 Sekunden lang drücken.
Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können die Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern. Der Demo-Modus kann nur in den ersten 5 Minuten nach Anschluss ans Stromnetz aktiviert werden.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

Energiesparmodus einstellen

Sie können Energie sparen, indem Sie die Displayhelligkeit verringern. Die Displayhelligkeit stellen Sie in der Grundeinstellung **c04** ein.

Hinweis: Die Einstellung verändert die Displayhelligkeit während des Betriebs. Im Standby reduziert das Gerät automatisch die Displayhelligkeit. Nachts zwischen 22:00 und 05:59 Uhr ist die Displayhelligkeit am dunkelsten.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die folgenden Angaben.

Verwenden Sie

für den Backofen

- 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 | Reinigung |
|--------------------|---|
| Gerät außen | |
| Edelstahlfront | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.</p> <p>Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p> |
| Bedienfeld | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p> |
| Türscheiben | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.</p> |
| Türgriff | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.</p> |

| Gerät innen | |
|--------------------------------------|--|
| Emaillflächen | <p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden.</p> <p>Achtung! Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.</p> <p>Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. → "Reinigungsfunktion" auf Seite 18</p> <p>Hinweis: Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf mit Zitronensäure entfernen.</p> |
| Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.</p> |
| Türscheiben | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden. Am besten mit gesamten Garraum reinigen. → "Garraum reinigen" auf Seite 17</p> |
| Türdichtung Nicht abnehmen! | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.</p> |
| Türabdeckung | <p>Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.</p> <p>Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.</p> |
| Gestelle | <p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> |
| Auszugssystem | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p> |
| Zubehör | <p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.</p> |

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- 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.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.


Warnung – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

Garraum reinigen

1. 0,4 Liter Wasser mittig auf den Garraumboden gießen.
2. Heizart  einstellen.
3. Mit dem Temperaturregler 50 °C einstellen.
4. Nach 18 Minuten das Gerät ausschalten.
5. Gerät abkühlen lassen.
6. Garraum mit einem Tuch reinigen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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


Reinigungsfunktion

Ihr Gerät verfügt über Selbstreinigung. Mit der Selbstreinigung können Sie den Garraum reinigen.

Pyrolytische Selbstreinigung

Mit der Betriebsart "Pyrolytische Selbstreinigung" können Sie den Garraum mühelos reinigen. Der Garraum wird auf eine sehr hohe Temperatur aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen.

Eine Reinigung benötigt je nach Dauer ca. 5-10 Kilowattstunden. Die Dauer der Reinigung kann zwischen 2 Stunden 30 Minuten und 3 Stunden 30 Minuten festgelegt werden.

Hinweis: Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Garraumtür automatisch. Sie lässt sich erst wieder öffnen, wenn die Kontrolllampe  für die Verriegelung erlischt. Während der Reinigung leuchtet die Garraumbelichtung nicht.


Warnung

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

Warnung

Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
-  Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Vor der Reinigungsfunktion

Achtung!

Gestelle und Auszüge werden während der Reinigung beschädigt. Vor dem Start der Reinigungsfunktion Gestelle und Auszüge aus dem Garraum entfernen.

1. Gestelle und Auszüge aus dem Garraum entfernen.
2. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
3. Geräteinnentür und Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung reinigen. Die Dichtung nicht scheuern.


Warnung

Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.



- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

Starten

1. Funktionswähler auf die Heizart  drehen.
2. Mit dem Temperaturwähler eine Reinigungsstufe einstellen.

| Reinigungsstufe | Dauer |
|-----------------|----------------------|
| 1 | 2 Stunden 30 Minuten |
| 2 | 3 Stunden |
| 3 | 3 Stunden 30 Minuten |

Hinweis: Funktionswähler während des Reinigungszyklus nicht verändern, da sonst die pyrolytische Selbstreinigung beendet wird.

Eine Minute nach Beginn des Reinigungszyklus (Pyrolyse) verhindert eine Türverriegelung das Öffnen der Backofentür. Die Aktivierung dieser Türverriegelung wird durch das Aufleuchten der Kontrolllampe  angezeigt. Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Warten Sie ab, bis die Kontrolllampe  erlischt.


Hinweis: Während der pyrolytischen Selbstreinigung kann der Wecker benutzt werden. Dauer hat keinen Einfluss auf die Pyrolysefunktion.

Hinweis: Während der pyrolytischen Selbstreinigung kann die Garraumbelichtung nicht benutzt werden.

Abbrechen

Zum Abbrechen drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

Beenden

Sobald die Selbstreinigung abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Die Gerätetür lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol  erlischt.

Nach der Reinigungsfunktion

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch ab.

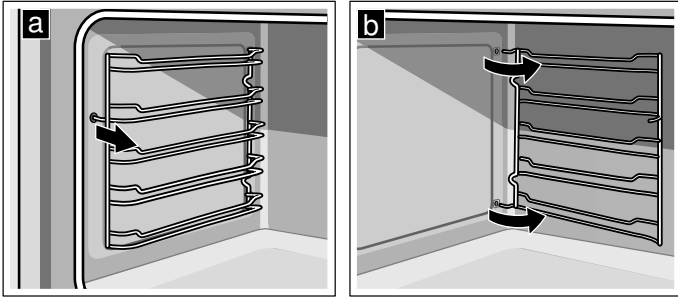
Hinweis: Durch zu grobe Verschmutzung können weiße Beläge auf den Eimailflächen zurück bleiben. Das sind Rückstände aus den Lebensmitteln und sind unbedenklich. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Gestelle

Gestelle aushängen

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

1. Gestell an der Vordersite fassen und zur Mitte des Garraums ziehen.
Der vordere Haken des Gestells löst sich aus der Bohrung.
2. Gestell weiter aufklappen und aus den hinteren Bohrungen der Seitenwand ziehen.
3. Gestell aus dem Garraum herausnehmen.



Gestelle einhängen

1. Die Haken des Gestells in die hinteren Bohrungen der Seitenwand stecken.
2. Den vorderen Haken des Gestells in die Bohrung drücken.

Gerätetür

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen können.

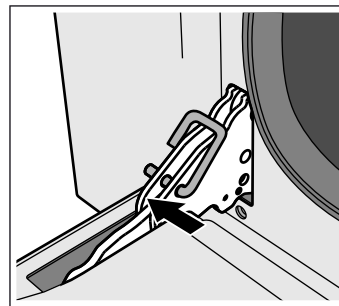
Türscheiben aus- und einbauen

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

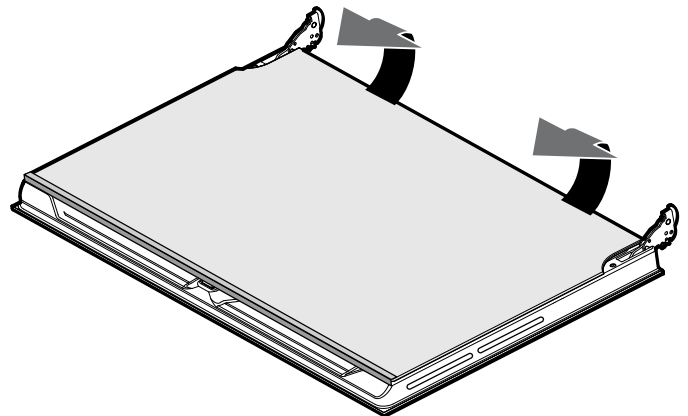
Türscheiben ausbauen

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.

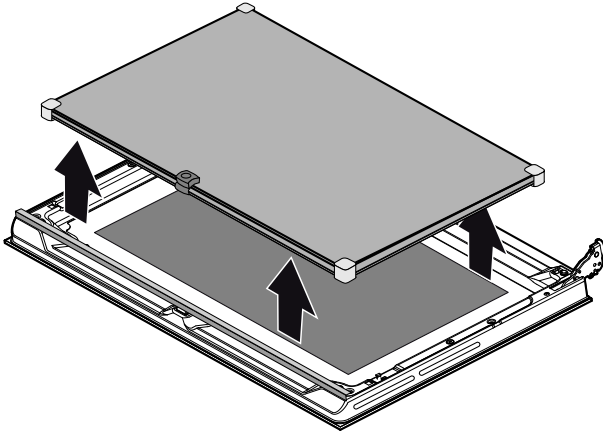


3. Den unteren Teil der inneren Scheibe mit beiden Händen anheben, bis sich die Befestigungstifte aus der Halterung lösen.
4. Den oberen Teil der inneren Scheibe vorsichtig aus dem Profil ziehen und anheben, um die Scheibe vollständig von der Tür zu lösen.



- Die beiden mittleren Scheiben mit ihren Halterungen herausnehmen.

Hinweis: Die beiden mittleren Scheiben sind nicht mit Haltestiften befestigt, sondern werden von Halterungen in Position gehalten.



- Halterungen entfernen, um die beiden mittleren Scheiben voneinander zu trennen.
- Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

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

Türscheiben einbauen

- Die beiden mittleren Scheiben wieder einsetzen.

Hinweise

 - Die beiden mittleren Scheiben sind korrekt eingesetzt, wenn auf beiden Scheiben das Low-E-Symbol lesbar ist.
 - Auf den korrekten Sitz der Scheiben achten. Alle Halterungen müssen plan auf der äußeren Scheibe aufliegen.
 - Innere Scheibe wieder einsetzen.

Hinweis: Die Scheibe muss zuerst in das Profil eingesetzt werden. Danach müssen die beiden Befestigungsstifte in den dafür vorgesehenen Halterungen einrasten.
- Sicherungsstifte entfernen und Backofentüre schließen.

Gerätetür aus- und einhängen

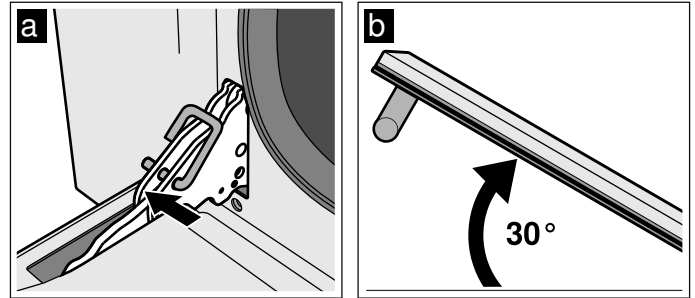
Bei besonders starker Verschmutzung kann die Backofentür zur besseren Reinigung ausgehängt werden. Für gewöhnlich ist dies jedoch nicht nötig.

Gerätetür aushängen

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

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

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



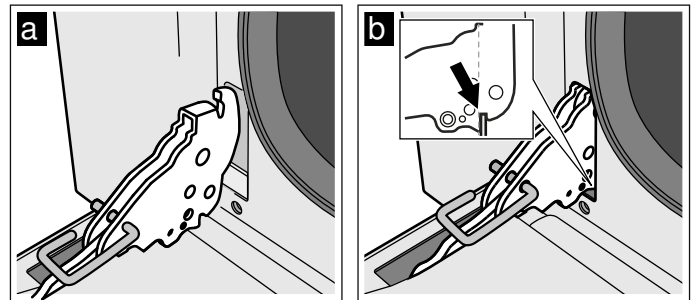
- Backofentür leicht anheben und herausziehen.

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

Gerätetür einhängen

- Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen.
- Scharniere in die Aussparungen des Backofens schieben **(a)**.

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



- Tür nach unten absenken.
- Sicherungsstifte entnehmen.






⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

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

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

Falls die Türscharniere nicht richtig eingerastet sind, kann die Tür nicht korrekt schließen, Hitze kann austreten und Geräteteile können sehr heiß werden. Um dies zu vermeiden, die Tür wieder herausnehmen. Die Tür dann entsprechend der Zeichnung wieder so einsetzen, dass die Kerbe an der Unterseite der Scharniere im Rahmen des Backofens einrastet.

Störungen, was tun?

| Störung | Mögliche Ursache | Hinweise/Abhilfe |
|--|--|--|
| Gerät funktioniert nicht | Stecker ist nicht eingesteckt | Gerät am Stromnetz anschließen |
| | Stromausfall | Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren |
| | Sicherung defekt | Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist |
| Gerät lässt sich nicht starten | Gerätetür ist nicht ganz geschlossen | Gerätetür schließen |
| | Gerät ist nicht ausgeschaltet | Gerät aus- und wieder einschalten |
| Im Display blinkt 12:00 | Stromausfall | Uhrzeit neu einstellen. |
| Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht | Die Betriebsart sanfte Ober-/Unterhitze ist aktiviert | Bei der Betriebsart sanfte Ober-/Unterhitze ist die Garraumbeleuchtung ausgeschaltet. |
| | Die Lampe ist defekt | Lampe austauschen. |
| Alle Gerichte, die im Backofen zubereitet werden, verbrennen in kürzester Zeit. | Thermostat defekt. | Rufen Sie den Kundendienst. |
| Türscheiben sind beschlagen. | Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht. | Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten. |
| Das eingeschaltete Gerät kann nicht bedient werden, im Display wird das Symbol  angezeigt | Kindersicherung ist aktiviert | Touch-Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt |
| Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display wird das Symbol  angezeigt | Die Gerätetür ist verriegelt, bis der Garraum abgekühlt ist | Warten, bis das Symbol  erlischt |

Fehlermeldungen

Wenn in der Anzeige eine Fehlermeldung mit **Err** erscheint, stellen sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Wenn die Fehlermeldung nicht wieder verschwindet, rufen Sie den Kundendienst.

| Fehlermeldung | Mögliche Ursache | Hinweise/Abhilfe |
|---------------|---|-----------------------------|
| Err 1 | Temperatursensor ausgefallen | Rufen Sie den Kundendienst. |
| Err 2 | Die Temperatur im Garraum ist zu hoch. | Rufen Sie den Kundendienst. |
| Err 4 | Falsche Aktivierung der Türverriegelung. | Rufen Sie den Kundendienst. |
| Err 5 | Ventilator-Heizelement defekt oder nicht verbunden. | Rufen Sie den Kundendienst. |
| Err 6 | Motor defekt oder nicht verbunden. | Rufen Sie den Kundendienst. |
| Err 8 | Kühlgebläse defekt oder nicht verbunden. | Rufen Sie den Kundendienst. |

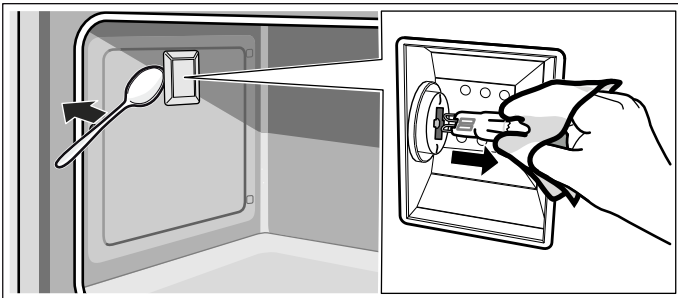
Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgetauscht 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.

⚠ Warnung – 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.

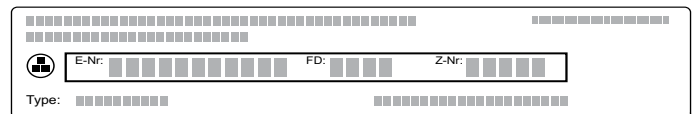
Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.



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 Kundendienstpersonals 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.

Dieses Gerät enthält vom Benutzer wechselbare Lichtquellen. Die in dem Gerät verwendeten Lichtquellen sind für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen ≥ 300 °C geeignet und für den Einsatz in Hochtemperaturanwendungen wie Öfen vorgesehen. Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen.

Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.

Gerichtetabelle

| Gericht | Gewicht (in kg) | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|----------------------|-----------------|--------------|---------|------------------|------------------------------|
| Lasagne | 3-4 | 1 | | 220-230* | 45-50 |
| Nudeln überbacken | 3-4 | 1 | | 220-230* | 45-50 |
| Kalbsbraten | 2 | 2 | | 180-190* | 90-100 |
| Kalbsbraten | 2 | 2 | | 200** | 120 |
| Schweinelende | 1.5 | 2 | | 190-200* | 90-100 |
| Schweinelende | 2 | 2 | | 200** | 130 |
| Würstchen | 1.5 | 3 | | 280* | 1. Seite: 10 2. Seite: 5 |
| Rinderbraten | 1 | 2 | | 200* | 40-45 |
| Kaninchenbraten | 1.5 | 2 | | 180-190* | 70-80 |
| Putenbrust | 2 | 2 | | 180-190* | 110-120 |
| Schweinenackenbraten | 2-3 | 2 | | 180-190* | 170-180 |
| Brathähnchen | 1.2 | 2 | | 180-190* | 65-70 |
| Schweinekoteletts | 1.5 | 4 | | 280* | 1. Seite: 15 2. Seite: 5 |
| Sparerips | 1.5 | 4 | | 280* | 1. Seite: 15 2. Seite: 10 |
| Speck | 0.7 | 5 | | 3* | 1. Seite: 10 2. Seite: 8 |
| Schweinefilet | 1.5 | 4 | | 280* | 1. Seite: 12 2. Seite: 5 |
| Rinderfilet | 1 | 5 | | 3* | 1. Seite: 10 2. Seite: 7 |
| Lachsforelle | 1.2 | 2 | | 150-160* | 35-40 |
| Seeteufel | 1.5 | 2 | | 160* | 60-65 |
| Steinbutt | 1.5 | 2 | | 160* | 45-50 |
| Pizza | 1 | 1 | | 280* | 8-9 |
| Brot | 1 | 2 | | 190-200* | 25-30 |
| Focaccia | 1 | 2 | | 180-190* | 20-25 |
| Gugelhupf | 1 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Obstkuchen | 1 | 2 | | 160* | 35-40 |
| Ricotta-Kuchen | 1 | 2 | | 160-170* | 45-55 |
| Mürbeteigkuchen | 1 | 2 | | 160-170* | 35-40 |

* vorheizen

** nicht vorheizen

| Gericht | Gewicht (in kg) | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|-----------------|-----------------|--------------|---------|------------------|------------------|
| Mürbeteigkuchen | 1 | 1 | | 170** | 65 |
| Paradies-Kuchen | 1.2 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Windbeutel | 1.2 | 2 | | 180* | 80-90 |
| Biskuitkuchen | 1 | 2 | | 150-160* | 55-60 |
| Milchreis | 1 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Brioche | 1.2 | 2 | | 160* | 30-35 |

* vorheizen
** nicht vorheizen

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.
- Sanfte Ober-/Unterhitze ist eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck, das nicht aufgehen muss. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Durch vorzeitiges Türöffnen während des Garens und durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt. Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen

Tipps zum Backen

| | |
|--|--|
| Sie möchten feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist. | Stechen Sie 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 Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept. |
| Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger. | Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer. |
| Der Obstsaft läuft über. | Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne. |
| Kleingebäck klebt beim Backen aneinander. | Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können. |
| Der Kuchen ist zu trocken. | Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit. |
| Der Kuchen ist insgesamt zu hell. | Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit. |
| Der Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel. | Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein. |
| Der Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell. | Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit. |
| Der Form- oder Kastenkuchen wird hinten zu dunkel. | Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör. |
| Der Kuchen ist insgesamt zu dunkel. | Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit. |
| Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt. | Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden. |
| Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren. | Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden. |

| | |
|---|--|
| Der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken. | Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf. |
| Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen. | Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. |

Tipps zum Braten und Schmoren

| | |
|--|--|
| Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/oder der Braten ist zu trocken. | Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer. |
| Die Kruste ist zu dünn. | Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein. |
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt. | Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu. |
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig. | Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. |
| Beim Schmoren brennt das Fleisch an. | Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu. |

Acrylamid in Lebensmitteln

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung

| | |
|------------------------|--|
| Allgemein | <ul style="list-style-type: none"> ■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid. |
| Backen | Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit Heißluft max. 180 °C. |
| Plätzchen | Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit Heißluft max. 170 °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. |

Prüfgerichte

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

Nach EN 60350-1.

Backen

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|-----------------------------|--|--------------|---------|------------------|------------------|
| Shortbread strips | Universalpfanne mit Backpapier | 2 | | 160* | 26 |
| Shortbread strips, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech mit Backpapier | 2+4 | | 160* | 26-28 |
| Small cakes | Universalpfanne | 2 | | 150* | 21-23 |
| Small cakes, 2 Ebenen | Universalpfanne + Backblech | 1+4 | | 160* | 25-28 |
| Wasserbiskuit | Springform | 2 | | 170* | 30 |

* Vorheizen

de Für Sie in unserem Kochstudio getestet

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|--------------------------------|----------------|--------------|---------|------------------|------------------|
| Wasserbiskuit, 2 Ebenen | 2 Springformen | 2+4 | | 160* | 40-45 |
| Gedeckter Apfelkuchen, 1 Stück | Springform | 2 | | 170* | 75 |
| Gedeckter Apfelkuchen, 2 Stück | 2 Springformen | 2+4 | | 170* | 70 |

* Vorheizen

Grillen

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

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Heizart | Grillstufe | Dauer in Minuten |
|---|------------------|--------------|---------|------------|-----------------------------|
| Toastbrot | Rost | 5 | | 3 | 5-6 |
| Rinderburger, 10 Stück, Durchmesser 75 mm | Backblech + Rost | 4+5 | | 3* | 1. Seite: 15 2. Seite: 5 |

* Mindestens 12 Minuten vorheizen

Table of contents

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
|  Intended use | 28 |  Cleaning | 40 |
|  Important safety information | 28 | Suitable cleaning agents | 40 |
| General information | 28 | Keeping the appliance clean | 41 |
| Cleaning function | 29 | Cleaning the cooking compartment | 41 |
|  Causes of damage | 30 |  Cleaning function | 42 |
| General information | 30 | Pyrolytic self-cleaning | 42 |
|  Environmental protection | 31 |  Rails | 43 |
| Saving energy | 31 | Detaching the shelf supports | 43 |
| Environmentally-friendly disposal | 31 | Refitting the shelf supports | 43 |
|  Getting to know your appliance | 32 |  Appliance door | 43 |
| Control panel | 32 | Removing and installing the door panels | 43 |
| Buttons | 32 | Removing and fitting the appliance door | 44 |
| Display | 32 |  Trouble shooting | 45 |
| Types of heating and functions | 33 | Fault messages | 45 |
| Temperature selector | 33 | Replacing the oven light bulb | 46 |
| Cooking compartment functions | 34 |  Customer service | 46 |
|  Accessories | 34 | E number and FD number | 46 |
| Shelf positions | 34 |  Tested for you in our cooking studio | 47 |
| Locking function | 35 | Table of dishes | 47 |
| Telescopic rail set | 35 | User tips | 48 |
| Special accessories | 35 | Test dishes | 49 |
|  Before using for the first time | 36 | | |
| Setting the time on the clock | 36 | | |
| Baking out the oven | 36 | | |
| Cleaning the accessories | 36 | | |
| Fitting the telescopic shelf set | 36 | | |
|  Operating the appliance | 37 | | |
| Switching the oven on and off | 37 | | |
| Automatic safety switch-off function | 37 | | |
|  Time-setting options | 37 | | |
| Overview of the time-setting options | 37 | | |
| Operating the electronic clock | 37 | | |
| Setting the automatic timer | 38 | | |
|  Childproof lock | 39 | | |
| Activating the childproof lock | 39 | | |
| Deactivating the childproof lock | 39 | | |
|  Basic settings | 39 | | |
| List of basic settings | 39 | | |
| Changing the basic settings | 40 | | |
| Setting energy-saving mode | 40 | | |

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.bosch-home.com** and in the online shop **www.bosch-eshop.com**

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 34

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The telescopic shelves become hot when the appliance is in use. Take special care not to get burnt when they are pulled out.

⚠ Warning – Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

⚠ Warning – Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Cleaning function**⚠ Warning – Risk of fire!**

- Loose food residues, grease and meat juices may catch fire during the cleaning function. Before starting the cleaning function, remove coarse dirt from the cooking compartment and from the accessories.
- The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the appliance. Keep children away from the appliance.
- If the door seal is damaged, a large amount of heat will be generated around the door. Do not scrub or remove the seal. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

The appliance will become very hot during the cleaning function. The non-stick coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never clean non-stick baking trays and baking tins using the cleaning function. Only clean enamelled accessories using the cleaning function.

⚠ Warning – Risk of harm to health!

The cleaning function heats up the cooking compartment to a very high temperature so that food remnants left over from roasting, grilling and baking will burn off. This process releases vapours, which can irritate the mucous membranes. While the cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not remain in the room for long periods. Keep children and pets away. Follow the instructions even when using the Delayed start function with a delayed end time.

⚠ Warning – Risk of burns!

- The cooking compartment becomes extremely hot during the cleaning function. Never open the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children away from the appliance.
- ⚠ The appliance becomes very hot on the outside during the cleaning function. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Causes of damage

General information

Caution!

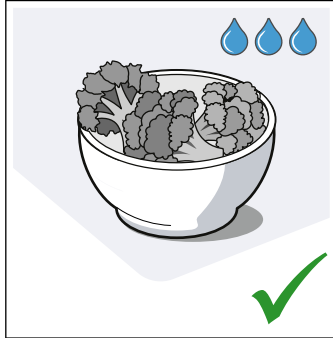
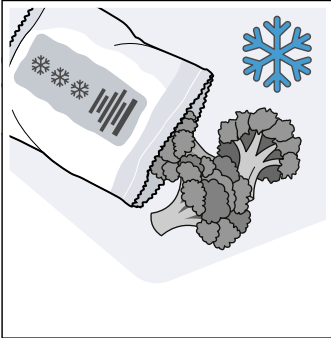
- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Aluminium foil: Aluminium foil in the cooking compartment must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discolouration of the door glass.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing. → *"Cleaning" on page 40*
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Environmental protection

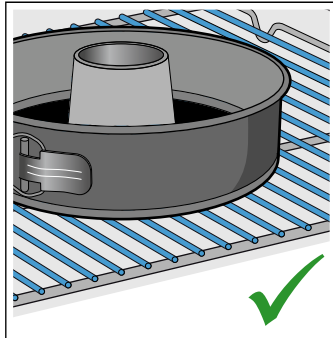
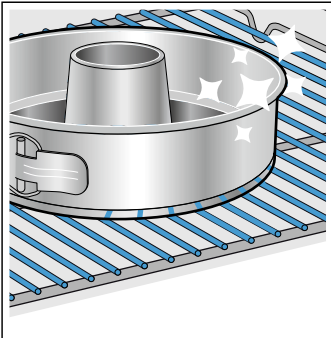
Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

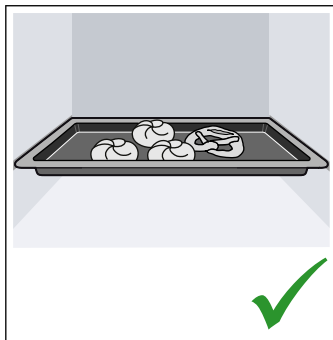
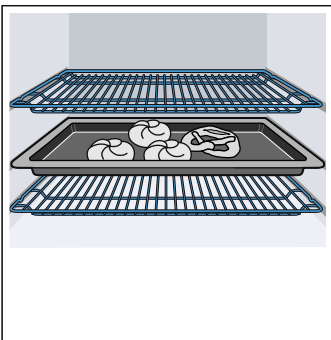
- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or in the tables in the operating instructions.
- Leave frozen food to defrost before placing it in the cooking compartment.



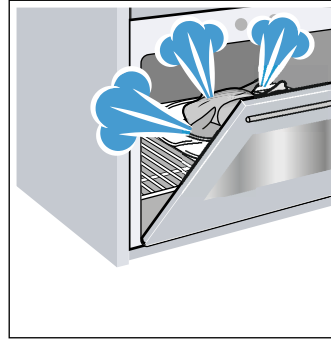
- Use baking tins that are dark-coloured, painted black or have an enamel coating. These absorb the heat particularly well.



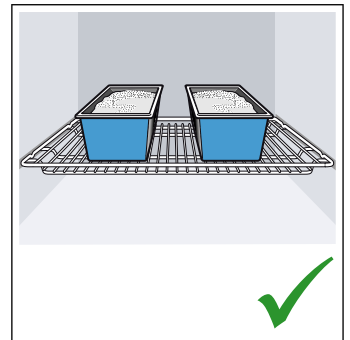
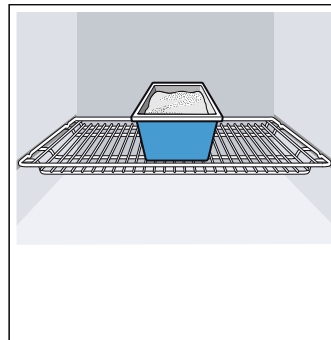
- Remove any unnecessary accessories from the cooking compartment.



- Open the appliance door as infrequently as possible when the appliance is in use.



- It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment stays warm. This reduces the baking time for the second cake. You can place two cake tins next to each other in the cooking compartment.



- For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

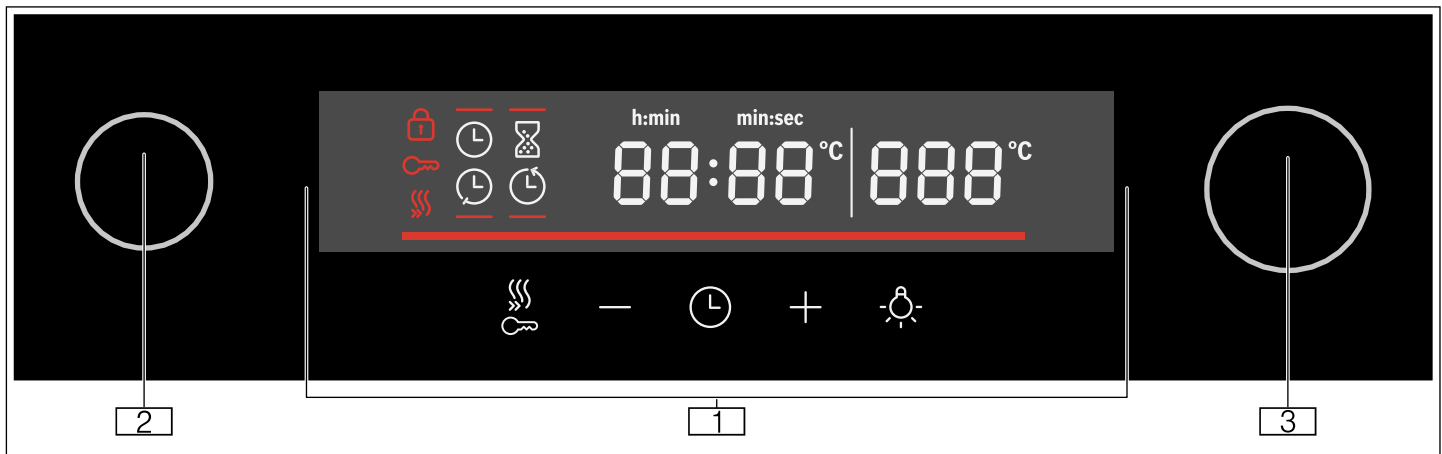
Getting to know your appliance

In this section, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.

Control panel

You can set your appliance's various functions on the control panel. Below, you will see an overview of the control panel and the layout of the controls.



- 1 Buttons and display**
The buttons are touch keys with sensors underneath. Simply touch a symbol to select the function.
The display shows symbols for active functions and the time-setting options.
- 2 Function selector**
Use the function selector to set the heating function or other functions.
You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the "Off" position.
- 3 Temperature selector**
Use the temperature selector to set the temperature for the heating function or select the setting for other functions.
You can also turn the temperature selector clockwise or anti-clockwise. It does not have an "Off" position.

| | | |
|---|-----------------|---|
| + | Plus | Increase the setting value |
| ☹ | Lighting | Switch the interior lighting on/off |
| 🔥 | Rapid heat-up | Switch rapid heat-up on/off |
| 🔒 | Childproof lock | Activate and deactivate the childproof lock in standby mode |

Display

The display is structured so that the information can be read at a glance.

The value that you can currently set is in focus. It is displayed in white lettering with a dark background.

| Symbol | Explanation |
|--------|-----------------------|
| 🔥 | Rapid heat-up |
| ⌚ | Timer |
| 🕒 | Duration |
| 🕒 | End time |
| 🕒 | Clock time |
| 88:88 | Time |
| ----- | Temperature indicator |
| 🔒 | Childproof lock |
| 🔒 | Door lock |
| 888 | Temperature |

Buttons

You will find a brief explanation of the various buttons below.











If a button is not operational, an audible signal will sound.

| Button | Explanation |
|--------|--|
| 🕒 | Time-setting options Set the timer ⌚, duration 🕒, end time 🕒 and clock time 🕒 |
| - | Minus Reduce the setting value |

Types of heating and functions

Use the function selector to set the types of heating and other functions.

To make sure you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.

| Heating function | Temperature/setting | Use |
|---|---|---|
|  "Off" position | - | In this position, the oven is switched off. |
|  3D hot air | 50-280 °C | For cooking food on one or two levels. The fans distribute the heat from the ring-shaped heating elements in the back panel evenly around the cooking compartment. This heating function is used to measure the energy consumption in air recirculation mode. |
|  Air recirculation | 50-280 °C | For baking cakes and baked items on one level. The fans distribute the heat from the heating elements evenly around the cooking compartment. |
|  Pizza setting | 50-280 °C | For cooking fresh pizza and frozen products, e.g. chips or strudel. The heating elements and fans heat quickly and distribute the heat evenly around the cooking compartment. |
|  Defrosting | 30-60 °C | For defrosting, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the warm air to circulate around the food. |
|  Bottom heating | 50-280 °C | Use when you want to cook the food for a little longer. The heat is emitted only from below. |
|  Cleaning | Cleaning settings: 1 = low 2 = medium 3 = high | For running a cooking compartment self-cleaning programme. |
|  Centre-area grill | Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high | For grilling small amounts of steak, sausages, bread and pieces of fish. The centre part of the grill heating element becomes hot. |
|  Full-surface grill | Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high | For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for browning food. The whole area below the grill element becomes hot. |
|  Circulated air grill | 50-280 °C | For baking or roasting meat, poultry and whole fish. The fan causes the hot air to circulate around the food. |
|  Gentle top/bottom heating | 50-280 °C | For gently cooking selected types of food (e.g. meat, vegetables) on one level without preheating . This heating function is unsuitable for food that rises as it bakes (e.g. bread). This heating function is used to measure both the energy consumption in the conventional mode and the energy efficiency class. |
|  Top/bottom heating | 50-280 °C | For cakes, bakes and lean joints. Heat is emitted evenly from above and below. |

Note: For each heating function, the appliance specifies a default temperature or level. You can accept this value or change it in the appropriate area.

Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature. The temperature that has been set will be shown on the display.

Note: The temperature can be set in 1 degree increments up to 100 °C, and in 5 degree increments thereafter.

Temperature indicator

The temperature indicator bars show the heating-up phases or residual heat in the cooking compartment.

| | |
|-------------------------|--|
| Heating-up indicator | The heating-up indicator displays the rising temperature in the cooking compartment. When all bars are filled, the optimal time for placing the food in the oven has been reached. In the grill and cleaning settings, the bars are all already filled at the start. The bars are not filled for the gentle top/bottom heating heating type. |
| Residual heat indicator | When the appliance is switched off, the temperature indicator shows the residual heat in the cooking compartment. Once the temperature has dropped to approximately 60 °C, the indicator goes out. |

Cooking compartment functions

Some functions make your appliance easier to use. This, for example, enables the cooking compartment to be well lit and a cooling fan to prevent the appliance from overheating.


Opening the appliance door

If you open the appliance door during an operation, the operation is paused. Operation continues to run when you close the door.

Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. If the door remains open for longer than 15 minutes, the lighting switches off again.

In most operating modes, the interior lighting will switch on as soon as the appliance is started. Once the program is complete, the lighting will switch off.

Note: In "Top/bottom heating gentle" mode, the interior lighting will be switched off automatically after approx. 1 minute. It can be switched on using the  button.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The warm air escapes above the door.

With the gentle top/bottom heating heating type, the cooling fan switches off and on more frequently to save energy.





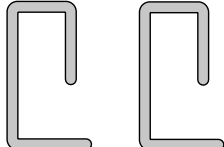
Caution!

Do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.

To cool the cooking compartment more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

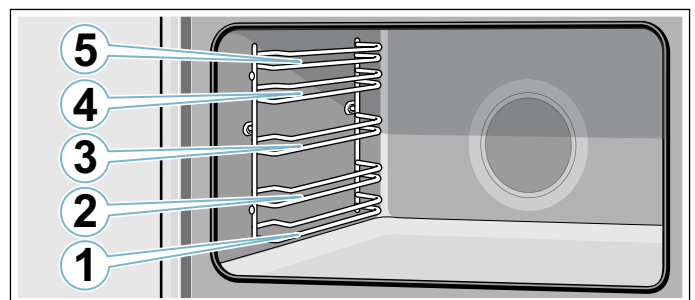
Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

| Accessories | Description |
|---|--|
|  | Baking and roasting shelf For cookware, cake tins, joints of meat, grilled items and frozen food. |
|  | Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. |
|  | Enamel baking tray For tray bakes and small baked products. |
|  | Telescopic rail set You can use the pull-out rails to pull the accessories out further. |
|  | Locking pins For locking the hinges. |

Shelf positions

The baking tray and the baking and roasting shelf can be inserted into the cooking compartment at five different levels. Always push accessories in fully so that they do not touch the door panel. Make sure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.




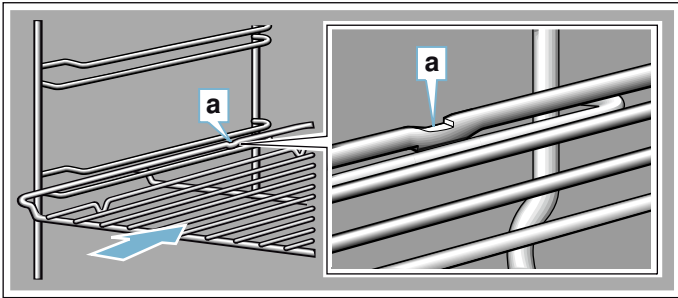
Warning – Risk of fire!

Under no circumstances should a roasting tin, baking tray, frying pan or any other form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the appliance.

Locking function

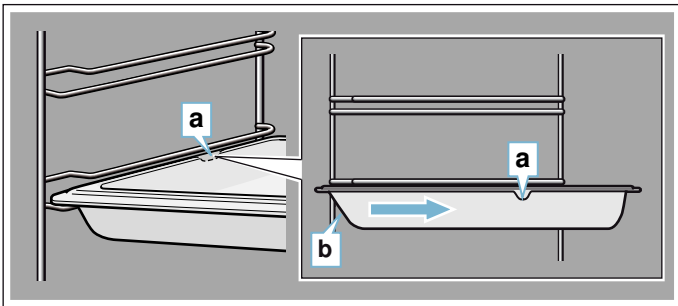
The accessories can be pulled out approximately halfway before they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The open side must be facing the appliance door and the curvature must be at the bottom (i.e. )



When inserting baking trays, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The sloping edge of the accessory **b** must be facing towards the appliance door.

Example in the picture: Universal pan

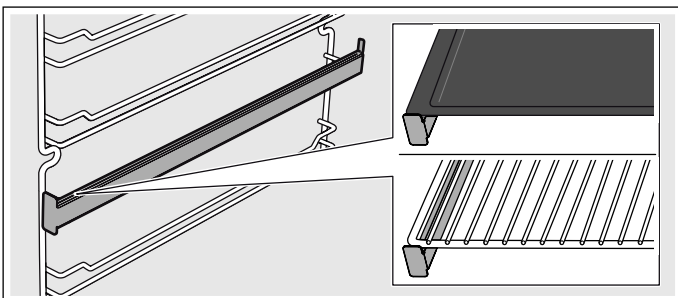


Telescopic rail set

Warning – Risk of burns!

The telescopic shelves become hot when the appliance is in use. Take special care not to get burnt when they are pulled out.

The pull-out rails allow you to pull accessories out completely. When inserting the adapter for the baking tray and roasting shelf, ensure that it locks into place in front of the tab on the pull-out rails.



Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

| Accessories | Description |
|----------------------------------|--|
| Enamelled baking tray | For tray bakes and small baked items. After-sales service number: 11012235 |
| Universal pan | For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. After-sales service number: 11012236 |
| Baking and roasting shelf | For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals. After-sales service number: 11012237 |
| Telescopic shelf set | Telescopic shelf set for one level. After-sales service number: 12036208 |



Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time. Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the time on the clock

Once the appliance is connected to a power supply, **12:00** will flash on the display and the ⌚ symbol will be continuously lit. Set the time.

1. Use the **-** or **+** button to set the time.
2. Press the ⌚ button.
Note: Once the period allowed for setting the clock time has elapsed, the clock time will automatically be saved.

The time has now been set.

Baking out the oven

Precleaning the oven

1. Remove the accessories and the shelf supports from the cooking compartment. → *"Rails" on page 43*
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

Note: Make sure that there is no leftover packaging, such as polystyrene pellets, in the cooking compartment. Before heating up the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating.

1. Turn the function selector to
2. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
3. Switch the oven off after 1 hour.

Note: When the appliance is heating up for the first time, you may hear crackling noises coming from the oven.

Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Refit the hook-in racks.
3. If necessary, clean the door panels. → *"Appliance door" on page 43*

Cleaning the accessories

Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and warm soapy water.

Fitting the telescopic shelf set

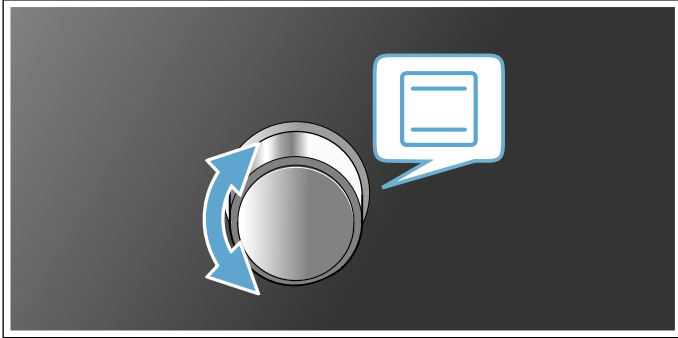
Instructions on fitting the telescopic shelf set are enclosed with the set.

Operating the appliance

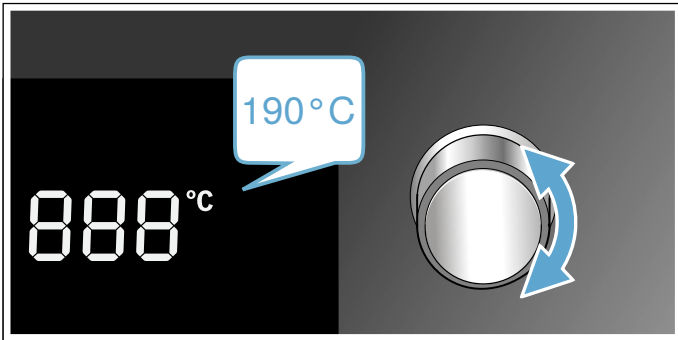
Switching the oven on and off

Switching on the oven

- Use the function selector to set the heating function.
Note: Each function has a default temperature or grill setting.



- Use the temperature selector to alter the temperature or grill setting.



The oven will then begin to heat.

Note: The temperature indicator will show the current status of the heating-up phase.


Changing settings

The heating function and temperature or grill setting can be changed at any time using the relevant selector.

Switching off the oven

Turn the function selector to the "Off" position.

Switching on the rapid heat-up function

To heat up the cooking compartment as rapidly as possible, press the  button.

Note: Rapid heat-up is available for 3D hot air mode, air recirculation mode, the pizza setting and top/bottom heating.





Automatic safety switch-off function

The appliance has an automatic safety cut-out function. The oven switches off automatically after 13 hours.

Time-setting options

Your appliance has different time-setting options.



Overview of the time-setting options

| Time-setting option | Use |
|--|--|
|  Timer | The timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is heating and of other time-setting options, and does not affect the appliance. |
|  Clock time | When no other function is running in the foreground, the appliance will show you the time of day on the display. |
|  Cooking time | Once the set cooking time has elapsed, the appliance will automatically stop heating. |
|  End time | Enter a cooking time and the required end time. The appliance will start up automatically so that it finishes cooking at the required time. |


Operating the electronic clock

Setting the timer

The timer has no effect on how the oven works. The timer duration can be set to between 30 seconds and 13 hours. The duration can be set in 30-second increments up to 10 minutes, in 1-minute increments from 10 minutes to 1 hour, and then in 5-minute increments.

- Press the  button.
The  symbol will be lit.
- Use the **+** and **-** buttons to set the required duration.
An audible signal will sound once the time has elapsed.

Notes

- To change the remaining time, press the  button. Then change the remaining time using the **+** and **-** buttons.
- To stop the timer counting down, set the remaining time to zero.





Switching off the signal tone

To switch the signal off, press any button or open the appliance door.

Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.

Setting the electronic clock

You can alter the clock if you need to (e.g. from summer to winter time). To do this, the oven must be switched off.


1. Press the  button.
The  symbol will be lit.
2. Press the  button again.
The  symbol will be lit.
3. Use the **+** and **-** buttons to set the current time.


Setting the automatic timer

The electronic clock can be used to switch the oven on or off automatically.

Setting the cooking time

You can set the cooking time for your food on the appliance. This prevents the food from accidentally being cooked for too long, and means that you do not have to stop what you are doing to switch off the oven.

1. Set the type of heating and the temperature you require.
The oven will start.
2. Press the  button twice.
3. Use the **+** and **-** buttons to set the required cooking time.

Note: The cooking time can be set to between 30 seconds and 13 hours. The cooking time can be set in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.
The  symbol will be lit.




The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. The appliance will stop heating.


1. To switch the signal off, press any button or open the appliance door.
Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.
2. Turn the function selector to the "Off" position.

Setting the end time

Baking or roasting starts for the set duration at a later time which you chose.

1. Set the type of heating and the temperature you require.
The oven will start.
2. Press the  button twice.
3. Use the **+** and **-** buttons to set the required cooking time.
Note: The cooking time can be set to between 30 seconds and 13 hours. The cooking time can be set in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.
The  symbol will be lit.
4. Press the  button again.
5. Use the **+** and **-** buttons to set the end time.

Note: When the button is first pressed, a value will be suggested on the display. This suggested value is calculated using the current time on the clock and the cooking time. This value can be changed using the **+** and **-** buttons.

The  symbol will be lit. The display will show the end time. The appliance will now switch to standby mode.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. The appliance will stop heating.

1. To switch the signal off, press any button or open the appliance door.
Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.
2. Turn the function selector to the "Off" position.

Childproof lock


The oven has a childproof lock to prevent children from switching it on by accident.

Note: If the hob is being used, it will not be affected by the childproof lock on the oven.

Activating the childproof lock


The appliance must be switched off.

Press and hold the  button for approx. 4 seconds.

The  symbol will appear on the display. The childproof lock has now been activated.

Deactivating the childproof lock

Press and hold the  button for approx. 4 seconds.

The  symbol will go out on the display. The childproof lock has now been deactivated.

Basic settings

There are various settings available to you in order to help use your appliance effectively and simply. You can change these settings as required.

List of basic settings



Depending on the features of your appliance, not all basic settings will be available.

| Basic setting | Options |
|---|---|
| <i>c01</i> Audible signal duration upon completion of a cooking time or timer duration | <i>1</i> = approx. 10 seconds <i>2</i> = approx. 30 seconds* <i>3</i> = approx. 2 minutes |
| <i>c02</i> Amount of time until a setting is applied | <i>1</i> = approx. 3 seconds* <i>2</i> = approx. 6 seconds <i>3</i> = approx. 10 seconds |
| <i>c03</i> Button tone that sounds when a button is touched | <i>0</i> = off <i>1</i> = on* |
| <i>c04</i> Brightness of the display illumination | <i>1</i> = dark <i>2</i> = medium* <i>3</i> = bright |
| <i>c05</i> Display time of day | <i>0</i> = hide the time <i>1</i> = display the time* |
| <i>c06</i> Interior lighting on when appliance in operation | <i>0</i> = no <i>1</i> = yes* |
| <i>c07</i> Cooling fan run-on time | <i>1</i> = short* <i>2</i> = medium <i>3</i> = long <i>4</i> = extra long |
| <i>c08</i> Reset all values to factory settings | <i>0</i> = no* <i>1</i> = yes |
| <i>c09</i> Activate demo mode Demo mode is provided for demonstration purposes only; the oven does not actually heat in Demo mode. Demo mode can only be activated within 5 minutes of connecting the appliance to the mains power supply. | <i>0</i> = no* <i>1</i> = yes |

* Factory setting

Changing the basic settings

The function selector must be set to the "Off" position.

1. Press and hold the  button for approx. 4 seconds. The first basic setting will appear on the display, e.g. **c011**.
2. Use the temperature selector to change the setting as required.
3. Use the **+** button to navigate to the next basic setting.
4. Use the **-** or **+** button to continue going through all the basic settings as described above, and use the temperature selector if you want to change any of these settings.
5. When you have finished, press and hold the  button again for approx. 4 seconds to confirm the settings.

This applies all the basic settings.

You can change the basic settings again at any time. Demo mode can only be activated within 5 minutes of connecting the appliance to the mains power supply.

Note: Your changes to the basic settings will be retained even after a power failure.

Setting energy-saving mode

You can save energy by reducing the display brightness. You can set the display brightness under basic setting **c04**.

Note: This setting changes the brightness of the display while the appliance is in operation. In standby mode, the appliance automatically reduces the display brightness. The display is at its dimmest at night, between the hours of 22:00 and 05:59.

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Suitable cleaning agents

Observe the following information to ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong type of cleaning agent.

Do not use any of the following

on the oven:

- Any harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high concentration of alcohol,
- Hard scouring pads or sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

| Area | Cleaning |
|---------------------------|--|
| Appliance exterior | |
| Stainless steel front | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth. |
| Control panel | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper. |
| Door panels | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad. |
| Door handle | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed. |

| Appliance interior | |
|---------------------------------------|---|
| Enamelled surfaces | <p>Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p> <p>Soften baked-on food remnants with a damp cloth and soapy water. Use stainless steel wire wool or oven cleaner to remove stubborn dirt.</p> <p>Caution! Never use oven cleaner in the cooking compartment when it is still warm. This may damage the enamel. Remove all food remnants from the cooking compartment and the appliance door before you next heat up the appliance.</p> <p>Leave the cooking compartment open to dry after cleaning it.</p> <p>It is best to use the cleaning function. → "Cleaning function" on page 42</p> <p>Note: Food residues can cause white deposits to form. These are harmless and do not affect how the appliance works. Remove using lemon juice if required.</p> |
| Glass cover for the interior lighting | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p> <p>If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p> |
| Door panels | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p> <p>It is best to clean the door panels along with the rest of the cooking compartment. → "Cleaning the cooking compartment" on page 41</p> |
| Door seal Do not remove. | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.</p> |
| Door cover | <p>made from stainless steel: Use stainless steel cleaner. Follow the manufacturers' instructions. Do not use stainless steel care products.</p> <p>made from plastic: Clean using hot soapy water and a dish cloth. Dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper. Remove the door cover for cleaning.</p> |
| Rails | <p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.</p> |
| Pull-out system | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush.</p> <p>Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out – it is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p> |
| Accessories | <p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p> |

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.

Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.


Warning – Risk of fire!

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the universal pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

Cleaning the cooking compartment

1. Pour 0.4 litres of water into the centre of the cooking compartment floor.
2. Set the  heating function.
3. Use the temperature controller to set a temperature of 50 °C.
4. Switch off the appliance after 18 minutes.
5. Allow the appliance to cool down.
6. Clean the cooking compartment with a cloth.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.


Cleaning function

Your appliance has a self-cleaning function. You can use the self-cleaning function to clean the cooking compartment.

Pyrolytic self-cleaning

You can use "Pyrolytic self-cleaning" mode to clean the cooking compartment with no effort at all. The cooking compartment is heated up to a very high temperature. Residues from roasting, grilling and baking will burn.

Running this cleaning programme requires approximately 5-10 kilowatt hours, depending on the time set. The cleaning programme can be set to run for between 2 hours 30 minutes and 3 hours 30 minutes.

Note: For your safety, the cooking compartment door locks automatically. It cannot be opened again until the lock indicator light  goes out. The interior lighting remains off while the appliance is being cleaned.


Warning

Risk of serious damage to health!

The appliance will become very hot during the cleaning function. The non-stick coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never clean non-stick baking trays and baking tins using the cleaning function. Only clean enamelled accessories using the cleaning function.

Warning

Risk of burns!

- The cooking compartment becomes extremely hot during the cleaning function. Never open the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children away from the appliance.
-  The appliance becomes very hot on the outside during the cleaning function. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Before running the cleaning function

Caution!

Shelf supports and pull-out rails get damaged if they are left in the cooking compartment when it is cleaned. Before you start the cleaning function, remove the shelf supports and pull-out rails from the cooking compartment.


1. Remove the shelf supports and pull-out rails from the cooking compartment.
2. Remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment.
3. Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cooking compartment in the area around the seal. Do not scrub the seal.

Warning

Risk of fire!



- Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire when the cleaning function is in progress. Before you start the cleaning function, always remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment.
- The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the appliance. Keep children away from the appliance.

Starting

1. Turn the function selector to the  heating function.
2. Use the temperature selector to set a cleaning setting.

| Cleaning setting | Duration |
|------------------|--------------------|
| 1 | 2 hours 30 minutes |
| 2 | 3 hours |
| 3 | 3 hours 30 minutes |

Note: Moving the function selector while the cleaning cycle is in progress will stop the pyrolytic self-cleaning program.

One minute after the cleaning cycle (pyrolytic self-cleaning) has begun, the oven door is locked to prevent it from being opened. The indicator light  lights up to show that this door lock has been activated. Once the door lock has been activated, it is no longer possible to select any functions. To select functions, wait until the  indicator light goes out.


Note: You can continue to use the timer while the pyrolytic self-cleaning program is in progress. The duration you set will have no effect on the pyrolytic self-cleaning function.

Note: You will not be able to use the interior lighting while the pyrolytic self-cleaning programme is in progress.

Cancelling

To cancel a programme, turn the function selector to the "Off" position.

Ending

Once the self-cleaning function has run through to the end, an audible signal will sound. The appliance door cannot be opened until the  symbol goes out.

Once the cleaning function has ended

Once the cooking compartment has cooled down, use a damp cloth to wipe off the ash that has been left behind in the cooking compartment and around the appliance door.

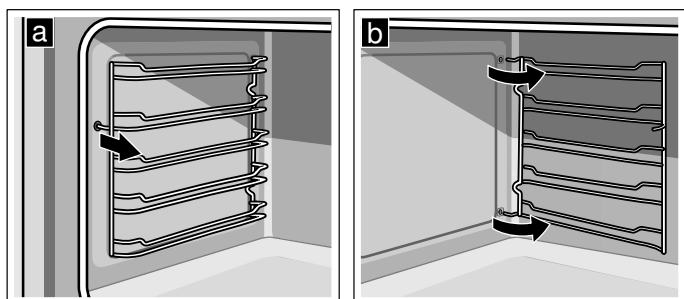
Note: Very bad soiling may cause white deposits to remain on the enamel surfaces. This is residue from the food and is harmless. It does not affect performance. You can remove these residues using lemon juice if required.

Rails

Detaching the shelf supports

The shelf supports are each fixed to the side panels of the cooking compartment at three points.

1. Grip the front of the shelf support and pull it round to the middle of the cooking compartment. The front hook of the shelf support will come out of the hole.
2. Swing the shelf support round further and pull it out of the rear holes in the side panel.
3. Remove the shelf supports from the cooking compartment.



Refitting the shelf supports

1. Insert the hooks of the shelf support into the rear holes in the side panel.
2. Push the front hook of the shelf support into the hole.

Appliance door

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

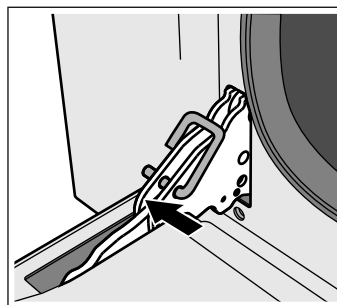
Removing and installing the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

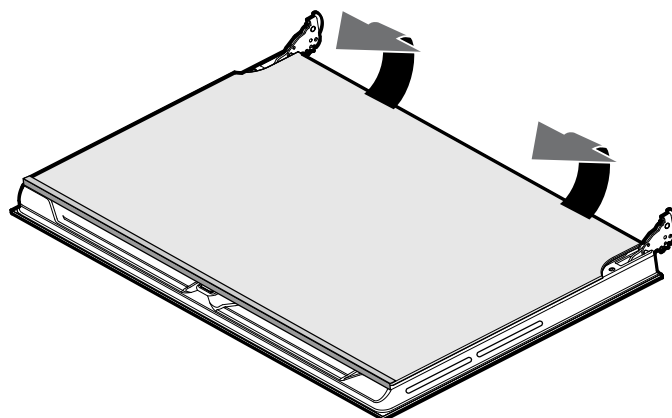
Removing the door panels

1. Open the oven door fully.
2. Lock the two hinges on the left and right using the locking pin.

Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.

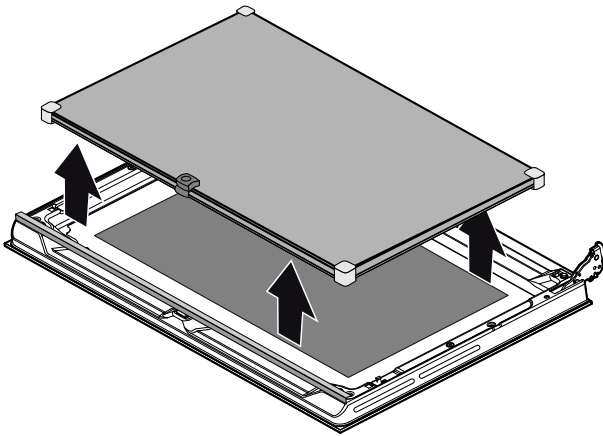


3. Use both hands to lift the bottom of the inner panel until the fastening pins come out of the holder.
4. Carefully pull the top of the inner panel out of the retaining strip and lift it to completely free the panel from the door.



- Remove the two middle panels, along with their holders.

Note: The two middle panels are not fastened using retaining pins; instead, they are held in place using holders.



- Remove the holders to separate the two middle panels from one another.
- Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

⚠ Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Fitting the door panels

- Reinsert the two middle panels.

Notes

- You will know that you have inserted the two middle panels correctly when you can see the "Low-E" symbol on both panels.
- Make sure that the panels are seated correctly. All holders must lay flat against the outer panel.

- Reinsert the inner panel.

Note: The panel must first be inserted into the retaining bar. The two fastening pins must then engage in the holders provided for them.

- Remove the locking pins and close the oven door.

Removing and fitting the appliance door

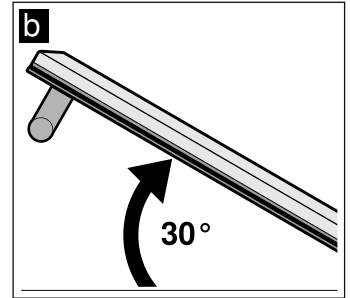
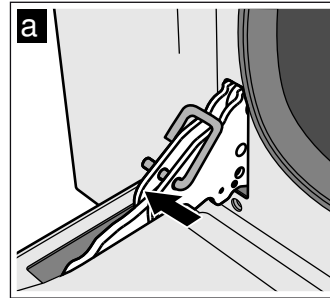
If the oven is very heavily soiled, the oven door can be removed for easier cleaning. Normally, however, this is not necessary.

Removing the appliance door

- Open the oven door fully.
- Lock the two hinges on the left and right using the locking pin **(a)**.

Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.

- Take hold of the sides of the oven door with both hands and close the oven door by approx. 30° **(b)**.



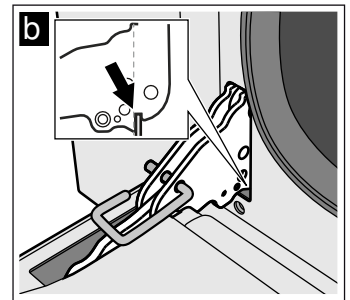
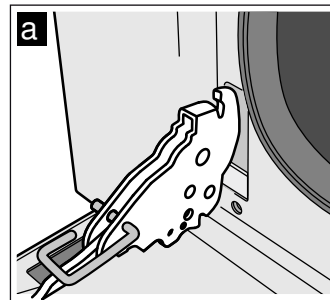
- Lift the oven door slightly and pull it out.

Note: Do not close the oven door fully, otherwise the hinges could become bent and the enamel could be damaged.

Fitting the appliance door

- Take hold of the sides of the oven door with both hands.
- Slide the hinges into the slots in the oven **(a)**.

Note: The notch at the bottom of the hinges must engage into the frame of the oven **(b)**.



- Lower the door.
- Remove the locking pins.






⚠ Warning – Risk of injury!

If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

⚠ Warning – Risk of injury!

The door may not close properly if the door hinges have not engaged correctly. This will allow heat to escape and the parts of the appliance may become very hot. To prevent this from happening, remove the door again. Then refit the door as shown in the drawing, making sure that the groove on the underside of the hinges engages in the oven frame.

Trouble shooting

| Fault | Possible cause | Notes/remedy |
|--|--|---|
| The appliance does not work | The plug is not plugged into the mains | Connect the appliance to the power supply |
| | Power cut | Check whether other kitchen appliances are working |
| | The circuit breaker is faulty | Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK |
| The appliance cannot be started | The appliance door is not fully closed | Close the appliance door |
| | The appliance is not switched off | Switch the appliance off and back on again |
| 12:00 is flashing on the display | Power failure | Reset the clock. |
| The interior lighting is not working | Gentle top/bottom heating mode is active | In gentle top/bottom heating mode, the interior lighting is not switched on. |
| | The bulb is faulty | Replace the bulb. |
| All food that is cooked in the oven burns within an extremely short period of time. | Thermostat faulty. | Call the after-sales service. |
| Door panels are steamed up. | This is normal and results from differences in temperature. | Heat the appliance up to 100 °C and then switch it back off after 5 minutes. |
| Although the appliance is switched on, it cannot be operated; the  symbol is shown on the display | The childproof lock is activated. | Press and hold the  touch button until the  symbol goes out. |
| The appliance door will not open; the  symbol is shown on the display | The appliance door remains locked until the cooking compartment has cooled down. | Wait until the  symbol goes out |

Fault messages

If a fault message beginning with **Err** appears on the display, set the function selector to "Off". If the fault message does not disappear, please contact our after-sales service.

| Fault message | Possible cause | Information/remedy |
|---------------|---|-------------------------------|
| Err1 | Temperature sensor failed. | Call the after-sales service. |
| Err2 | The temperature in the cooking compartment is too high. | Call the after-sales service. |
| Err4 | Door locking mechanism incorrectly activated. | Call the after-sales service. |
| Err5 | Fan heating element faulty or not connected. | Call the after-sales service. |
| Err6 | Motor faulty or not connected. | Call the after-sales service. |
| Err8 | Cooling fan faulty or not connected. | Call the after-sales service. |

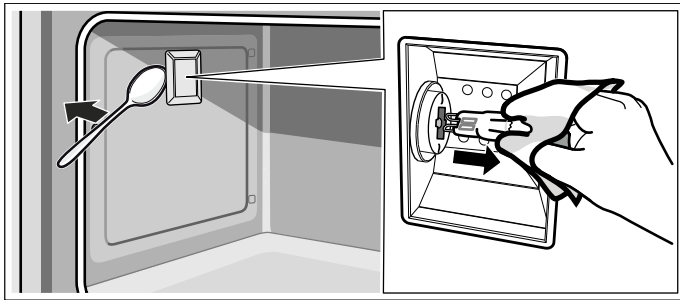
Replacing the oven light bulb

If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the E number and FD number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Allow the cooking compartment to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
4. Remove the shelf supports.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover from the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help you.
6. Remove the oven light bulb.



7. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type:
Voltage: 230 V;
Power: 40 W;
Fitting: G9;
Temperature resistance: 300 °C
8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
9. Refit the shelf supports.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.

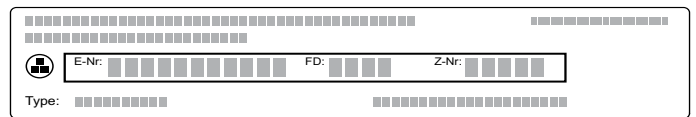
Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.


E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

On some appliances with a steam-assisted cooking function, you will find the rating plate behind the control panel.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

| | | |
|--|---------------|--|
| E no. | FD no. | |
| After-sales service  | | |

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0344 892 8979
 Calls charged at local or mobile rate.
- IE** 01450 2655
 0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.



























This appliance contains user-replaceable light sources. The light sources contained in the appliance are declared suitable for operation at ambient temperature $\geq 300^{\circ}\text{C}$ and intended for use in high temperature applications such as ovens. This product contains light sources from energy efficiency class G.

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.








Note: A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food. Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

Table of dishes

| Dish | Weight (in kg) | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---------------------|----------------|----------------|---|-------------------|-----------------------------------|
| Lasagne | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Pasta bake | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Joint of veal | 2 | 2 |  | 180-190* | 90-100 |
| Joint of veal | 2 | 2 |  | 200** | 120 |
| Pork loin | 1.5 | 2 |  | 190-200* | 90-100 |
| Pork loin | 2 | 2 |  | 200** | 130 |
| Sausages | 1.5 | 3 |  | 280* | First side: 10 Second side: 5 |
| Roast beef | 1 | 2 |  | 200* | 40-45 |
| Roast rabbit | 1.5 | 2 |  | 180-190* | 70-80 |
| Turkey breast | 2 | 2 |  | 180-190* | 110-120 |
| Pork neck joint | 2-3 | 2 |  | 180-190* | 170-180 |
| Roast chicken | 1.2 | 2 |  | 180-190* | 65-70 |
| Pork chops | 1.5 | 4 |  | 280* | First side: 15 Second side: 5 |
| Spare ribs | 1.5 | 4 |  | 280* | First side: 15 Second side: 10 |
| Bacon | 0.7 | 5 |  | 3* | First side: 10 Second side: 8 |
| Fillet of pork | 1.5 | 4 |  | 280* | First side: 12 Second side: 5 |
| Fillet of beef | 1 | 5 |  | 3* | First side: 10 Second side: 7 |
| Large rainbow trout | 1.2 | 2 |  | 150-160* | 35-40 |
| Monkfish | 1.5 | 2 |  | 160* | 60-65 |
| Turbot | 1.5 | 2 |  | 160* | 45-50 |
| Pizza | 1 | 1 |  | 280* | 8-9 |
| Bread | 1 | 2 |  | 190-200* | 25-30 |
| Focaccia | 1 | 2 |  | 180-190* | 20-25 |
| Bundt cake | 1 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Fruit flan | 1 | 2 |  | 160* | 35-40 |
| Cheesecake | 1 | 2 |  | 160-170* | 45-55 |

* Preheat

** Do not preheat

| Dish | Weight (in kg) | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|--------------------|----------------|----------------|---|-------------------|-------------------------|
| Short-crust pastry | 1 | 2 |  | 160-170* | 35-40 |
| Short-crust pastry | 1 | 1 |  | 170** | 65 |
| Parfait cake | 1.2 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Cream puffs | 1.2 | 2 |  | 180* | 80-90 |
| Sponge cake | 1 | 2 |  | 150-160* | 55-60 |
| Rice pudding | 1 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Brioche | 1.2 | 2 |  | 160* | 30-35 |

* Preheat
** Do not preheat

User tips

In this section, you will find a selection of tips on how to use your cookware and prepare your food.

Notes

- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as optional accessories from specialist retailers or from our after-sales service. Before using the oven, remove any unnecessary accessories and cookware from the cooking compartment.

- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.
- Gentle top/bottom heating is an intelligent heating function that allows you to gently cook meat, fish and baked items that do not need to rise. The appliance optimally controls the supply of energy to the cooking compartment. The food is cooked in phases using residual heat. This means that it remains more succulent and browns less. If you open the door before the food has finished cooking or if you preheat the oven, you will not be able to achieve this result. Place the food into the empty cooking compartment before the oven has heated up. Always keep the appliance door closed when cooking.

Baking tips

| | |
|---|--|
| You want to find out whether the cake is completely cooked in the middle. | Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the cake is ready. |
| The cake collapses. | Next time, use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 10 °C lower and extend the baking time. Adhere to the specified ingredients and preparation instructions in the recipe. |
| The cake has risen in the middle but is lower around the edge. | Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife. |
| The fruit juice overflows. | Next time, use the universal pan. |
| Small baked items stick to one another during baking. | There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides. |
| The cake is too dry. | Set the temperature 10 °C higher and shorten the baking time. |
| The cake is generally too light in colour. | If the shelf position and the cookware are correct, then you should increase the temperature if necessary or extend the baking time. |
| The cake is too light on top, and too dark underneath. | Bake the cake one level higher in the oven the next time. |
| The cake is too dark on top, and too light underneath. | Bake the cake one level lower in the oven the next time. Select a lower temperature and extend the baking time. |
| Cakes baked in a tray or tin are too brown at the back. | Place the baking tray in the middle of the accessories, not directly against the back wall. |
| The whole cake is too dark. | Select a lower temperature next time and extend the baking time if necessary. |
| The cake is unevenly browned. | Select a slightly lower temperature. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut greaseproof paper to size. Ensure that the baking tin does not stand directly in front of the openings in the cooking compartment back wall. When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible. |

| | |
|---|---|
| You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than those on the lower baking tray. | Always select hot air when baking on several levels. Baked items that are placed into the oven on trays or in baking tins/dishes at the same time will not necessarily be ready at the same time. |
| The cake looks good, but is not cooked properly in the middle. | Use a lower temperature and bake slightly longer; if necessary, add slightly less liquid. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top. |
| The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down. | Allow the cake to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the baking tin/dish and sprinkle with breadcrumbs. |

Tips for Roasting and Braising

| | |
|---|--|
| The roast is too dark and the crackling is burned in places, and/or the roast is too dry. | Check the shelf position and temperature. Select a lower temperature the next time and reduce the roasting time if necessary. |
| The crackling is too thin. | Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time. |
| The roast looks good but the juices are burnt. | Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid if necessary. |
| The roast looks good but the juices are too clear and watery. | Next time, use a larger roasting dish and add less liquid if necessary. |
| The meat gets burned during braising. | The roasting dish and lid must fit together well and close properly. Reduce the temperature and add more liquid when braising if necessary. |

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips, sliced bread, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, spiced biscuit).

Tips for keeping acrylamide to a minimum





| | |
|------------|---|
| General | <ul style="list-style-type: none"> ■ Keep cooking times as short as possible. ■ Cook food until it is golden brown, but not too dark. ■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide. |
| Baking | With top/bottom heating at max. 200 °C. With hot air at max. 180 °C. |
| Biscuits | With top/bottom heating at max. 190 °C. With hot air at max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide. |
| Oven chips | Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out. |

Test dishes





These tables have been produced for test institutes to facilitate appliance testing.

As per EN 60350-1.

Baking

| Dish | Accessories | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|-----------------------------|--|----------------|---|-------------------|-------------------------|
| Shortbread strips | Universal pan with grease-proof paper | 2 |  | 160* | 26 |
| Shortbread strips, 2 levels | Universal pan + baking tray with greaseproof paper | 2+4 |  | 160* | 26-28 |
| Small cakes | Universal pan | 2 |  | 150* | 21-23 |
| Small cakes, 2 levels | Universal pan + baking tray | 1+4 |  | 160* | 25-28 |



* Preheat

| Dish | Accessories | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---------------------------------|------------------------|----------------|--|-------------------|-------------------------|
| Hot water sponge cake | Springform cake tin | 2 |  | 170* | 30 |
| Hot water sponge cake, 2 levels | 2 springform cake tins | 2+4 |  | 160* | 40-45 |
| Double-crust apple pie, x 1 | Springform cake tin | 2 |  | 170* | 75 |
| Double-crust apple pie, x 2 | 2 springform cake tins | 2+4 |  | 170* | 70 |

* Preheat

Grilling

Also slide in the universal pan. The liquid will be caught and the cooking compartment stays cleaner.

| Dish | Accessories | Shelf position | Heating function | Grill setting | Cooking time in minutes |
|-----------------------------------|-------------------------|----------------|--|---------------|----------------------------------|
| Bread for toasting | Wire rack | 5 |  | 3 | 5-6 |
| Beef burger, x 10, 75 mm diameter | Baking tray + wire rack | 4+5 |  | 3* | First side: 15 Second side: 5 |

* Preheat for at least 12 minutes

Índice

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|  | Uso correcto del aparato | 52 |  | Limpieza | 65 |
|  | Indicaciones de seguridad importantes | 52 | | Productos de limpieza apropiados | 65 |
| | En general | 52 | | Mantener limpio el aparato | 66 |
| | Función de limpieza | 53 | | Limpieza del interior del aparato | 66 |
|  | Causas de los daños | 54 |  | Función de limpieza | 67 |
| | En general | 54 | | Autolimpieza pirolítica | 67 |
|  | Protección del medio ambiente | 55 |  | Rejillas | 68 |
| | Ahorro de energía | 55 | | Desmontaje de las rejillas | 68 |
| | Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente | 55 | | Montaje de las rejillas | 68 |
|  | Presentación del aparato | 56 |  | Puerta del aparato | 68 |
| | Panel de mando | 56 | | Montaje y desmontaje del cristal de la puerta | 68 |
| | Teclas | 56 | | Desmontar y montar la puerta del aparato | 69 |
| | Pantalla de visualización | 56 |  | ¿Qué hacer en caso de avería? | 70 |
| | Tipos de calentamiento y funciones | 57 | | Mensajes de error | 70 |
| | Mando de temperatura | 58 | | Cambiar la bombilla del horno | 71 |
| | Funciones del interior del aparato | 58 |  | Servicio de Asistencia Técnica | 71 |
|  | Accesorios | 59 | | Número de producto (E) y número de fabricación (FD) | 71 |
| | Alturas de inserción | 59 |  | Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina | 72 |
| | Función de encaje | 59 | | Tabla de comidas | 72 |
| | Juego de carriles telescópicos | 59 | | Consejos de aplicación | 73 |
| | Accesorios especiales | 60 | | Comidas normalizadas | 75 |
|  | Antes del primer uso | 60 | <hr/> | | |
| | Ajustar la hora | 60 | | Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.bosch-home.com y también en la tienda online: www.bosch-eshop.com | |
| | Limpiar el horno con calor | 60 | | | |
| | Limpiar los accesorios | 61 | | | |
| | Montar el juego de carriles telescópicos | 61 | | | |
|  | Manejo del aparato | 61 | | | |
| | Encender y apagar el horno | 61 | | | |
| | Desconexión de seguridad automática | 61 | | | |
|  | Funciones de programación del tiempo | 62 | | | |
| | Resumen de las funciones de tiempo | 62 | | | |
| | Utilizar el reloj electrónico | 62 | | | |
| | Ajustar el temporizador automático | 62 | | | |
|  | Seguro para niños | 63 | | | |
| | Activar el seguro para niños | 63 | | | |
| | Desactivar el seguro para niños | 63 | | | |
|  | Ajustes básicos | 64 | | | |
| | Lista de los ajustes básicos | 64 | | | |
| | Modificar los ajustes básicos | 64 | | | |
| | Ajustar modo de ahorro de energía | 64 | | | |

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje integrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. → "Accesorios" en la página 59

Indicaciones de seguridad importantes

En general

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Las guías correderas se calientan durante el funcionamiento del aparato. Tener especial precaución cuando estén extraídas a fin de evitar quemaduras.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Función de limpieza**⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la función de limpieza. Cada vez que se inicie la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del interior del aparato y de los accesorios.
- El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- En caso de que la junta de la puerta resulte dañada, se producirá una fuga considerable de calor. No frotar ni retirar la junta. No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!

El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la función de limpieza. Introducir solo accesorios esmaltados.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños para la salud!

La función de limpieza calienta el compartimento de cocción a alta temperatura para quemar los restos de alimentos asados al grill, horneados o gratinados. Como consecuencia, se libera vapor que puede provocar irritaciones en las mucosas. Ventilar bien la cocina cuando la función de limpieza esté en curso. No permanecer durante mucho tiempo en la cocina. Mantener alejados a niños y mascotas. Seguir las instrucciones también en caso de funcionamiento diferido con tiempo de finalización aplazado.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No abrir nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- ⚠ El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

🔧 Causas de los daños**En general****¡Atención!**

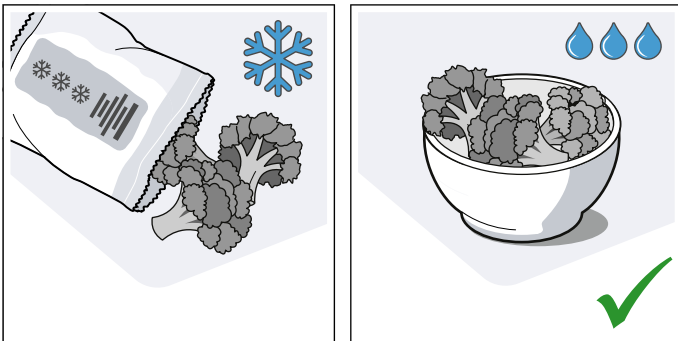
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del interior del horno: No colocar ningún accesorio en la base del interior del horno. No cubrir la base del interior del horno con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del interior del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en el interior del horno no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Agua en el interior del horno caliente: No derramar agua en el interior del horno caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia. No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.
→ "Limpieza" en la página 65
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el interior del horno hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Protección del medio ambiente

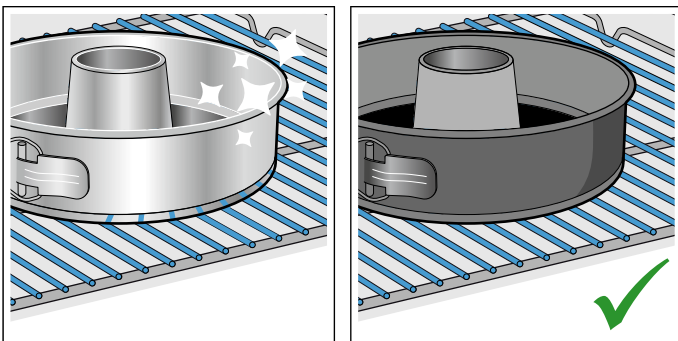
Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

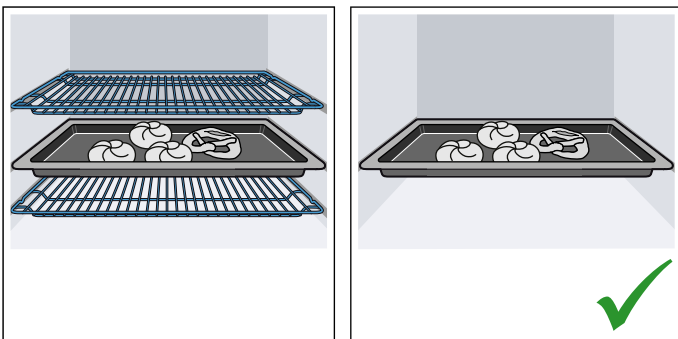
- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Dejar descongelar los alimentos congelados antes de introducirlos en el interior del horno.



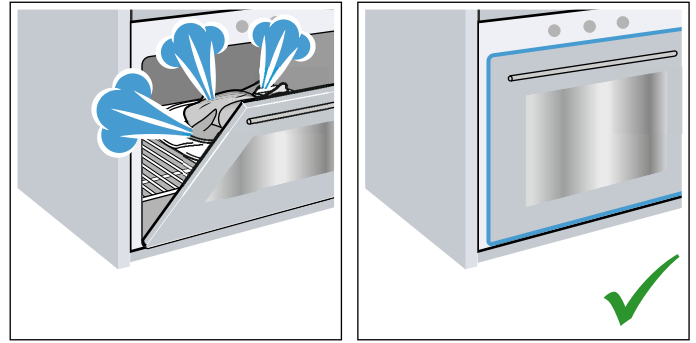
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.



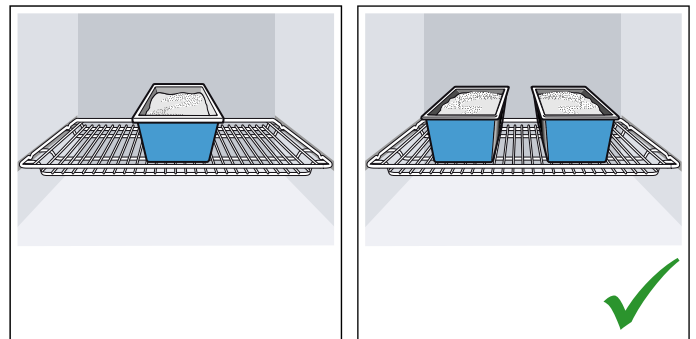
- Retirar los accesorios innecesarios del interior del horno.



- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.



- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno se mantiene caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro en el interior del horno.



- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el aparato 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

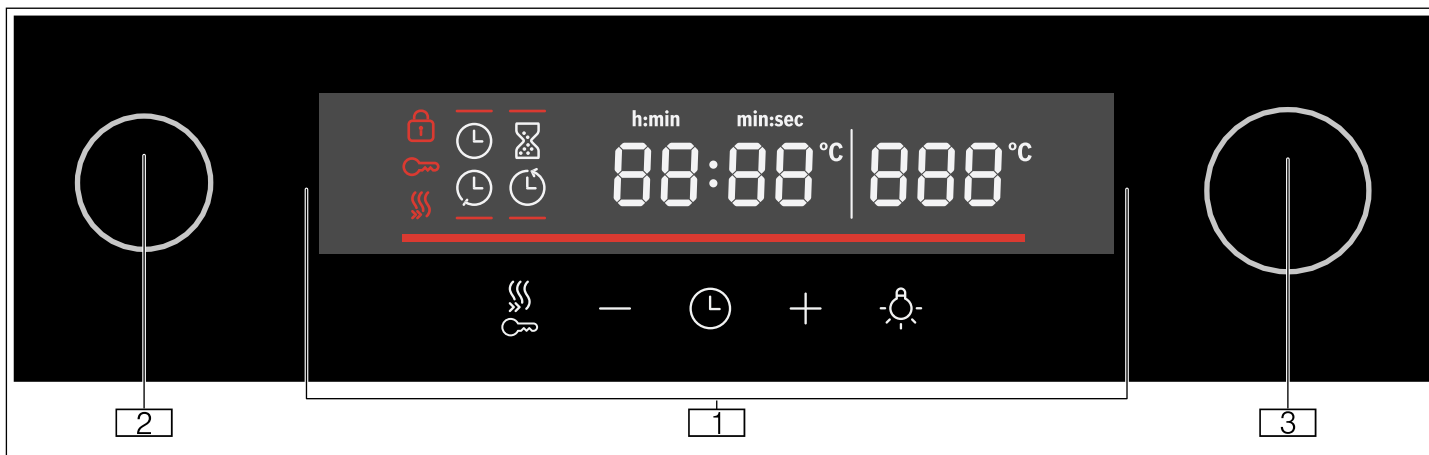
Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato. Aquí se muestra una visión general del panel de mando y la colocación de los mandos.



1 Sensores y panel indicador
Los sensores son campos táctiles. Solo hay que pulsar sobre el símbolo para seleccionar la función.

En el panel indicador se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.






2 Selector de funciones
Con el selector de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento u otras funciones. El selector de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.



3 Mando de temperatura
Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura del tipo de calentamiento o seleccionar otros ajustes para funciones adicionales. El mando de temperatura puede girarse indistintamente hacia la derecha o hacia la izquierda. Carece de posición cero.

Teclas

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas.

Si una tecla no tiene ninguna función, suena una señal.








| Tecla | Explicación |
|--|--|
|  | Funciones de tiempo Ajustar el reloj temporizador  , la duración  , la hora de finalización  y la hora  |
| - | Menos Reducir el valor de ajuste |

| | | |
|---|----------------------|---|
| + | Más | Aumentar el valor de ajuste |
|  | Iluminación | Encender o apagar la iluminación interior |
|  | Calentamiento rápido | Encender o apagar el calentamiento rápido |
| | Seguro para niños | Activar y desactivar el seguro para niños en modo de espera |

Pantalla de visualización

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo.











Aparecerá resaltado el valor que se pueda ajustar en cada momento. Se muestra en letra blanca sobre fondo oscuro.

| Símbolo | Explicación |
|---|---------------------------|
|  | Calentamiento rápido |
|  | Reloj avisador |
|  | Duración |
|  | Hora de finalización |
|  | Hora |
| 88:88 | Indicación horaria |
| ----- | Control de temperatura |
|  | Seguro para niños |
|  | Bloqueo de la puerta |
| 888 | Indicación de temperatura |

Tipos de calentamiento y funciones

Con el mando de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales.

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada alimento.

| Tipo calentam. | Nivel/temperatura | Aplicación |
|--|---|--|
|  Posición cero | - | El horno está apagado. |
|  Aire calien. 3D | 50-280 °C | Para preparar platos en uno o dos niveles. Los ventiladores reparten uniformemente el calor de las resistencias circulares del panel posterior por todo el compartimento de cocción. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en modo de circulación de aire. |
|  Circulación de aire | 50-280 °C | Para preparar pasteles y repostería en un solo nivel. Los ventiladores reparten el calor de las resistencias uniformemente por todo el compartimento de cocción. |
|  Función pizza | 50-280 °C | Para preparar pizzas frescas y productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas o pasteles de hojaldre. Los ventiladores y las resistencias se calientan rápidamente y reparten el calor uniformemente por todo el compartimento de cocción. |
|  Descongelar | 30-60 °C | Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos. |
|  Calor inferior | 50-280 °C | Para terminar de cocer platos. El calor solo proviene desde abajo. |
|  Limpieza | Niveles de limpieza: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo | Autolimpieza del compartimento de cocción. |
|  Grill, superficie reducida | Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo | Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y trozos de pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill. |
|  Grill, superficie amplia | Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo | Para asar al grill alimentos planos, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill. |
|  Turbogril | 50-280 °C | Asar piezas de carne, de ave y pescados enteros. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos. |
|  Calor superior e inferior suaves | 50-280 °C | Para una cocción a fuego lento de platos seleccionados (p. ej., carne, verdura) en un mismo nivel sin precalentamiento . Este tipo de calentamiento no es adecuado para alimentos que deben fermentar al hornearse (p. ej., pan). Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en modo convencional, así como para analizar la clase de eficiencia energética. |
|  Calor superior/inferior | 50-280 °C | Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior. |

Nota: Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en el campo correspondiente.

Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede programar la temperatura. En la pantalla se muestra la temperatura ajustada.

Nota: Hasta 100 °C, la temperatura se puede ajustar en intervalos de 1 grado, por encima de esa temperatura, lo hace en intervalos de 5 grados.

Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

| | |
|-----------------------------|--|
| Control de precalentamiento | El control de precalentamiento indica la subida de temperatura en el compartimento de cocción. Cuando todas las barras están completas, es el momento de introducir el plato. Las barras aparecen completas en los niveles de grill y de limpieza. En el tipo de calentamiento Calor superior/inferior suave, las barras no se llenan. |
| Indicador de calor residual | Cuando el aparato está apagado, el control de temperatura muestra el calor residual del compartimento de cocción. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C. |

Funciones del interior del aparato

Algunas funciones facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior del horno y un ventilador protegerá el aparato contra sobrecalentamiento.


Abrir la puerta del aparato

El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras el aparato está en uso. Al cerrar la puerta, el funcionamiento se reanuda.

Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de 15 min., se vuelve a apagar la iluminación.

En la mayoría de los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

Nota: En el modo de funcionamiento calor superior/inferior suave, la iluminación interior se desconecta automáticamente después de aprox. un minuto. Se puede activar con la tecla .

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la parte superior de la puerta.

En el tipo de calentamiento Calor superior/inferior suave, el ventilador de refrigeración se enciende y se apaga más a menudo para ahorrar energía.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el horno podría sobrecalentarse.

Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

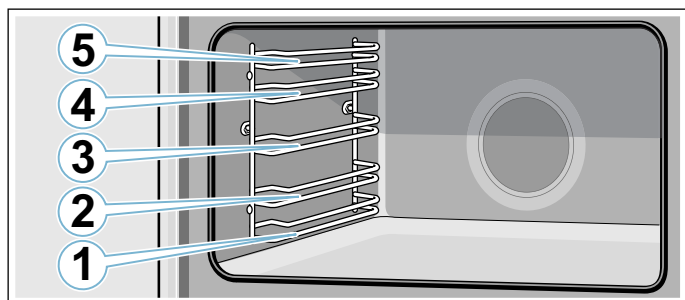
Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

| Accesorios | Descripción |
|---|--|
|  | Parrilla para hornear y asar Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados. |
|  | Bandeja universal Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. La bandeja universal se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. |
|  | Bandeja de horno esmaltada Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña. |
|  | Juego de carriles telescópicos Los rieles de extracción permiten extraer aún más los accesorios. |
|  | Varillas de seguridad Para bloquear las bisagras. |

Alturas de inserción

La bandeja pastelera y la parrilla pastelera y de asado se pueden meter en 5 alturas diferentes en el compartimento de cocción. Introducir siempre hasta el tope para que el accesorio no toque el cristal de la puerta. Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el compartimento de cocción.




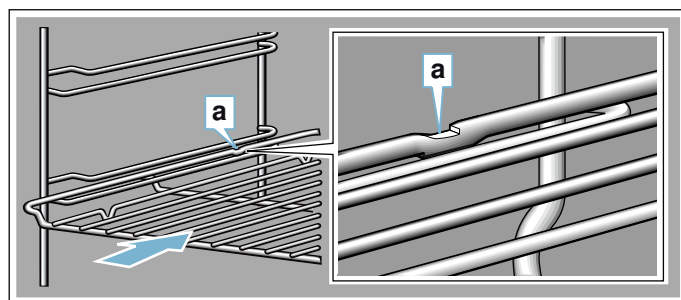
⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

No colocar directamente sobre la base de horno recipientes como bandejas, bandejas pasteleras, sartenes, etc. Esto provoca un sobrecalentamiento de la base del aparato y puede dañar considerablemente el aparato.

Función de encaje

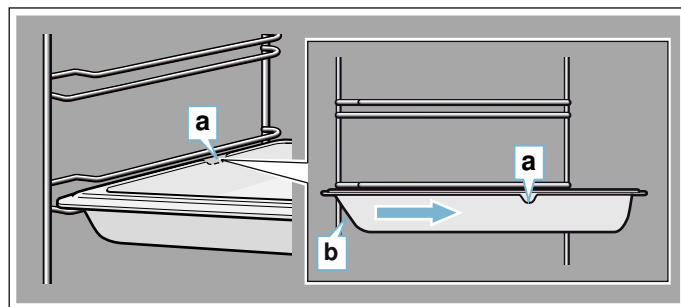
Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que encajen. La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del aparato para que la protección frente a las caídas funcione.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. La parte abierta debe señalar hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo .



Al introducir las bandejas, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. El desnivel de los accesorios **b** debe señalar por delante hacia la puerta del aparato.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal

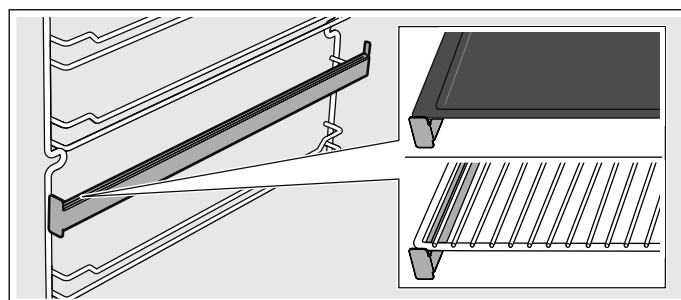


Juego de carriles telescópicos

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las guías extraíbles se calientan durante el funcionamiento del aparato. Tener especial precaución cuando estén extraídas a fin de evitar quemaduras.

Los rieles de extracción permiten extraer por completo los accesorios. Prestar atención a que, al introducir la bandeja pastelera y la parrilla para asar, estas quedan encajadas sobre la parte convexa de los rieles de extracción.



Accesorios especiales

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Atención al Cliente.

| Accesorios | Descripción |
|---------------------------------------|---|
| Bandeja de horno esmal-tada | Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña. Número en el Servicio de Asistencia Técnica: 11012235 |
| Bandeja universal | Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. La bandeja universal se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Número en el Servicio de Atención al Cliente: 11012236 |
| Parrilla pastelera y de asado | Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados. Número en el Servicio de Atención al Cliente: 11012237 |
| Juego de carriles telescópicos | Juego de carriles telescópicos para un nivel Número en el Servicio de Atención al Cliente: 12036208 |

Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez.

Retirar el embalaje del aparato y desecharlo debidamente.

Ajustar la hora

Tras conectarlo, en el indicador parpadean **12:00** y el símbolo ☹ se ilumina. Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora con las teclas **-** o **+**.
2. Pulsar la tecla ☹.

Nota: Una vez transcurrido el tiempo de ajuste, la hora se guarda automáticamente.

La hora se ha ajustado.

Limpiar el horno con calor

Limpiar el horno previamente

1. Retirar los accesorios y las guías laterales del interior del horno. → *"Rejillas" en la página 68*
2. Retirar por completo los restos de embalaje del interior del horno, p. ej. partículas de poliestireno.
3. Algunas piezas están recubiertas con un plástico protector. Retirar el plástico protector.
4. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

Nota: Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción, como p. ej., bolas de poliestireno. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

1. Girar el selector de funciones a la posición ☐.
2. Girar el mando de temperatura a la temperatura máxima.
3. Transcurrida una hora, apagar el horno.

Nota: Es posible que se escuchen chisporroteos procedentes del interior la primera vez que se calienta el horno.

Limpiar el horno posteriormente

1. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.
2. Montar las rejillas de soporte.
3. En caso necesario, limpiar los cristales de la puerta. → *"Puerta del aparato" en la página 68*

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos a fondo con agua caliente con jabón y un paño de limpieza.

Montar el juego de carriles telescópicos

Consejo: para montar el juego de carriles telescópicos, sacar el kit incluido en el suministro.

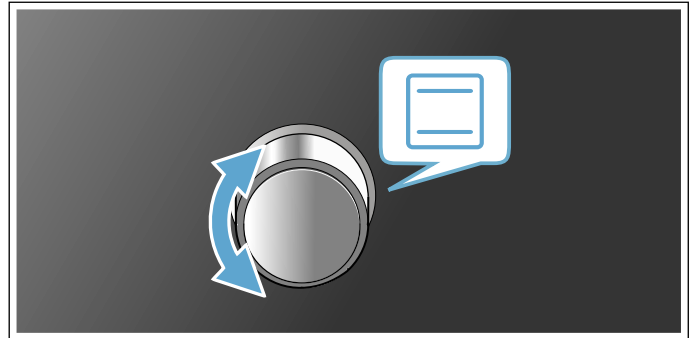
Manejo del aparato

Encender y apagar el horno

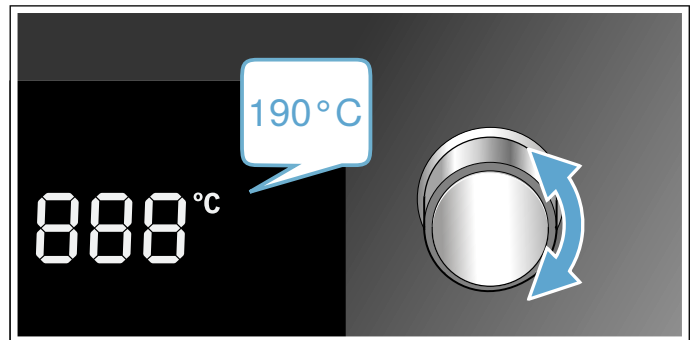
Encender el horno

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.

Nota: Para cada función hay una temperatura estándar y un nivel de grill predeterminados.



2. Cambiar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentarse.

Nota: El indicador de control de la temperatura muestra el estado actual del precalentamiento.

Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente selector.

Apagar el horno

Situar el selector de funciones en la posición cero.

Activar el calentamiento rápido

Para calentar el compartimento de cocción lo más rápido posible, pulsar la tecla .

Nota: El calentamiento rápido está disponible para aire caliente 3D, recirculación de aire, posición de pizza y calor superior/inferior.





Desconexión de seguridad automática

Existe una desconexión de seguridad automática disponible en el aparato. Transcurridas 13 horas, el horno se apaga automáticamente.

Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo.



Resumen de las funciones de tiempo

| Función de tiempo | Utilización |
|---|--|
|  Reloj avisador | El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo y no influye en el aparato. |
|  Hora | Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el electrodoméstico muestra la hora en la pantalla. |
|  Duración | Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente. |
|  Hora de finalización | Introducir una duración y el tiempo de finalización deseados. El aparato se inicia automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada. |


Utilizar el reloj electrónico

Programar el avisador

El reloj avisador no afecta a las funciones del horno. La duración del reloj avisador se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. El tiempo de cocción se puede ajustar en intervalos de 30 segundos hasta 10 minutos; de 10 minutos a una hora, en intervalos de un minuto y, a partir de una hora, en intervalos de 5 minutos.

1. Pulsar la tecla .
El símbolo  se ilumina.
2. Ajustar la duración deseada con las teclas **+** y **-**.
Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica.

Notas

- Para modificar el tiempo restante, pulsar la tecla . A continuación, cambiar el tiempo restante con las teclas **+** y **-**.
- Para interrumpir el reloj avisador, poner el tiempo restante a cero.





Desactivar el tono de aviso

Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.

Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.

Ajustar el reloj electrónico

En caso necesario, se puede cambiar la hora (p. ej., de horario de invierno a horario de verano). El horno debe estar apagado.


1. Pulsar la tecla .
El símbolo  se ilumina.
2. Pulsar nuevamente la tecla .
El símbolo  se ilumina.
3. Ajustar la hora actual con las teclas **+** y **-**.

Ajustar el temporizador automático

Con el reloj electrónico se puede hacer que el horno se desconecte o bien que se conecte y desconecte de forma automática.

Ajustar la duración del ciclo de cocción

El tiempo de cocción de los alimentos puede ajustarse en el aparato. De esta forma, no se superará el tiempo de cocción por descuido y no será necesario interrumpir otras tareas para finalizar el funcionamiento.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados.
El horno se enciende.
2. Pulsar dos veces la tecla .
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas **+** y **-**.

Nota: La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después, en intervalos de 5 minutos.

El símbolo  se ilumina.


La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. El horno deja de calentar.

1. Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.
Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en posición cero.

Ajustar la hora de finalización


El horneado o asado con la duración ajustada se inicia más tarde de la hora seleccionada.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados.
El horno se enciende.
2. Pulsar dos veces la tecla .
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas **+** y **-**.

Nota: La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después, en intervalos de 5 minutos.

El símbolo  se ilumina.

4. Pulsar nuevamente la tecla .

5. Ajustar la hora de finalización con las teclas **+** y **-**.
Nota: Al pulsar la tecla por primera vez, aparece un valor predeterminado en el panel indicador. El valor predeterminado resulta de la hora actual y la duración. Puede cambiarse con las teclas **+** y **-**.
 El símbolo  se ilumina. El panel indicador muestra la hora de finalización. El aparato se pone en modo de espera.

La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. El horno deja de calentar.

1. Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.
Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en posición cero.


Seguro para niños


El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente.

Nota: Si se está utilizando una placa de cocción, el seguro para niños del horno no influye para nada.


Activar el seguro para niños


El aparato debe estar apagado.

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo . El seguro para niños está activado.

Desactivar el seguro para niños

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

Se apaga el símbolo  del indicador. El seguro para niños está desactivado.

Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

Lista de los ajustes básicos

Los ajustes básicos disponibles en cada horno dependen de las prestaciones del mismo.

| Ajuste básico | Selección |
|--|---|
| c01 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción programado o el tiempo del reloj avisador | 1 = aprox. 10 segundos 2 = aprox. 30 segundos* 3 = aprox. 2 minutos |
| c02 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste | 1 = aprox. 3 segundos* 2 = aprox. 6 segundos 3 = aprox. 10 segundos |
| c03 Sonido de los sensores cuando se pulsa un sensor | 0 = desconectado 1 = conectado* |
| c04 Brillo de la iluminación del panel indicador | 1 = oscuro 2 = medio* 3 = claro |
| c05 Indicador de la hora | 0 = ocultar la hora 1 = mostrar la hora* |
| c06 Iluminación interior durante el funcionamiento | 0 = no 1 = sí* |
| c07 Tiempo de funcionamiento del ventilador | 1 = breve* 2 = medio 3 = largo 4 = extra largo |
| c08 Restablecer los ajustes de fábrica de todos los valores | 0 = no* 1 = sí |
| c09 Activar el modo Demo. El objetivo del modo Demo es ilustrativo, el horno no calienta en el modo Demo. El modo Demo solo se puede activar en los cinco minutos posteriores a su conexión a la red eléctrica. | 0 = no* 1 = sí |

*Ajuste de fábrica

Modificar los ajustes básicos

El selector de funciones debe encontrarse en la posición cero.

1. Pulsar la tecla \odot durante aprox. 4 segundos. En la pantalla se muestra el primer ajuste básico, p. ej., **c01 1**.
2. En caso necesario, modificar el ajuste con el mando de temperatura.
3. Cambiar al siguiente ajuste básico con la tecla **+**.
4. Pasar con las teclas **-** o **+** por todos los ajustes básicos y cambiarlos con el mando de temperatura según sea necesario.
5. Finalmente, mantener pulsada de nuevo la tecla \odot aprox. 4 segundos para confirmar. Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento. El modo Demo solo se puede activar en los cinco minutos posteriores a su conexión a la red eléctrica.

Nota: Después de una caída de corriente, los cambios realizados en los ajustes básicos se mantienen.

Ajustar modo de ahorro de energía

Se puede ahorrar energía si se disminuye la claridad de la pantalla. Ajustar la claridad de la pantalla en los ajustes básicos **c04**.

Nota: El ajuste modificará la claridad de la pantalla durante el funcionamiento. En standby (modo de espera), el electrodoméstico disminuye de forma automática la claridad de la pantalla. Por las noches, entre las 22:00 y las 05:59, es cuando la pantalla está más oscura.

Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Productos de limpieza apropiados

Observar las siguientes indicaciones con el fin de no dañar las distintas superficies del horno por emplear un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar lo siguiente

para el horno

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- productos con un alto contenido de alcohol
- estropajos o esponjas de fibra dura
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

| Zona | Limpieza |
|-----------------------------------|--|
| Parte exterior del aparato | |
| Frontal de acero inoxidable | <p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.</p> <p>En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p> |
| Panel de mando | <p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.</p> |
| Cristales de la puerta | <p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.</p> |

| | |
|----------------------|--|
| Tirador de la puerta | <p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.</p> |
|----------------------|--|

Parte interior del aparato

| | |
|--|---|
| Superficies esmaltadas | <p>Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y agua con jabón. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o limpiadores específicos para hornos.</p> <p>¡Atención! Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente. Podría dañarse el esmalte. Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.</p> <p>Dejar el aparato abierto tras la limpieza para que se seque.</p> <p>Usar preferiblemente la función de limpieza. → "Función de limpieza" en la página 67</p> <p>Nota: Los restos de alimentos pueden dejar manchas blancas. Estas manchas son inofensivas y no afectan al funcionamiento. En caso necesario retirar con ácido cítrico.</p> |
| Cristal protector de la iluminación interior | <p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.</p> |
| Cristales de la puerta | <p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.</p> <p>Limpiar preferiblemente con el compartimento de cocción entero. → "Limpieza del interior del aparato" en la página 66</p> |
| Junta de la puerta No retirar. | <p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.</p> <p>No frotar.</p> |
| Cubierta de la puerta | <p>De acero inoxidable: Utilizar un limpiador para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. No usar productos de conservación para acero inoxidable.</p> <p>De plástico: Limpiar con agua caliente con jabón y una bayeta. Secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio.</p> <p>Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza.</p> |
| Rejillas | <p>Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p> |

| | |
|-----------------------|---|
| Sistema de extracción | Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas. |
| Accesorios | Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable. |

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner el horno en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.

Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.

Limpieza del interior del aparato

1. Verter 0,4 litros de agua sobre el centro de la base del aparato.
2. Ajustar el tipo de calentamiento .
3. Ajustar 50 °C con el termostato.
4. Tras 18 minutos, desconectar el aparato.
5. Dejar enfriar el electrodoméstico.
6. Limpiar el interior del aparato con un paño.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.


Función de limpieza

El aparato cuenta con una función de autolimpieza. La autolimpieza limpia el compartimento de cocción.

Autolimpieza pirolítica

El modo de funcionamiento «Autolimpieza pirolítica» limpia el compartimento de cocción sin esfuerzo. El compartimento de cocción se calienta a una temperatura muy elevada. Los restos de asados, asados al grill y horneados se queman.

La limpieza requiere aprox. 5-10 kilovatios-hora, en función de la duración. La duración de la limpieza se puede ajustar entre 2 horas 30 minutos y 3 horas 30 minutos.

Nota: Para su seguridad, la puerta del aparato se bloquea automáticamente. Solo puede volver a abrirse después de que se apague la luz de control  (bloqueo). Durante la limpieza no se enciende la iluminación interior.


Advertencia

¡Peligro de daños importantes para la salud!

El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la función de limpieza. Introducir solo accesorios esmaltados.

Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

- El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No abrir nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
-  El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Antes de la función de limpieza

¡Atención!

Las rejillas laterales y las guías extraíbles se dañan durante la limpieza. Antes iniciar la función de limpieza, retirar las rejillas laterales y las guías extraíbles del compartimento de cocción.


1. Retirar las rejillas laterales y las guías extraíbles del compartimento de cocción.
2. Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Limpiar el interior de la puerta y los laterales del interior del compartimento de cocción por la zona de la junta. No frotar la junta.

Advertencia

¡Peligro de incendio!



- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la función de limpieza. Cada vez que se inicie la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
- El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Iniciar

1. Colocar el selector de funciones en el tipo de calentamiento .
2. Ajustar un nivel de limpieza con el mando de temperatura.

| Nivel de limpieza | Duración |
|-------------------|--------------------|
| 1 | 2 horas 30 minutos |
| 2 | 3 horas |
| 3 | 3 horas 30 minutos |

Nota: No cambiar el selector de funciones durante el ciclo de limpieza, de lo contrario, finalizará la autolimpieza pirolítica.

Un minuto después de que se inicie el ciclo de limpieza (pirólisis), la puerta se bloquea para impedir que se abra. La activación de este bloqueo se muestra iluminando la luz de control . Cuando el bloqueo de la puerta está activado no se puede seleccionar ninguna función. Esperar hasta que la luz de control  se apague.


Nota: Durante la autolimpieza pirolítica se puede utilizar el reloj avisador. La duración no afecta a la función de pirólisis.

Nota: Durante la autolimpieza pirolítica no se puede utilizar la iluminación interior.

Cancelar

Para cancelar, situar el selector de funciones en la posición cero.

Finalización

En cuanto se haya realizado la autolimpieza, suena una señal. La puerta del aparato se podrá abrir cuando se apague el símbolo .

Después de la función de limpieza

Una vez se haya enfriado el interior del aparato, limpiar con un paño húmedo los restos quemados que se hayan depositado en el interior del aparato y en la zona de la puerta.

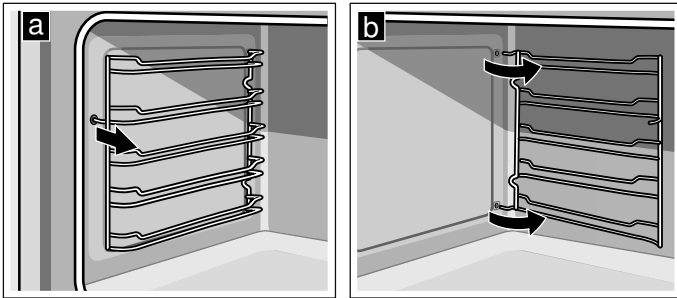
Nota: Si la suciedad es persistente, es posible que queden depósitos blancos sobre las superficies esmaltadas. Se trata de restos de los alimentos y son completamente inocuos. No afectan al funcionamiento. En caso necesario se pueden retirar los restos con ácido cítrico.

Rejillas

Desmontaje de las rejillas

Las rejillas están fijadas en tres puntos a las paredes laterales del compartimento de cocción.

1. Sujetar la rejilla lateral por la parte delantera y tirar de ella hacia el centro.
El gancho delantero de la rejilla se desprende del orificio.
2. Seguir abriendo la rejilla y extraerla de los orificios traseros de la pared lateral.
3. Sacar rejilla del compartimento de cocción.



Montaje de las rejillas

1. Insertar los ganchos de la rejilla en los orificios traseros de la pared lateral.
2. Introducir el gancho delantero de la rejilla en el orificio.

Puerta del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo limpiar la puerta del aparato.

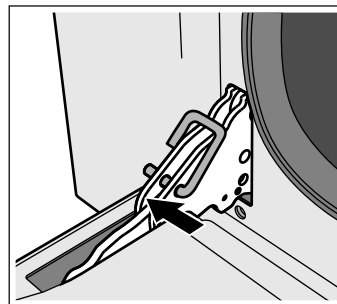
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

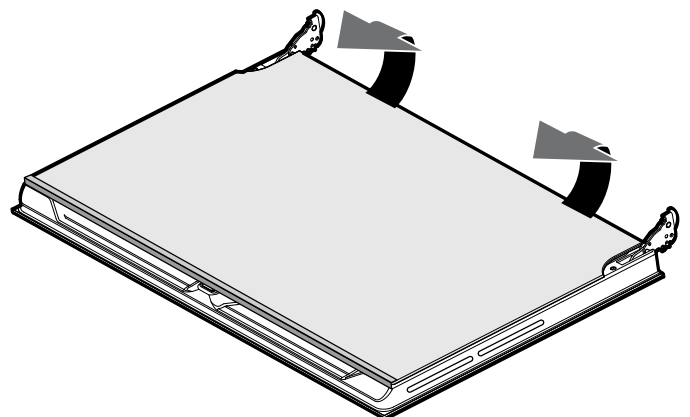
Extraer los cristales de las puertas

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad.

Nota: Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.

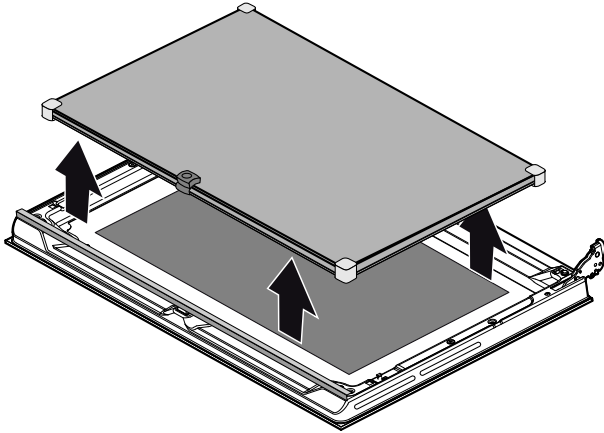


3. Levantar la parte inferior del cristal interior con ambas manos hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción.
4. Extraer con cuidado la parte superior del cristal interior de las ranuras y levantarlo para que el cristal se suelte completamente de la puerta.



5. Extraer los dos cristales intermedios con sus respectivos soportes.

Nota: Los dos cristales intermedios no están fijados con espigas de fijación, sino que se mantienen en su sitio mediante soportes.



6. Retirar los soportes para separar los dos cristales intermedios.
7. Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Montar los cristales de la puerta

1. Volver a insertar los dos cristales centrales.

Notas

 - Los dos cristales centrales están correctamente insertados cuando en ambos se pueda ver el símbolo Low-E.
 - Asegurarse de que los cristales estén colocados en la posición correcta. Todos los soportes deben colocarse planos sobre el cristal exterior.
2. Colocar de nuevo el cristal interior.

Nota: Primero se debe insertar el cristal en el perfil. Después se deben encajar los dos pasadores de sujeción en los soportes correspondientes.
3. Retirar las varillas de seguridad y cerrar la puerta del horno.

Desmontar y montar la puerta del aparato

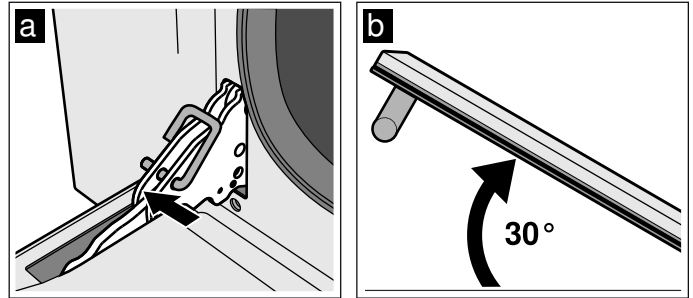
En caso de una suciedad especialmente resistente, la puerta del horno se puede desmontar para una mejor limpieza. Sin embargo, habitualmente esto no es necesario.

Desmontar la puerta del aparato

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad **(a)**.

Nota: Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.

3. Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos y cerrarla unos 30° **(b)**.



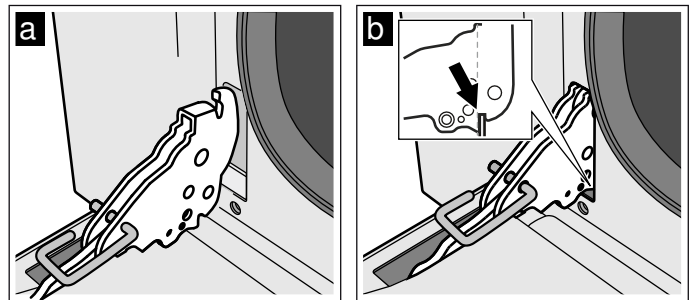
4. Levantar ligeramente la puerta y extraerla.

Nota: No cerrar la puerta por completo. Podrían doblarse las bisagras y producirse daños en el esmalte.

Montar la puerta

1. Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos.
2. Insertar las bisagras en las escotaduras del horno **(a)**.

Nota: La muesca en la parte inferior de las bisagras debe encajar en el marco del horno **(b)**.



3. Empujar la puerta hacia abajo.
4. Retirar las varillas de seguridad.






⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o de que una bisagra se cierre de golpe. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

En caso de que las bisagras de la puerta no estén correctamente encajadas, la puerta no se puede cerrar correctamente, el calor puede escaparse y hay partes del aparato que se pueden calentar mucho. Para evitar esto, volver a sacar la puerta. Después, volver a colocar la puerta según la ilustración, de modo que la muesca de la parte inferior de las bisagras encaje en el marco del horno.

¿Qué hacer en caso de avería?

| Avería | Posible causa | Consejos/solución |
|--|--|--|
| El aparato no funciona | El enchufe no está conectado a la red | Enchufar el aparato a la red eléctrica |
| | Corte en el suministro eléctrico | Comprobar si los demás electrodomésticos de la cocina funcionan |
| | El fusible está dañado | Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente |
| El aparato no inicia el funcionamiento | La puerta del aparato no está cerrada completamente | Cerrar la puerta del aparato |
| | El aparato no está desconectado | Desconectar y volver a conectar el aparato |
| En la pantalla de visualización parpadea 12:00 | Corte en el suministro eléctrico | Volver a ajustar la hora. |
| La iluminación interior no funciona | El modo de funcionamiento calor superior/inferior suave está activado | En el modo de funcionamiento calor superior/inferior suave, la iluminación interior está desconectada. |
| | Lámpara defectuosa | Cambiar lámpara. |
| Todos los platos que se preparan dentro del horno se queman en muy poco tiempo de cocción. | Termostato defectuoso. | Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. |
| Los cristales de la puerta están empañados. | Efecto normal debido a las diferencias de temperatura. | Calentar el aparato a 100°C y apagarlo transcurridos 5 minutos. |
| El aparato encendido no funciona; en la pantalla se muestra el símbolo  | El seguro para niños está activado | Mantener pulsada la tecla táctil  hasta que se apague el símbolo  |
| La puerta del aparato no se puede abrir; en el display se muestra el símbolo  | La puerta del aparato permanece bloqueada hasta que el compartimento de cocción se haya enfriado | Esperar a que se apague el símbolo  |

Mensajes de error

Cuando en el display aparezca un mensaje de error con **Err**, colocar el selector de funciones en posición cero. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el mensaje de error no desaparezca.

| Mensaje de error | Posible causa | Consejos/solución |
|------------------|--|---|
| Err1 | El sensor de temperatura no funciona | Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. |
| Err2 | La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta. | Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente. |
| Err4 | El mecanismo de cierre de la puerta no se ha activado correctamente. | Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente. |
| Err5 | Resistencia de la ventilación defectuosa o no conectada. | Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. |
| Err6 | Motor defectuoso o no conectado. | Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. |
| Err8 | Ventilador defectuoso o no conectado. | Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. |

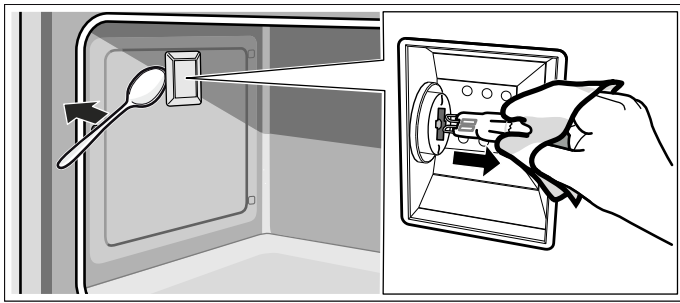
Cambiar la bombilla del horno

Si la bombilla del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Las bombillas de recambio resistentes a la temperatura se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. No utilizar ninguna otra bombilla.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

1. Dejar enfriar el compartimento de cocción.
2. Abrir la puerta del electrodoméstico.
3. Poner un paño de cocina en el compartimento de cocción para evitar daños.
4. Extraer las guías laterales.
5. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir el cristal protector con la mano desde delante. En caso de que resultase difícil retirar el cristal protector, utilizar una cuchara como ayuda.
6. Extraer la bombilla del horno.



7. Sustituir la bombilla del horno por otra del mismo tipo:
 - Tensión:** 230 V
 - Potencia:** 40 W;
 - Portabombillas:** G9;
 - Resistencia de temperatura:** 300 °C
8. Volver a colocar el cristal protector de la bombilla del horno.
9. Montar las guías laterales.
10. Retirar de nuevo el paño de cocina.
11. Volver a conectar el fusible.
12. Comprobar que la iluminación del horno funciona correctamente.

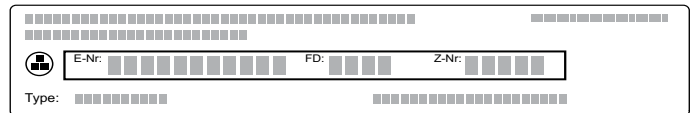
Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.


Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.

En algunos aparatos equipados con cocción al vapor encontrará la etiqueta de características detrás de la moldura.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

| N.º de producto (E) | N.º de fabricación (FD) |
|---|-------------------------|
| Servicio de Asistencia Técnica  | |

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Este aparato contiene fuentes de luz que el usuario puede reemplazar. Las fuentes de luz que contiene el aparato están declaradas como aptas para funcionar a una temperatura ambiente de ≥ 300 °C y están concebidas para ser utilizadas en aplicaciones con altas temperaturas como, por ejemplo, hornos. El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética G.


























Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figura una selección de alimentos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos alimentos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Nota: Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el interior del horno.

Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

Tabla de comidas

| Plato | Peso (en kg) | Altura de inserción | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|-------------------------------|--------------|---------------------|---|-------------------|--------------------------------|
| Lasaña | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Gratinar pasta | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Asado de ternera | 2 | 2 |  | 180-190* | 90-100 |
| Asado de ternera | 2 | 2 |  | 200** | 120 |
| Lomo de cerdo | 1.5 | 2 |  | 190-200* | 90-100 |
| Lomo de cerdo | 2 | 2 |  | 200** | 130 |
| Salchichas | 1.5 | 3 |  | 280* | 1ª página: 10 2ª página: 5 |
| Asado de vacuno | 1 | 2 |  | 200* | 40-45 |
| Conejo asado | 1.5 | 2 |  | 180-190* | 70-80 |
| Pechuga de pavo | 2 | 2 |  | 180-190* | 110-120 |
| Asado de cerdo | 2-3 | 2 |  | 180-190* | 170-180 |
| Pollo asado | 1.2 | 2 |  | 180-190* | 65-70 |
| Chuleta de cerdo | 1.5 | 4 |  | 280* | 1ª página: 15 2ª página: 5 |
| Costillas de cerdo | 1.5 | 4 |  | 280* | 1ª página: 15 2ª página: 10 |
| Tocino | 0.7 | 5 |  | 3* | 1ª página: 10 2ª página: 8 |
| Filete de cerdo | 1.5 | 4 |  | 280* | 1ª página: 12 2ª página: 5 |
| Filete de buey | 1 | 5 |  | 3* | 1ª página: 10 2ª página: 7 |
| Trucha asalmonada | 1.2 | 2 |  | 150-160* | 35-40 |
| Rape | 1.5 | 2 |  | 160* | 60-65 |
| Rodaballo | 1.5 | 2 |  | 160* | 45-50 |
| Pizza | 1 | 1 |  | 280* | 8-9 |
| Pan | 1 | 2 |  | 190-200* | 25-30 |
| Focaccia | 1 | 2 |  | 180-190* | 20-25 |
| Bizcocho en molde concéntrico | 1 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Pastel de frutas | 1 | 2 |  | 160* | 35-40 |

* Precalentar

** No precalentar

| Plato | Peso (en kg) | Altura de inserción | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|------------------------|--------------|---------------------|-----------------------|-------------------|---------------------|
| Pastel de requesón | 1 | 2 | | 160-170* | 45-55 |
| Pasteles de pastaflora | 1 | 2 | | 160-170* | 35-40 |
| Pasteles de pastaflora | 1 | 1 | | 170** | 65 |
| Pastel paraíso | 1.2 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Buñuelos de viento | 1.2 | 2 | | 180* | 80-90 |
| Bizcocho | 1 | 2 | | 150-160* | 55-60 |
| Arroz con leche | 1 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Brioche | 1.2 | 2 | | 160* | 30-35 |

* Precalentar
** No precalentar

Consejos de aplicación

Aquí encontrará consejos acerca de los recipientes y de la preparación de platos.

Notas

- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del interior del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.

- Utilizar siempre un agarrador para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del compartimento de cocción.
- El calor superior/inferior suave es un tipo de calentamiento inteligente que permite preparar carne, pescado y postres que no deben fermentar ahorrando energía. El electrodoméstico regula de manera óptima el aporte de energía en el compartimento de cocción. Los alimentos se preparan por fases mediante el calor residual. De este modo, quedan más jugosos y se tuestan menos. Al abrir la puerta antes de tiempo y al precalentar se pierde el efecto. Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Mantener la puerta cerrada durante la cocción.

Consejos prácticos para el horneado

| | |
|---|--|
| Para determinar si el pastel está hecho. | Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo. |
| El pastel se desmorona. | Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta. |
| El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura. | Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo. |
| El jugo de fruta se sale. | La próxima vez, utilizar la bandeja universal. |
| Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado. | Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados. |
| El pastel está demasiado seco. | Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción. |
| El pastel ha quedado en conjunto demasiado claro. | Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción. |
| El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo. | La próxima vez, colocar el pastel una altura más arriba. |
| El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo. | La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción. |
| El pastel de molde o de molde rectangular se pone muy oscuro por la parte de atrás. | No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio. |
| El pastel ha quedado en conjunto demasiado oscuro. | La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario. |

| | |
|---|--|
| Las pastas se han dorado de forma irregular. | <p>Seleccionar una temperatura más baja.</p> <p>Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.</p> <p>Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción.</p> <p>Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.</p> |
| Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior. | Para hornear en varios niveles, seleccionar siempre la opción de aire caliente. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento. |
| El pastel tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecho. | Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y, a continuación, añadir la cobertura. |
| El pastel no se desprende al volcar el molde. | Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel entre 5 y 10 minutos. En caso de que continuara sin poder desprenderse, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado. |

Consejos prácticos para asar y estofar

| | |
|--|---|
| El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes o el asado está demasiado seco. | Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario. |
| La corteza es demasiado fina. | Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción. |
| El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado. | La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario. |
| El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida. | La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario. |
| Al estofar, la carne se quema. | La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir todavía más líquido durante el estofado en caso necesario. |

Presencia de acrilamida en alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p.ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

| Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos | |
|---|---|
| Observaciones de carácter general | <ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. ■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. ■ Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida. |
| Hornear | <p>Con calor superior/inferior máx. 200 °C.</p> <p>Con aire caliente máx. 180 °C.</p> |
| Galletas | <p>Con calor superior/inferior máx. 190 °C.</p> <p>Con aire caliente máx. 170 °C.</p> <p>El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.</p> |
| Patatas fritas al horno | Distribuir una capa sobre la bandeja de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen. |

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.

Según EN 60350-1.

Horneado

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo de calentamiento | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|--|---|---------------------|-----------------------|-------------------|---------------------|
| Tiras de shortbread | Bandeja universal con papel para hornear | 2 | | 160* | 26 |
| Tiras de shortbread, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno con papel para hornear | 2+4 | | 160* | 26-28 |
| Pastelitos | Bandeja universal | 2 | | 150* | 21-23 |
| Pastelitos, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 1+4 | | 160* | 25-28 |
| Base para tarta | Molde desarmable | 2 | | 170* | 30 |
| Base para tarta, 2 niveles | 2 moldes desarmables | 2+4 | | 160* | 40-45 |
| Pastel de manzana recubierto, 1 unidad | Molde desarmable | 2 | | 170* | 75 |
| Pastel de manzana recubierto, 2 unidades | 2 moldes desarmables | 2+4 | | 170* | 70 |

* Precalentar

Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el interior del horno se mantiene más limpio.

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo de calentamiento | Nivel de grill | Duración en minutos |
|---|-----------------------------|---------------------|-----------------------|----------------|-------------------------------|
| Pan de molde | Parrilla | 5 | | 3 | 5-6 |
| Hamburguesa de vacuno, 10 unidades, 75 mm de diámetro | Bandeja de horno + parrilla | 4+5 | | 3* | 1ª página: 15 2ª página: 5 |

* Precalentar 12 minutos como mínimo

Índice

| | | |
|---|--|-----------|
|  | Utilização adequada | 77 |
|  | Instruções de segurança importantes | 77 |
| | Generalidades | 77 |
| | Função de limpeza | 78 |
|  | Causas de danos | 79 |
| | Generalidades | 79 |
|  | Protecção do meio ambiente | 80 |
| | Poupança energética | 80 |
| | Eliminação ecológica | 80 |
|  | Conhecer o aparelho | 81 |
| | Painel de comandos | 81 |
| | Teclas | 81 |
| | Visor | 81 |
| | Tipos de aquecimento e funções | 82 |
| | Seletor de temperatura | 82 |
| | Funções do interior do forno | 83 |
|  | Acessórios | 83 |
| | Níveis de inserção | 83 |
| | Função de encaixe | 84 |
| | Conjunto de raile telescópico | 84 |
| | Acessórios especiais | 84 |
|  | Antes da primeira utilização | 85 |
| | Acertar a hora | 85 |
| | Aquecer o forno | 85 |
| | Limpar os acessórios | 85 |
| | Montar o conjunto de raile telescópico | 85 |
|  | Utilizar o aparelho | 86 |
| | Ligar e desligar o forno | 86 |
| | Desativação de segurança automática | 86 |
|  | Funções de tempo | 86 |
| | Visão geral das funções de tempo | 86 |
| | Utilizar o relógio eletrónico | 86 |
| | Regular o temporizador automático | 87 |
|  | Fecho segurança para crianças | 88 |
| | Ativar o fecho de segurança para crianças | 88 |
| | Desativar o fecho de segurança para crianças | 88 |
|  | Regulações base | 88 |
| | Lista das regulações base | 88 |
| | Alterar as regulações base | 89 |
| | Regular o modo de poupança de energia | 89 |
|  | Limpeza | 89 |
| | Produtos de limpeza adequados | 89 |
| | Manter o aparelho limpo | 90 |
| | Limpar o interior do forno | 90 |
|  | Função de limpeza | 91 |
| | Autolimpeza pirolítica | 91 |
|  | Estruturas de suporte | 92 |
| | Desencaixar as estruturas de suporte | 92 |
| | Engatar as estruturas de suporte | 92 |
|  | Porta do aparelho | 92 |
| | Desmontar e montar os vidros da porta | 92 |
| | Desengatar e engatar a porta do aparelho | 93 |
|  | Defeito: O que fazer? | 94 |
| | Mensagens de erro | 94 |
| | Substituir a lâmpada do forno | 95 |
|  | Serviços Técnicos | 95 |
| | Número E e número FD | 95 |
|  | Testado para si no nosso estúdio de cozinha | 96 |
| | Tabela de pratos | 96 |
| | Sugestões de utilização | 97 |
| | Refeições de teste | 98 |

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.bosch-home.com** e na loja Online: **www.bosch-eshop.com**

Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.

→ "Acessórios" na página 83

Instruções de segurança importantes

Generalidades

Aviso – Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.
- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Aviso – Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.
- Durante o funcionamento do aparelho, os rails telescópicos ficam quentes. Tenha particular cuidado para não se queimar quando estão puxados para fora.

⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Função de limpeza

⚠️ Aviso – Perigo de incêndio!

- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a função de limpeza. Antes de iniciar a função de limpeza, retire sempre a sujidade mais grosseira do interior do forno e dos acessórios.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca pendure objetos inflamáveis, p.ex., panos de cozinha, na pega da porta. Mantenha a parte da frente do aparelho desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.
- Se o vedante da porta estiver danificado, sai uma grande quantidade de calor na zona da porta. Não limpe o vedante com produtos abrasivos nem o retire. Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

⚠️ Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. O revestimento antiaderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos. Nunca inclua na função de limpeza tabuleiros e formas com revestimento antiaderente. Inclua apenas acessórios esmaltados na limpeza.

⚠️ Aviso – Perigo de danos para a saúde!

A função de limpeza aquece o interior do aparelho a uma temperatura muito elevada, de forma que os resíduos de fritos, grelhados e assados fiquem queimados. Neste processo libertam-se vapores, que podem levar a irritações das mucosas. Areje bem a cozinha durante a função de limpeza. Não permaneça na divisão durante muito tempo. Mantenha crianças e animais afastados. Observe as indicações mesmo no caso de funcionamento diferido com tempo de fim adiado.

⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

- O interior do forno fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca abra a porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- **⚠️** A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Causas de danos

Generalidades

Atenção!

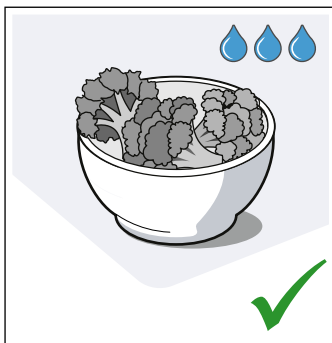
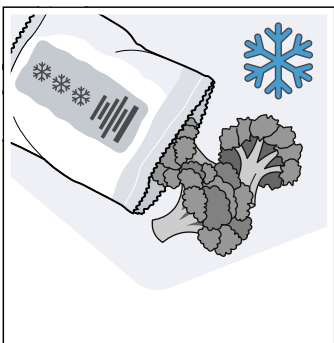
- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Papel de alumínio: o papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Tal poderá dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas. Deixar o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo. Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.
→ "*Limpeza*" na página 89
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

Protecção do meio ambiente

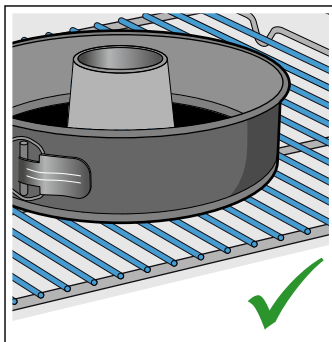
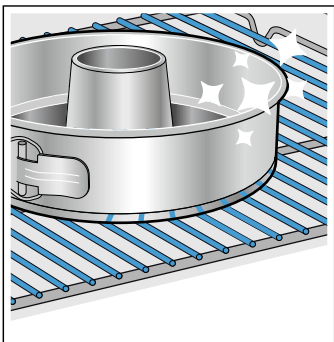
O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

Poupança energética

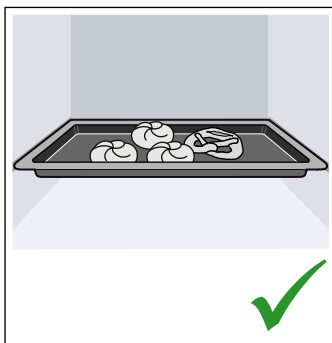
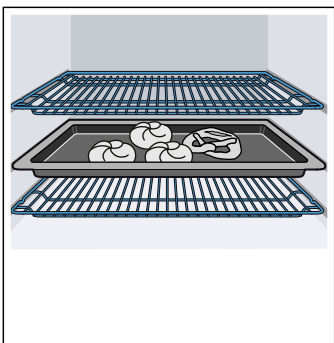
- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Deixe os alimentos congelados descongelarem, antes de os colocar no interior do aparelho.



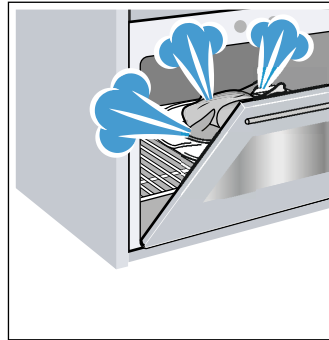
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem particularmente bem o calor.



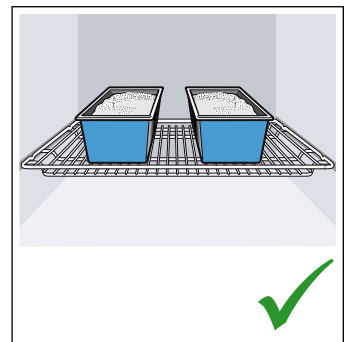
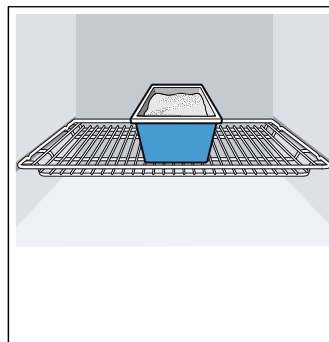
- Retire do seu interior os acessórios de que não necessita.



- Abra a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.



- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros. O aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar 2 formas retangulares lado a lado no interior do forno.



- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

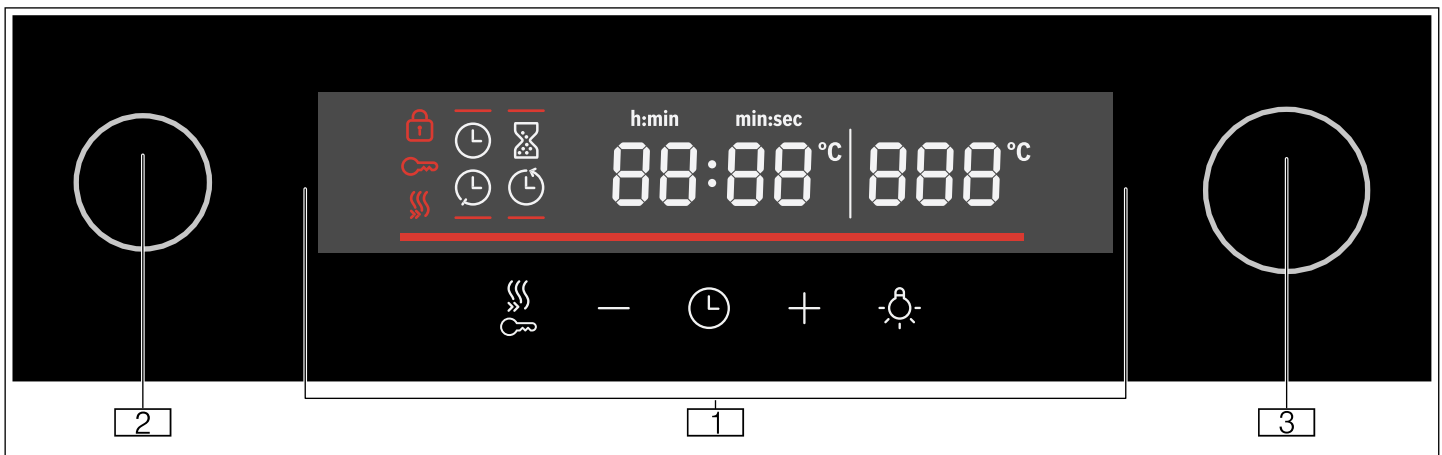
Conhecer o aparelho

Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

Painel de comandos

No painel de comandos, pode regular as diversas funções do seu aparelho. Aqui encontra uma vista geral do painel de comandos e da disposição dos elementos de comando.











- 1 Teclas e visor**
As teclas são campos tácteis, por baixo dos quais existem sensores. Toque simplesmente no símbolo, para seleccionar a função.
O visor exibe símbolos de funções ativas e funções relacionadas com o tempo.
- 2 Seletor de funções**
O seletor de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento ou outras funções.
Pode rodar o seletor de funções a partir da posição zero para a esquerda ou para a direita.
- 3 Seletor de temperatura**
O seletor de temperatura permite-lhe ajustar a temperatura ao tipo de aquecimento ou seleccionar o ajuste para outras funções.
Pode também rodar o seletor de temperatura para a esquerda ou para a direita. Ele não tem posição zero.

Teclas

O significado das várias teclas é aqui explicado de forma resumida.

Se uma tecla não tiver função, soa um sinal sonoro.








| Tecla | | Nota explicativa |
|---|------------------|--|
|  | Funções de tempo | Regular o temporizador  , o tempo de duração  , a hora de conclusão  , e acertar a hora  |
| - | Menos | Reduzir valor de regulação |
| + | Mais | Aumentar valor de regulação |

| | | |
|---|----------------------------------|---|
|  | Iluminação | Ligar/desligar a iluminação do interior do aparelho |
|  | Aquecimento rápido | Ligar/desligar o aquecimento rápido |
|  | Fecho de segurança para crianças | Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças em modo standby |

Visor

O visor está estruturado de modo a permitir a leitura imediata das informações.

O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. É apresentado com letras brancas sobre fundo escuro.

| Símbolo | Nota explicativa |
|---|----------------------------------|
|  | Aquecimento rápido |
|  | Temporizador de curta duração |
|  | Duração |
|  | Hora de conclusão |
|  | Hora |
| 88:88 | Indicação da hora |
| ----- | Controlo da temperatura |
|  | Fecho de segurança para crianças |
|  | Bloqueio da porta |
| 888 | Indicação de temperatura |

Tipos de aquecimento e funções

O seletor de funções permite regular tipos de aquecimento e outras funções.

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os modos de aquecimento.

| Ícone | Tipo de aquecimento | Temperatura/Nível | Utilização |
|-------|--------------------------------|---|---|
| ○ | Posição zero | - | O forno está desligado. |
| | Ar quente circulante 3D | 50-280 °C | Para a preparação de pratos em um a dois níveis. Os ventiladores distribuem o calor da resistência circular no painel traseiro uniformemente pelo interior do aparelho. Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação do ar. |
| | Ar circulante | 50-280 °C | Para bolos e doces num nível. Os ventiladores distribuem o calor dos elementos de aquecimento uniformemente pelo interior do aparelho. |
| | Potência para pizza | 50-280 °C | Para a preparação de pizza fresca e produtos congelados, por ex. batatas fritas ou strudel. Os elementos de aquecimento e ventiladores aquecem rapidamente e distribuem o calor uniformemente no interior do aparelho. |
| | Descongelamento | 30-60 °C | Descongelar, p. ex., carne, aves, pão e bolos. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos. |
| | Calor inferior | 50-280 °C | Para continuar a cozer os alimentos. O calor vem unicamente de baixo. |
| | Limpeza | Níveis de limpeza: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte | Para autolimpeza do interior do aparelho. |
| | Grelhar, pequena superfície | Níveis do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte | Grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas, tostas e postas de peixe. A zona central da resistência fica quente. |
| | Grelhar, grandes quantidades | Níveis do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte | Para grelhar alimentos planos, tais como bifes, salsichas ou tostas e para gratinar. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. |
| | Grelhador com circulação de ar | 50-280 °C | Assar carne, aves e peixe inteiro. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos. |
| | Calor superior/inferior suave | 50-280 °C | Para cozinhar determinados pratos (por ex., carne, legumes) de uma maneira mais saborosa num só nível, sem pré-aquecimento . O tipo de aquecimento é inadequado para alimentos que sobem ao cozer (por ex., pão). Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação do ar. |
| | Calor superior/inferior | 50-280 °C | Para bolos, pratos no forno e assados de carne magra. O calor vem uniformemente de cima e de baixo. |

Conselho: O aparelho sugere uma temperatura para cada tipo de aquecimento. Pode assumir essa temperatura ou alterá-la na área em questão.

Seletor de temperatura

O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura. No visor é apresentada a temperatura regulada.

Conselho: Até aos 100 °C, a temperatura é regulável em intervalos de 1 grau; acima desse valor, em intervalos de 5 graus.

Controlo da temperatura

As barras do controlo de temperatura indicam as fases de aquecimento ou o calor residual no interior do aparelho.

| | |
|-----------------------------|---|
| Controlo de aquecimento | O controlo de aquecimento indica o aumento da temperatura no interior do aparelho. Quando estiverem preenchidas todas as barras, foi atingido o momento ideal para colocar o prato. Nos níveis do grelhador e de limpeza, as barras estão preenchidas. No tipo de aquecimento Calor superior/inferior suave, as barras não são preenchidas. |
| Indicação do calor residual | Quando o aparelho está desligado, o controlo da temperatura indica o calor residual no interior do aparelho. A indicação apaga-se quando a temperatura desce para aprox. 60 °C. |

Funções do interior do forno

Algumas funções facilitam o funcionamento do aparelho. O interior do forno tem, p. ex., superfícies grandes iluminadas e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra sobreaquecimento.


Abrir a porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Fechando a porta, continua a funcionar.

Iluminação do interior do aparelho

Ao abrir a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho liga-se. Se a porta permanecer aberta mais do que 15 minutos, a iluminação volta a desligar-se.

Na maioria dos modos de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho liga-se assim que é iniciado o funcionamento. Quando o funcionamento estiver concluído, desliga-se.

Conselho: No modo de funcionamento Calor superior/inferior suave, a iluminação do interior do aparelho é desligada automaticamente após aprox. 1 minuto. Esta pode ser ligada com a tecla .

Ventoinha de arrefecimento

O ventilador de refrigeração liga-se e desliga-se quando necessário. O ar quente escapa por cima da porta.

No tipo de aquecimento Calor superior/inferior suave, o ventilador de refrigeração liga-se e desliga-se várias vezes para poupar energia.

Atenção!

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o forno sobreaquece.

Para que o interior do forno arrefeça mais rapidamente após o funcionamento, o ventilador de refrigeração continua a funcionar por um determinado período.

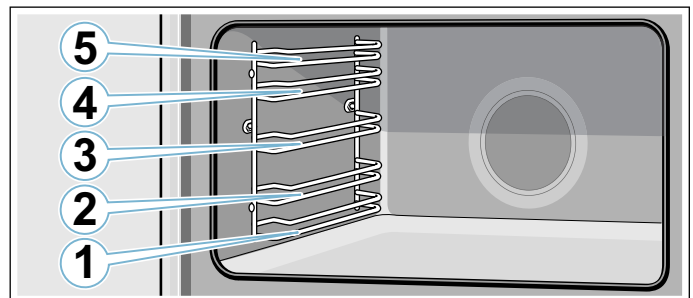
Acessórios

O seu aparelho inclui vários acessórios: Aqui tem uma panorâmica sobre os acessórios incluídos e utilização correta dos mesmos.

| Acessórios | Descrição |
|---|---|
|  | Grelha para massa e assados Para colocar recipientes, formas de bolos, assados, grelhados e alimentos ultracongelados. |
|  | Tabuleiro universal Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. O tabuleiro universal também pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha. |
|  | Tabuleiro esmaltado Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos. |
|  | Conjunto de raile telescópico Com as calhas extensíveis, é possível puxar o acessório ainda mais para fora. |
|  | Pinos de fixação Para bloquear as dobradiças. |

Níveis de inserção

O tabuleiro e a grelha para massa e assados podem ser introduzidos no interior do aparelho em 5 alturas diferentes. Introduza o acessório sempre até ao batente, para que o mesmo não toque no vidro da porta. Certifique-se que insere sempre o acessório com o lado correto no interior do aparelho.




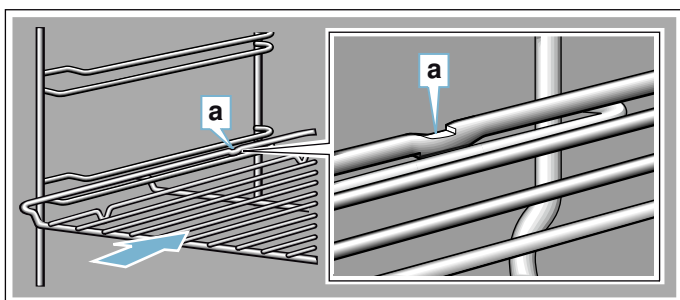
Aviso – Perigo de incêndio!

Nunca se deve colocar uma chapa, um tabuleiro, uma panela ou outro recipiente para cozinhar diretamente sobre o fundo do forno. Tal origina um sobreaquecimento do fundo do aparelho e pode danificá-lo consideravelmente.

Função de encaixe

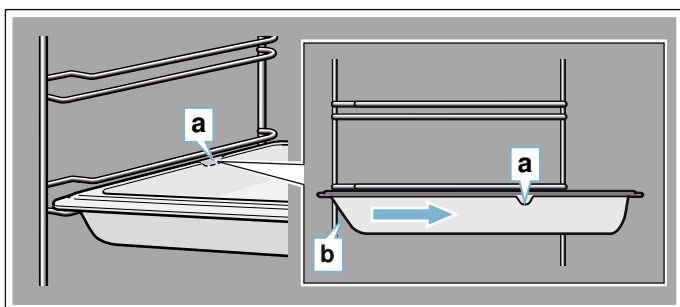
O acessório pode ser puxado para fora até cerca de metade, até encaixar. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

Ao inserir a grelha, certifique-se de que a saliência de encaixe **a** se encontra atrás e de que está virada para baixo. O lado aberto deve estar virado para a porta do aparelho e a curvatura para baixo .



Ao inserir a grelha, certifique-se de que a saliência de encaixe **a** se encontra atrás e de que está virada para baixo. A frente da chanfradura do acessório **b** deve estar virada para a porta do aparelho.

Exemplo na figura: tabuleiro universal

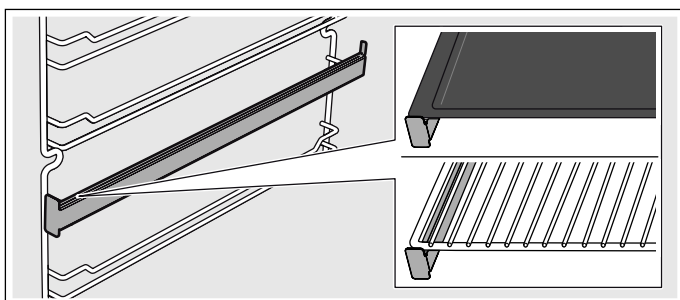


Conjunto de raile telescópico

Aviso – Perigo de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, os raias telescópicos ficam quentes. Tenha particular cuidado para não se queimar quando estão puxados para fora.

Com as calhas extensíveis, é possível puxar o acessório completamente para fora. Certifique-se de quem, ao colocar o suporte do tabuleiro e a grelha, estes encaixam nas calhas extensíveis antes da saliência.



Acessórios especiais

Os acessórios podem ser posteriormente adquiridos junto do serviço de assistência técnica.

| Acessórios | Descrição |
|--------------------------------------|---|
| Tabuleiro esmaltado | Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos. Número de assistência técnica: 11012235 |
| Tabuleiro universal | Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. O tabuleiro universal também pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha. Número de assistência técnica: 11012236 |
| Grelha para massa e assados | Para colocar recipientes, formas de bolos, assados, grelhados e alimentos ultracongelados. Número de assistência técnica: 11012237 |
| Conjunto de raile telescópico | Conjunto de raile telescópico para um nível. Número de assistência técnica: 12036208 |

Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu forno.

Remova a embalagem do aparelho e elimine-a de modo apropriado.

Acertar a hora

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente, no visor pisca **12:00** e o símbolo ⌚ acende. Acerte a hora.

1. Acerte a hora com a tecla **-** ou **+**.
2. Prima a tecla ⌚.

Conselho: Decorrido o tempo regulado, a hora é automaticamente memorizada.

A hora foi acertada.

Aquecer o forno


Limpar o forno antes da utilização

1. Retire os acessórios e a grelha de suporte do interior do aparelho. → *"Estruturas de suporte" na página 92*
2. Retire todos os resíduos de embalagem, p. ex., partículas de esferovite, do interior do forno.
3. Algumas peças estão revestidas com uma película antiriscos. Remova esta película.
4. Limpe o aparelho por fora com um pano macio e húmido.
5. Limpe o interior do aparelho com uma solução de água quente e detergente.

Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

Conselho: Verifique se não ficaram restos da embalagem, p. ex., bolinhas de poliestireno, no interior do aparelho. Antes de aquecer, limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido. Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.

1. Rode o seletor de funções para .
2. Rode o seletor de temperatura para a temperatura máxima.
3. Desligue o forno após 1 hora.

Conselho: Durante o primeiro aquecimento, é possível que ouça ruídos de estalido a partir do forno.

Limpar o forno depois da utilização

1. Limpe o forno com uma solução de água quente e detergente.
2. Monte os suportes da grelha.
3. Se necessário, limpe os vidros da porta. → *"Porta do aparelho" na página 92*

Limpar os acessórios

Antes de utilizar os acessórios, lave-os muito bem com água morna e detergente e um pano.

Montar o conjunto de raile telescópico

As indicações para a montagem do conjunto de raile telescópico constam do kit incluído.

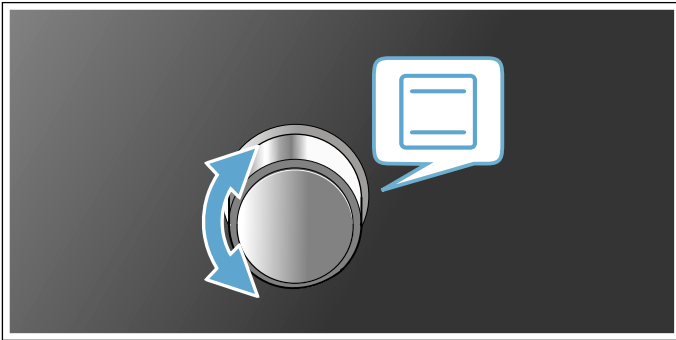
Utilizar o aparelho

Ligar e desligar o forno

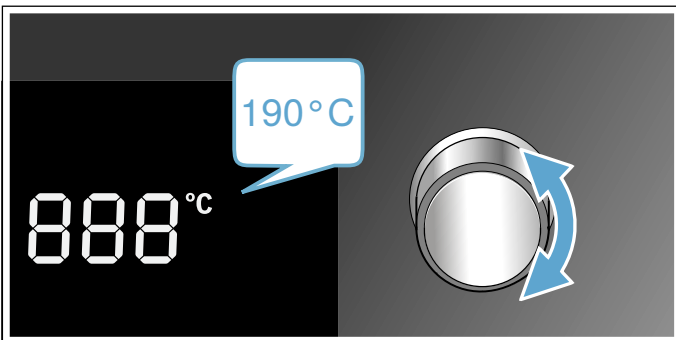
Ligar o forno

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções.

Conselho: Para cada função está previamente regulada uma temperatura padrão ou potência de grelhador.



2. Altere a temperatura ou a potência do grelhador com o seletor de temperatura.



O forno começa a aquecer.

Conselho: A indicação de controlo da temperatura indica o estado atual do aquecimento.


Alterar as regulações

É possível alterar o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador a qualquer altura, com o respetivo seletor.

Desligar o forno

Rode o seletor de funções para a posição inicial.

Ligar o aquecimento rápido

Prima a tecla  para aquecer o interior do aparelho o mais rapidamente possível.

Conselho: O aquecimento rápido está disponível no modo de ar quente circulante 3D, ar circulante, potência para pizzas e calor superior/inferior.





Desativação de segurança automática

O aparelho dispõe de uma desativação de segurança automática. O forno desliga-se automaticamente após 13 horas.

Funções de tempo

O aparelho dispõe de várias funções de tempo.



Visão geral das funções de tempo

| Função de tempo | Utilização |
|---|--|
|  Temporizador de curta duração | O temporizador de curta duração funciona como um relógio de cozinha. Funciona independentemente do modo de funcionamento e de outras funções de tempo e não influencia o aparelho. |
|  Hora | Se não estiver a ser executada outra função em primeiro plano, o aparelho exibirá a hora no visor. |
|  Duração | Decorrido um tempo de duração regulado, o aparelho termina automaticamente o funcionamento. |
|  Hora de conclusão | Introduza o tempo de duração e uma hora de conclusão desejada. O aparelho liga-se automaticamente, de modo a terminar o funcionamento à hora desejada. |


Utilizar o relógio eletrónico

Regular o alarme de curta duração

O temporizador de curta duração não tem qualquer influência sobre as funções do forno. O tempo de duração do temporizador de curta duração pode ser regulado de 30 segundos a 13 horas. Até 10 minutos, o tempo de duração pode ser regulado em intervalos de 30 segundos entre 10 minutos e uma hora, em intervalos de minutos; em seguida, em intervalos de 5 minutos.

1. Prima a tecla .
O símbolo  acende-se.
2. Regule o tempo de duração pretendido com as teclas **+** e **-**.
Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro.

Conselhos

- Prima a tecla  para alterar o tempo restante. Depois, altere o tempo restante com as teclas **+** e **-**.
- Para interromper o temporizador de curta duração, coloque o tempo restante a zero.





Desligar o sinal sonoro

Prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho, para desligar o sinal.

Conselho: Após um breve período, o sinal termina automaticamente.

Acertar o relógio eletrônico

Se necessário, pode alterar a hora, (p. ex. da hora de verão para a hora de inverno). Para isso, o forno tem de estar desligado.


1. Prima a tecla .
O símbolo  acende-se.
2. Prima novamente a tecla .
O símbolo  acende-se.
3. Acerte a hora atual com as teclas **+** e **-**.


Regular o temporizador automático

O relógio eletrônico permite-lhe ligar e desligar automaticamente o forno.

Regular o tempo de duração

No aparelho, pode regular o tempo de cozedura para o seu prato. Deste modo, o tempo de cozedura não é excedido involuntariamente e não terá de interromper outros trabalhos para terminar o funcionamento.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura desejados.
O forno começa a funcionar.
2. Prima a tecla  duas vezes.
3. Regule o tempo de funcionamento com as teclas **+** e **-**.

Conselho: O tempo de duração de funcionamento pode ser regulado de 30 segundos a 13 horas. O tempo de duração pode ser regulado em intervalos de minutos até uma hora; em seguida, em intervalos de 5 minutos.
O símbolo  acende-se.


O tempo de duração terminou

É emitido um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer.



1. Prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho, para desligar o sinal.
Conselho: Após um breve período, o sinal termina automaticamente.
2. Rode o seletor de funções para a posição inicial.


Regular a hora de conclusão

A cozedura ou assadura começa num momento posterior, selecionado por si, durante o tempo de duração regulado.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura desejados.
O forno começa a funcionar.
2. Prima a tecla  duas vezes.
3. Regule o tempo de funcionamento com as teclas **+** e **-**.

Conselho: O tempo de duração de funcionamento pode ser regulado de 30 segundos a 13 horas. O tempo de duração pode ser regulado em intervalos de minutos até uma hora; em seguida, em intervalos de 5 minutos.

- O símbolo  acende-se.
4. Prima novamente a tecla .
 5. Regule o tempo de conclusão com as teclas **+** e **-**.

Conselho: Ao premir pela primeira vez a tecla, no visor surge um valor recomendado. O valor recomendado resulta da hora atual e do tempo de duração. Pode ser alterado com as teclas **+** e **-**. O símbolo  acende-se. O visor indica a hora de conclusão. O aparelho muda para o modo de espera.

O tempo de duração terminou

É emitido um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer.

1. Prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho, para desligar o sinal.
Conselho: Após um breve período, o sinal termina automaticamente.
2. Rode o seletor de funções para a posição inicial.


Fecho segurança para crianças


Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno, este dispõe de um fecho de segurança para crianças.

Conselho: Uma placa de cozinhar event. usada não é influenciada pelo fecho de segurança para crianças no forno.


Ativar o fecho de segurança para crianças


O aparelho tem de estar desligado.

Prima a tecla  durante aprox. quatro segundos.

No visor surge o símbolo . O fecho de segurança para crianças está ativado.

Desativar o fecho de segurança para crianças

Prima a tecla  durante aprox. quatro segundos.

O símbolo  no visor apaga-se. O fecho de segurança para crianças está desativado.

Regulações base

Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

Lista das regulações base



Consoante o equipamento do seu aparelho, podem não estar disponíveis todas as regulações base.

| Regulação base | Seleção |
|---|---|
| c01 Tempo de duração do sinal decorrido um tempo de duração ou do alarme | 1 = aprox. 10 segundos 2 = aprox. 30 segundos* 3 = aprox. 2 minutos |
| c02 Tempo de espera até uma regulação ser assumida | 1 = aprox. 3 segundos* 2 = aprox. 6 segundos 3 = aprox. 10 segundos |
| c03 Som da tecla ao tocar numa tecla | 0 = desligado 1 = ligado* |
| c04 Luminosidade do visor | 1 = escuro 2 = médio* 3 = claro |
| c05 Indicação da hora | 0 = Ocultar a hora 1 = Indicar a hora* |
| c06 Iluminação do interior do aparelho durante o funcionamento | 0 = não 1 = sim* |
| c07 Tempo de funcionamento posterior da ventoinha de arrefecimento | 1 = curto* 2 = médio 3 = longo 4 = extra longo |
| c08 Repor todos os valores de fábrica | 0 = não* 1 = sim |
| c09 Ative o modo de demonstração. O modo de demonstração serve para fins de apresentação; o forno não aquece no modo de demonstração. O modo Demo apenas pode ser ativado nos primeiros 5 minutos após a ligação da rede de corrente. | 0 = não* 1 = sim |

* Regulação de fábrica

Alterar as regulações base

O seletor de funções tem de estar na posição zero.

1. Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos. No visor aparece a primeira regulação base, p. ex. **c011**.
2. Se necessário, altere a regulação com o seletor de temperatura.
3. Com a tecla **+**, mude para a regulação base seguinte.
4. Percorra todas as regulações base com a tecla **-** ou **+** e, se necessário, altere com o seletor de temperatura.
5. Para terminar, confirme premindo a tecla  novamente durante aprox. 4 segundos. Todas as regulações base foram assumidas.

Pode voltar a alterar as regulações base a qualquer momento. O modo Demo apenas pode ser ativado nos primeiros 5 minutos após a ligação da rede de corrente.

Conselho: Após uma falha de energia, as alterações que efetuou às regulações base mantêm-se.

Regular o modo de poupança de energia

Pode poupar energia, diminuindo a luminosidade do visor. Pode regular a luminosidade do visor na regulação base **c04**.

Conselho: A regulação altera a luminosidade do visor durante o funcionamento. Em standby, o aparelho reduz automaticamente a luminosidade do visor. De noite, entre as 22:00 e as 05:59 horas, a luminosidade do visor está mais escura.

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Produtos de limpeza adequados

De modo a não danificar as diferentes superfícies com produtos de limpeza inadequados, respeite as seguintes indicações.

Não utilize

no forno

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

| Zona | Limpeza |
|-----------------------------|---|
| Exterior do aparelho | |
| Frente em aço inoxidável | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio. |
| Painel de comandos | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros. |
| Vidros da porta | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões em aço inoxidável. |

| | |
|------------------|--|
| Puxador da porta | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Se produto de descalcificação entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o de imediato. Caso contrário, deixa de ser possível remover estas manchas. |
|------------------|--|

Interior do aparelho

| | |
|--|--|
| Superfícies esmaltadas | Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Amoleça os resíduos de alimentos queimados e agarrados com um pano húmido e solução à base de detergente. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos. Atenção! Nunca use produto para limpeza de fornos no interior do forno quente. Pode danificar o esmalte. Antes de voltar a aquecer, remova totalmente os resíduos do forno e da porta do aparelho. Depois da limpeza, deixe o forno aberto para secar. Utilize, de preferência, a função de limpeza. → "Função de limpeza" na página 91 Conselho: Os resíduos de alimentos podem provocar manchas brancas. Estas são inofensivas e não afetam o funcionamento. Se necessário, remover com ácido cítrico. |
| Tampa de vidro da iluminação do interior do aparelho | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos. |
| Vidros da porta | Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões em aço inoxidável. É aconselhável limpar todo o interior do aparelho. → "Limpar o interior do forno" na página 90 |
| Vedante da porta Não remova o vedante! | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue. |
| Moldura da porta | de aço inox: Use produtos de limpeza para aço inoxidável. Respeite as indicações dos fabricantes. Não utilize produtos de tratamento para aço inoxidável. de plástico: Limpe com uma solução quente de água e detergente e um pano multiusos. Seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros. Para limpar, retire a moldura da porta. |
| Estruturas de suporte | Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. |

| | |
|--------------------|--|
| Sistema extensível | Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remova a massa lubrificante dos rails; lave, de preferência, com os rails fechados. Não coloque na máquina de lavar loiça. |
| Acessórios | Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável. |

Conselhos

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, como, p. ex., vidro, plástico ou metal.
- Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é prejudicada.

Manter o aparelho limpo

Para evitar a formação de sujidade grosseira, mantenha o aparelho sempre limpo e remova a sujidade de imediato.


Aviso – Perigo de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Dicas

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. Deste modo, a sujidade não pode queimar.
- Remova sempre de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina.
- Utilize o tabuleiro universal para cozer bolos muito húmidos.
- Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.

Limpar o interior do forno

1. Deite 0,4 litros de água no fundo do interior do aparelho.
2. Regule o tipo de aquecimento .
3. Regule 50 °C com o regulador de temperatura.
4. Desligue o aparelho passados 18 minutos.
5. Deixe o aparelho arrefecer.
6. Limpe o interior do aparelho com um pano.

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.


Função de limpeza

O seu aparelho possui uma função de autolimpeza. Com a autolimpeza pode limpar o interior do aparelho.

Autolimpeza pirolítica

Com o modo de funcionamento “Autolimpeza pirolítica” é possível limpar o interior do aparelho sem esforço. O interior do aparelho aquece para uma temperatura muito elevada. Os resíduos de assados, grelhados e cozidos queimam.

Uma limpeza necessita por tempo de duração de aprox. 5-10 kilowatt-horas. A duração da limpeza pode ser definida entre 2 horas 30 minutos e 3 horas 30 minutos.

Conselho: Para sua segurança, a porta do interior do aparelho bloqueia-se automaticamente. Volta a poder abrir-se quando a lâmpada de controlo  do bloqueio se apagar. Durante a limpeza, a iluminação do interior do aparelho não se acende.


Aviso

Perigo de danos graves para a saúde!

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. O revestimento antiaderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos. Nunca inclua na função de limpeza tabuleiros e formas com revestimento antiaderente. Inclua apenas acessórios esmaltados na limpeza.

Aviso

Perigo de queimaduras!

- O interior do forno fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca abra a porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
-  A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Antes da função de limpeza

Atenção!

Estruturas e extensões são danificadas durante a limpeza. Antes de iniciar a função de limpeza, remova as estruturas e extensões do interior do aparelho.


1. Remova as estruturas e extensões do interior do aparelho.
2. Retire a sujidade mais grosseira do interior do forno.
3. Limpe a porta do interior do aparelho e as bordas do interior do aparelho na zona da vedação. Não esfregue a vedação.

Aviso

Perigo de incêndio!



- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a função de limpeza. Antes de iniciar a função de limpeza, retire sempre a sujidade mais grosseira do interior do forno.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca pendure objetos inflamáveis, p.ex., panos de cozinha, na pega da porta. Mantenha a parte da frente do aparelho desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.

Iniciar

1. Rode o seletor de funções para o tipo de aquecimento .
2. Regule um nível de limpeza com o seletor de temperatura.

| Nível de limpeza | Tempo de duração |
|------------------|--------------------|
| 1 | 2 horas 30 minutos |
| 2 | 3 horas |
| 3 | 3 horas 30 minutos |

Conselho: Não altere o seletor de função durante o ciclo de limpeza, caso contrário a autolimpeza pirolítica é terminada.

Um minuto após o início do ciclo de limpeza (pirólise) um bloqueio da porta impede a abertura da porta do forno. A ativação deste bloqueio da porta é indicado pela iluminação da lâmpada de controlo . Se o bloqueio da porta estiver ativado, não é possível selecionar nenhuma função. Aguarde até a lâmpada de controlo  se apagar.


Conselho: Durante a autolimpeza pirolítica é possível usar o temporizador. O tempo de duração não tem qualquer influência na função de pirólise.

Conselho: Durante a autolimpeza pirolítica não é possível usar a iluminação do interior do aparelho.

Cancelar

Para cancelar, gire o seletor de funções para a posição zero.

Terminar

Assim que a autolimpeza estiver concluída, soa um sinal. Só volta a ser possível abrir a porta do aparelho, quando o símbolo  se apagar.

Após a função de limpeza

Depois de o interior do aparelho arrefecer, remova as cinzas remanescentes no interior do aparelho, na zona da porta do aparelho com um pano húmido.

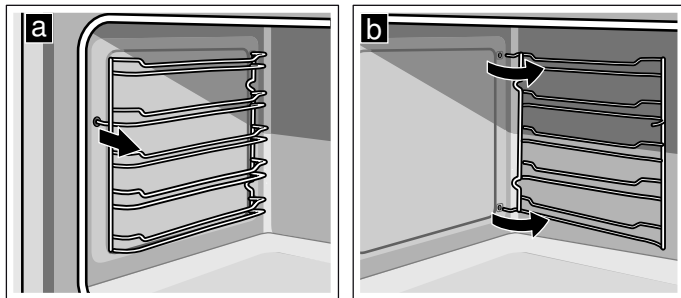
Conselho: A sujidade demasiado grosseira pode deixar resíduos brancos nas superfícies esmaltadas. Trata-se de resíduos dos alimentos e são inofensivos. Não têm qualquer influência sobre o funcionamento. Se necessário, pode remover os resíduos com ácido cítrico.

Estruturas de suporte

Desencaixar as estruturas de suporte

As estruturas de suporte estão fixas em três pontos nas paredes laterais do interior do aparelho.

1. Pegue na estrutura de suporte pelo lado da frente e puxe-a até ao centro do interior do aparelho. O gancho dianteiro da estrutura de suporte desprende-se do orifício.
2. Continue a abrir a estrutura de suporte e retire-a dos orifícios traseiros da parede lateral.
3. Retire a estrutura de suporte do interior do aparelho.



Engatar as estruturas de suporte

1. Insira os ganchos da estrutura de suporte nos orifícios traseiros da parede lateral.
2. Pressione o gancho dianteiro da estrutura de suporte para dentro do orifício.

Porta do aparelho

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garanta a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como limpar a porta do aparelho.

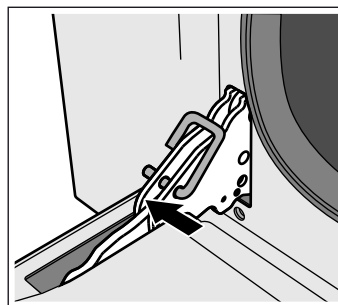
Desmontar e montar os vidros da porta

Para uma melhor limpeza, pode desmontar os vidros da porta do forno.

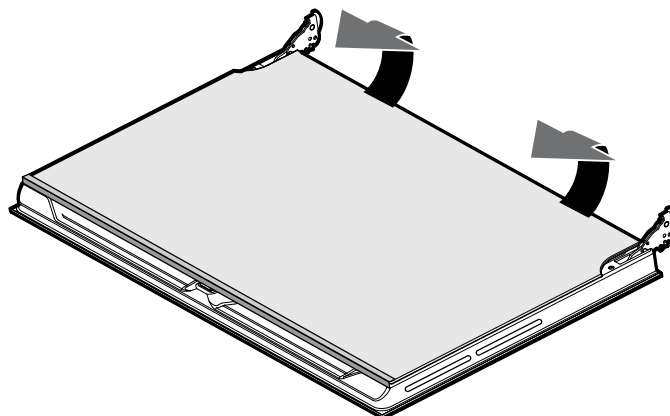
Desmontar os vidros da porta

1. Abra completamente a porta do forno.
2. Bloqueie ambas as dobradiças, à esquerda e à direita, com o pino de fixação.

Conselho: Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.

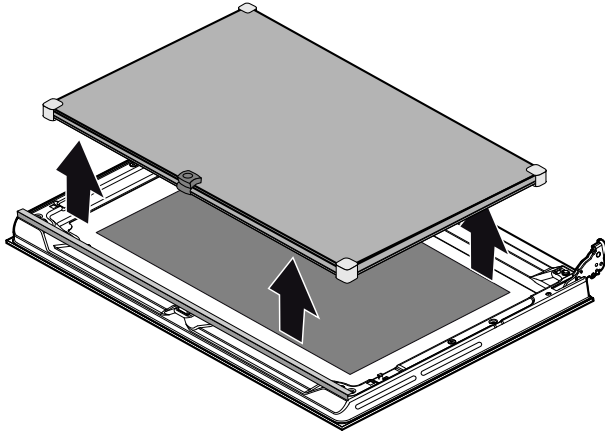


3. Levante a parte inferior do vidro interior com as duas mãos, até os pinos de fixação se soltarem do suporte.
4. Puxe a parte superior do vidro interior com cuidado para fora do perfil e levante, para soltar completamente o vidro da porta.



5. Remova os dois vidros centrais com os seus suportes.

Conselho: Os dois vidros centrais não estão fixados com pinos de retenção, mas são fixados na posição por suportes.



6. Remova os suportes, para separar os dois vidros centrais um do outro.
7. Limpe os vidros com limpavidros e um pano macio.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Montar os vidros da porta

1. Coloque novamente os dois vidros centrais.

Conselhos

- Os dois vidros centrais estão colocados corretamente quando nos dois vidros discos é legível o símbolo Low-E.
 - Observe o assentamento correto dos vidros. Todos os suportes têm de ser colocados na horizontal no vidro exterior.
2. Coloque novamente o vidro interior.
Conselho: O vidro tem de ser colocado primeiro no perfil. Em seguida, os dois pernos de fixação têm de encaixar nos suportes previstos.
 3. Remova os pinos de proteção e feche as portas do forno.

Desengatar e engatar a porta do aparelho

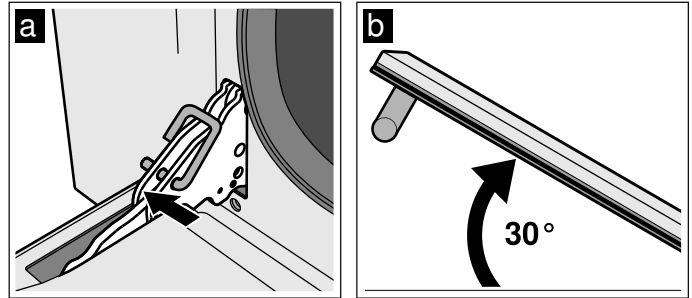
Se a sujidade for muito grande é possível desengatar a porta do forno por forma a facilitar a limpeza. Em geral isto não é necessário.

Desencaixar a porta do aparelho

1. Abra completamente a porta do forno.
2. Bloqueie ambas as dobradiças, à esquerda e à direita, com o pino de fixação **(a)**.

Conselho: Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.

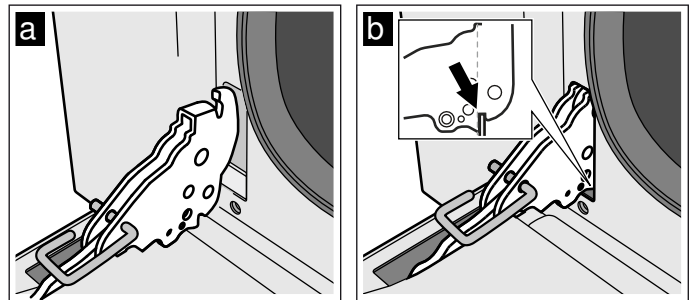
3. Segure lateralmente a porta do forno com as duas mãos e feche-a cerca de 30° **(b)**.



4. Levante ligeiramente a porta do forno e retire-a.
Conselho: Não feche a porta do forno por completo. As dobradiças podem dobrar-se e podem surgir danos no esmalte.

Encaixar a porta do aparelho

1. Segure lateralmente a porta do forno com as duas mãos.
2. Insira as dobradiças nos rebaiços do forno **(a)**.
Conselho: O entalhe na parte de baixo das dobradiças deve encaixar no aro do forno **(b)**.



3. Baixe a porta.
4. Retire os pinos de fixação.






⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

Caso as dobradiças da porta não estejam bem encaixadas, a porta pode não fechar corretamente, o calor pode sair e as peças do aparelho podem ficar muito quentes. Para evitar essa situação, retire novamente a porta. Coloque a porta de acordo com o desenho, de modo a que o entalhe da parte inferior das dobradiças encaixem no caixilho do forno.

Defeito: O que fazer?

| Avaria | Causa possível | Indicações/solução |
|---|---|---|
| O aparelho não funciona | A ficha não está ligada | Ligue o aparelho à corrente elétrica |
| | Falha de corrente | Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam |
| | Falha do fusível | Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições |
| O aparelho não liga | A porta do aparelho não está totalmente fechada | Fechar a porta do aparelho |
| | O aparelho não está desligado | Se necessário, desligar e voltar a ligar o aparelho. |
| No visor pisca 12:00 | Falha de corrente | Acerte novamente a hora. |
| A iluminação do interior do aparelho não funciona | O modo de funcionamento Calor superior/inferior suave está ativado | No modo de funcionamento Calor superior/inferior suave a iluminação do interior do aparelho permanece desligada. |
| | A lâmpada está fundida | Substitua a lâmpada. |
| Todos os pratos confeccionados no forno queimam-se rapidamente. | Termostato avariado. | Contacte o Serviço de Assistência Técnica. |
| Os vidros da porta estão embaciados. | Ocorrência normal que se deve às diferenças de temperatura existentes. | Aqueça o aparelho até 100°C e volte a desligá-lo após 5 minutos. |
| Não é possível operar o aparelho ligado; no visor surge o símbolo  | O fecho de segurança para crianças está ativado | Mantenha a tecla tátil  premida, até o símbolo  se apagar |
| A porta do aparelho não se abre, no visor é indicado o símbolo  | A porta do aparelho está bloqueada, até o interior do aparelho estar arrefecido | Aguarde até o símbolo  se apagar |

Mensagens de erro

Se no visor aparecer uma mensagem de erro com **Err**, rode o seletor de funções para a posição inicial. Se a mensagem de erro não voltar a desaparecer, chame o Serviço de Assistência Técnica.

| Mensagem de erro | Causa possível | Indicações/solução |
|------------------|---|--|
| Err1 | Sensor de temperatura avariado | Contacte o Serviço de Assistência Técnica. |
| Err2 | A temperatura do interior do aparelho está demasiado elevada. | Contacte a Assistência técnica. |
| Err4 | Ativação errada do bloqueio da porta. | Contacte a Assistência técnica. |
| Err5 | Elemento de aquecimento da ventoinha avariado ou não ligado. | Contacte o Serviço de Assistência Técnica. |
| Err6 | Motor avariado ou não ligado. | Contacte o Serviço de Assistência Técnica. |
| Err8 | Ventoinha de arrefecimento avariada ou não ligada. | Contacte o Serviço de Assistência Técnica. |

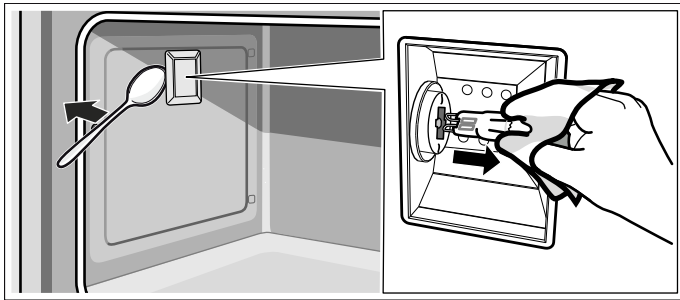
Substituir a lâmpada do forno

Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas resistentes a altas temperaturas junto do serviço de assistência técnica ou numa loja especializada. Indique sempre os números E e FD do seu aparelho. Não utilize quaisquer outras lâmpadas.

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

1. Deixe arrefecer o interior do aparelho.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Coloque o pano da loiça no interior do aparelho, para evitar danos.
4. Retire a grelha de suporte.
5. Retire a tampa de vidro, abrindo-a com a mão pela frente. Se for difícil retirar a tampa de vidro, retire-a com a ajuda de uma colher.
6. Retire a lâmpada do forno.



7. Substitua a lâmpada do forno por uma do mesmo tipo:
 - Tensão:** 230 V;
 - Potência:** 40W;
 - Suporte:** G9;
 - Resistência térmica:** 300 °C
8. Volte a colocar a tampa de vidro da lâmpada do forno.
9. Monte a grelha de suporte.
10. Volte a retirar o pano da loiça.
11. Volte a ligar o fusível.
12. Verifique se a iluminação do forno está novamente a funcionar.

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.

Em alguns aparelhos, equipados com vapor, a placa de características encontra-se atrás do painel.

| | | |
|---|---|---|
| E-Nr: <input style="width: 100%;" type="text"/> | FD: <input style="width: 100%;" type="text"/> | Z-Nr: <input style="width: 100%;" type="text"/> |
| Type: <input style="width: 100%;" type="text"/> | | |

Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência técnica.

| | |
|---------------------|--------|
| N.º E | N.º FD |
| Assistência técnica | |

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 730
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.


























Este aparelho contém fontes de luz que podem ser substituídas pelo utilizador. As fontes de luz incluídas no aparelho são declaradas como adequadas para utilização à temperatura ambiente $\geq 300^{\circ}\text{C}$ e destinam-se a ser utilizadas em aplicações de alta temperatura, tais como fornos. Este produto dispõe de luzes da classe de eficiência energética G.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe o tipo de aquecimento e a temperatura mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficará a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

Conselho: Durante a preparação de alimentos pode formar-se muito vapor de água no interior do aparelho. O seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético e, em funcionamento, desperdiça muito pouco calor para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as respetivas partes exteriores, pode formar-se água de condensação junto à porta, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. Esta é uma situação normal causada por fenómenos físicos. A condensação pode ser reduzida mediante o pré-aquecimento ou a abertura cuidadosa da porta.

Tabela de pratos

| Prato | Peso (em kg) | Nível de inserção | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em minutos |
|-----------------------------|--------------|-------------------|---|-------------------|-----------------------------|
| Lasanha | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Gratinar massas | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Carne de vitela para assar | 2 | 2 |  | 180-190* | 90-100 |
| Carne de vitela para assar | 2 | 2 |  | 200** | 120 |
| Lombo de porco | 1.5 | 2 |  | 190-200* | 90-100 |
| Lombo de porco | 2 | 2 |  | 200** | 130 |
| Salsichas | 1.5 | 3 |  | 280* | 1º lado: 10 2º lado: 5 |
| Carne de vaca para assar | 1 | 2 |  | 200* | 40-45 |
| Coelho estufado | 1.5 | 2 |  | 180-190* | 70-80 |
| Peito de peru | 2 | 2 |  | 180-190* | 110-120 |
| Cachaço de porco para assar | 2-3 | 2 |  | 180-190* | 170-180 |
| Frango para assar | 1.2 | 2 |  | 180-190* | 65-70 |
| Costeletas de porco | 1.5 | 4 |  | 280* | 1º lado: 15 2º lado: 5 |
| Entrecosto | 1.5 | 4 |  | 280* | 1º lado: 15 2º lado: 10 |
| Toucinho | 0.7 | 5 |  | 3* | 1º lado: 10 2º lado: 8 |
| Lombinho de porco | 1.5 | 4 |  | 280* | 1º lado: 12 2º lado: 5 |
| Lombo de vaca | 1 | 5 |  | 3* | 1º lado: 10 2º lado: 7 |
| Truta salmonada | 1.2 | 2 |  | 150-160* | 35-40 |
| Tamboril | 1.5 | 2 |  | 160* | 60-65 |
| Pregado | 1.5 | 2 |  | 160* | 45-50 |
| Pizza | 1 | 1 |  | 280* | 8-9 |
| Pão | 1 | 2 |  | 190-200* | 25-30 |
| Focaccia | 1 | 2 |  | 180-190* | 20-25 |
| "Gugelhupf" | 1 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Bolo de fruta | 1 | 2 |  | 160* | 35-40 |

* pré-aquecer

** não pré-aquecer

| Prato | Peso (em kg) | Nível de inserção | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em minutos |
|------------------------|--------------|-------------------|---------------------|-------------------|-----------------------------|
| Bolo de ricotta | 1 | 2 | | 160-170* | 45-55 |
| Bolo de massa quebrada | 1 | 2 | | 160-170* | 35-40 |
| Bolo de massa quebrada | 1 | 1 | | 170** | 65 |
| Bolos com creme | 1.2 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Choux | 1.2 | 2 | | 180* | 80-90 |
| Pão de ló | 1 | 2 | | 150-160* | 55-60 |
| Arroz doce | 1 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Brioche | 1.2 | 2 | | 160* | 30-35 |

* pré-aquecer

** não pré-aquecer

Sugestões de utilização

Aqui encontrará uma seleção de sugestões relativas aos recipientes e à preparação dos seus pratos.

Conselhos

- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais enquanto acessórios especiais numa loja especializada ou junto da assistência técnica. Antes da utilização, retire os acessórios e recipientes de que não necessita do interior do aparelho.

- Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Calor superior/ inferior suave é um tipo de aquecimento inteligente para uma preparação cuidadosa de carne, peixe e produtos de pastelaria que não necessitam de levedar. O aparelho regula de forma otimizada o consumo de energia no interior do aparelho. O alimento é preparado por fases com calor residual. Fica assim mais succulento e menos dourado. Com a abertura precoce da porta durante a cozedura e através do pré-aquecimento perde-se este efeito. Coloque os pratos no interior do aparelho frio e vazio. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura.

Sugestões para cozer bolos

| | |
|---|---|
| Como saber se o bolo já está cozido. | Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se não vier massa agarrada ao palito, quer dizer que o bolo está pronto. |
| O bolo desfez-se. | Use menos líquido da próxima vez. Ou baixe a temperatura uns 10 °C e prolongue o tempo de cozedura. Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita. |
| O bolo cresceu muito no meio e pouco nas bordas. | Unte apenas o fundo da forma de mola. Depois de cozer, desenforme o bolo cuidadosamente com uma faca. |
| O sumo da fruta transborda. | Utilize o tabuleiro universal da próxima vez. |
| Os bolos pequenos colam-se uns aos outros durante a cozedura. | Entre cada bolo tem de haver um espaço de aprox. 2 cm. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta. |
| O bolo ficou muito seco. | Aumente a temperatura uns 10 °C e reduza o tempo de cozedura. |
| O bolo ficou demasiado claro. | Estando a usar o nível e os acessórios corretos, aumente, se necessário, a temperatura ou prolongue o tempo de cozedura. |
| O bolo ficou muito claro em cima e muito escuro em baixo. | Para a próxima vez, coloque o bolo um nível acima. |
| O bolo ficou muito escuro em cima e muito claro em baixo. | Para a próxima vez, coloque o bolo um nível abaixo. Selecione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura. |
| O bolo enformado ficou muito escuro na parte de trás. | Não coloque a forma para bolos diretamente na parede traseira, mas no centro, sobre o acessório. |
| O bolo ficou demasiado escuro. | Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, prolongue o tempo de cozedura. |
| O bolo não ficou uniformemente tostado. | Selecione uma temperatura um pouco mais baixa. Até mesmo papel vegetal em excesso pode influenciar a circulação de ar. Corte sempre o papel vegetal em excesso. Certifique-se de que a forma para bolos não fica diretamente por baixo das aberturas da parede traseira do interior do aparelho. Quando cozer bolos pequenos, deverá dar preferência a espessuras e tamanhos idênticos. |

| | |
|--|--|
| Cozeu em vários níveis. No tabuleiro superior o bolo ficou mais escuro do que no tabuleiro inferior. | Para cozer em vários níveis selecione sempre o Ar quente circulante. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo. |
| O bolo tem bom aspeto, mas não ficou bem cozido. | Coza mais tempo com a temperatura mais baixa e adicione um pouco mais de líquido, se necessário. No caso de bolos com uma cobertura succulenta, coza primeiro a base do bolo. Polvilhe o bolo com amêndoas ou pão ralado e adicione a cobertura de seguida. |
| O bolo não desenforma depois de virar a forma. | Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer entre 5 a 10 minutos. Se, mesmo assim, não conseguir desenformar o bolo, descole cuidadosamente as bordas com uma faca. Volte a virar a forma do bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Unte a forma e polvilhe com pão ralado da próxima vez. |

Sugestões para assar e estufar

| | |
|---|---|
| O assado ficou muito escuro e a crosta ficou com partes queimadas e/ou o assado ficou muito seco. | Verifique o nível e a temperatura. Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, reduza o tempo do assado. |
| A crosta ficou muito fina. | Aumente a temperatura ou ligue o grill por breves instantes no fim do assado. |
| O assado tem bom aspeto mas o molho ficou queimado. | Para a próxima vez, opte por um tabuleiro mais pequeno e, se necessário, junte mais líquido. |
| O assado tem bom aspeto mas o molho ficou muito claro e aguado. | Para a próxima vez, opte por um recipiente maior e, se necessário, junte menos líquido. |
| Ao estufar, a carne fica esturricada. | O recipiente tem de ter uma tampa adequada e vedar bem. Reduza a temperatura e, se necessário, adicione mais líquido durante o estufado. |

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida forma-se sobretudo em produtos à base de batata e cereais preparados a altas temperaturas, como p. ex. batatas fritas, torradas, pãezinhos, pão ou bolinhos e bolachinhas de pastelaria (biscoitos, pães e bolos de especiarias, speculoos).

Dicas para a preparação isenta de acrilamida

| | |
|-------------------------|---|
| Avisos gerais | <ul style="list-style-type: none"> ■ Mantenha os tempos de cozedura o mais curtos possível. ■ Os alimentos devem tostar até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros. ■ Os alimentos maiores e mais grossos contêm menos acrilamida. |
| Cozer | Com Calor superior/inferior no máx. a 200 °C. Com Ar quente circulante no máx. a 180 °C. |
| Bolachas | Com Calor superior/inferior no máx. a 190 °C. Com Ar quente circulante no máx. a 170 °C. O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida. |
| Batatas fritas no forno | Dispor num tabuleiro de modo uniforme e numa só camada. Não dispor mais de 400 g por tabuleiro, para que as batatas não fiquem ressequidas. |

Refeições de teste







Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes do aparelho.

De acordo com a norma EN 60350-1.

Cozer

| Prato | Acessórios | Nível de inserção | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em minutos |
|-----------------------------|---|-------------------|---------------------|-------------------|-----------------------------|
| Shortbread strips | Tabuleiro universal com papel vegetal | 2 | | 160* | 26 |
| Shortbread strips, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro universal com papel vegetal | 2+4 | | 160* | 26-28 |



* Pré-aquecer

| Prato | Acessórios | Nível de inserção | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C | Tempo de duração em minutos |
|--|---------------------------------|-------------------|---|-------------------|-----------------------------|
| Bolinhos | Tabuleiro universal | 2 |  | 150* | 21-23 |
| Bolinhos, 2 níveis | Tabuleiro universal + tabuleiro | 1+4 |  | 160* | 25-28 |
| Pão de ló de água | Forma de mola | 2 |  | 170* | 30 |
| Pão de ló de água, 2 níveis | 2 formas de mola | 2+4 |  | 160* | 40-45 |
| Bolo de maçã com cobertura, 1 unidade | Forma de mola | 2 |  | 170* | 75 |
| Bolo de maçã com cobertura, 2 unidades | 2 formas de mola | 2+4 |  | 170* | 70 |

* Pré-aquecer

Grelhar

Adicionalmente, coloque o tabuleiro universal. O líquido é recolhido e o interior do aparelho fica mais limpo.

| Prato | Acessórios | Nível de inserção | Tipo de aquecimento | Potência do grelhador | Tempo de duração em minutos |
|---|--------------------|-------------------|---|-----------------------|-----------------------------|
| Torrada | Grelha | 5 |  | 3 | 5-6 |
| Hamburguer de vaca, 10 unidades, diâmetro 75 mm | Tabuleiro + grelha | 4+5 |  | 3* | 1.º lado: 15 2.º lado: 5 |

* Pré-aquecer pelo menos 12 minutos



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001299249
020706